El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los Principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015; el cual se desarrollo en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
Fecha de emisión del estudio:	**Diciembre 2025**
Secretaría que elabora el estudio:	**Secretaría de Educación Municipal de Funza**
Modalidad de selección:	**Licitación Pública**
Objeto de la contratación:	**DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El Artículo 315 de la Constitución Política de Colombia consagra como atribuciones del Alcalde Municipal, dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, aspectos retomados en el literal D, numeral 1 del Artículo 91 de la Ley 136 de 1994 (modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012), de igual forma se establece la función de representar judicial y extrajudicialmente.

El artículo 44 de la Constitución Política consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente. En este sentido, establece, entre otros, los siguientes derechos: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado, el amor y el acceso a la educación. Igualmente, impone que la Familia, la Sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás, es así como los artículos 209 de la Constitución Nacional y 4º de la Ley 489 de 1998 establecen como finalidades de la función administrativa del Estado, la búsqueda de la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, (…).

Que, la educación es un derecho fundamental de la persona y un servicio público que tiene una función social, (artículo 67 de la Constitución Política), el cual consagra que la tendiente a la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, con la cual se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores de la cultura para lograr una formación integral, donde se forme en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia.

Que la Ley 1098 de 2006 “Código de Infancia y adolescencia”: establece como obligación del estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños y niñas y adolescentes del Sistema educativo. (Numeral 23 del artículo 41). Señala que el ICBF como ente coordinador del sistema Nacional de Bienestar Familiar mantendrá todas las funciones que hoy tiene (ley 75/68 y ley 7/79) y definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños niñas y adolescentes. Igualmente, que los “niños niñas y adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico y psicológico (…)” (artículo 24).

Que la Ley 1176 de 2007, “Por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones”, los cuales guardan coherencia con la protección de la infancia y la adolescencia y de sus derechos a la alimentación, salud y educación y servicios a cargo de la Nación. En congruencia con estas protecciones es necesario que la población beneficiaria cuente con una alimentación balanceada y completa

para un óptimo desarrollo, garantizando las necesidades básicas aportando mayor atención, y concentración en los estudiantes, repercutiendo en mejores resultados académicos.

Que el Ministerio de Educación Nacional en su compromiso de seguir mejorando el servicio de alimentación escolar que se presta en el país y con el propósito de contribuir a que las niñas y niños pasen más tiempo en el colegio, anunció que la responsabilidad en materia de alimentación será compartida con cada una de las entidades territoriales.

Que para tener mayor coordinación y reglamentar lo referente a la implementación, contratación y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE, el Ministerio de Educación expidió el 16 de septiembre de 2015 el Decreto 1852, por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4º del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6º de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2º del artículo 2º de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar (PAE) para su debida aplicación por parte del Gobierno, las entidades territoriales, operador y todos los actores del programa.

Que conforme a lo establecido en el Decreto 1852 de 2015, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables. Por lo anterior, y siendo el accionar de la Secretaría de Educación de Funza, lograr la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes dentro del sistema educativo en garantía del derecho a la educación, aspecto que se ve afectado por factores como la deserción y ausentismo escolar; implementa estrategias de acceso y permanencia con acciones dirigidas a minimizar dichos factores, garantizando el ingreso de los estudiantes de manera oportuna a su edad al sistema educativo para que permanezcan en el mismo hasta su culminación.

Que, de acuerdo con los Lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, el PAE es una de las estrategias diseñadas para fortalecer la política de permanencia escolar del Ministerio de Educación Nacional, a través de la cual se facilita el acceso de la población objetivo a un complemento alimentario, sumando esfuerzos en la atención integral de los beneficiarios del sistema educativo público.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y educación a nivel local y de las comunidades en el ejercicio del control social, participación ciudadana e inclusión social.

Que así mismo, en el Decreto precitado, se le asigna entre otras funciones a las Entidades Territoriales frente a la atención de la alimentación escolar Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de entidades territoriales numeral 10: “Ejecutar directa o indirectamente con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio Educación Nacional”. Para el efecto debe: literal b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismo; literal c) “Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día de calendario escolar y durante la respectiva vigencia”.

Que desde el primero de marzo de 2020 empezó a operar la Unidad Administrativa Especial, con el objetivo de fortalecer e impulsar la estrategia contra la deserción escolar y la protección de las trayectorias educativas completas, la cual expidió la Resolución No. 00335 de 2021 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE” y deroga las disposiciones que le sean contrarias, y en especial la Resolución No. 29452 de 2017 expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

Que, de igual forma, en la Resolución No. 00335 de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" en el artículo 3, define el Objetivo general del PAE, el cual es 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. Así mismo, define como Población Objetivo: la matriculada desde preescolar hasta la media, diseñada para los Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente su atención debe ser en presencialidad. La población en programas de adultos y jóvenes en extra edad con atención semipresencial no es objeto para el programa, en consecuencia, su atención no podrá darse con recursos de destinación específica del Programa de Alimentación Escolar para esas modalidades de educación y estableciendo que el Periodo de atención: se brindará durante todo el calendario escolar definido en cada una de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación.

Por otra parte, el Gobierno Nacional expidió el CONPES 113 en marzo 31 de 2008, por el cual se aprueba la "Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN)", y definió la obligatoriedad de los entes territoriales de establecer estrategias y dar cumplimiento a los lineamientos dispuestos en el mencionado CONPES. A su vez, la Gobernación de Cundinamarca a través de la ordenanza No. 0261 de 2015 adopta la política pública de seguridad alimentaria y nutricional en el departamento de Cundinamarca 2015-2025 y se dictan otras disposiciones.

Que a la Secretaría de Educación del Municipio de Funza – Cundinamarca, le corresponde garantizar el acceso y la permanencia a los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo y propender por la continuidad de los educandos en las Instituciones Educativas por tal razón, el PAE como estrategia de permanencia, entrega complementos alimentarios a los escolares del Municipio para contribuir al mejoramiento en el desempeño académico, la disminución de la repitencia escolar, busca aumentar el porcentaje de matrícula, estabilizar la asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración.

De igual manera, si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida escolar y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Que además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los niños), el PAE se debe implementar junto con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación son, entonces, variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico.

El programa de Seguridad Alimentaria Municipal se enmarca en EL PLAN TERRITORIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MUNICIPIO DE FUNZA 2018 – 2028, en donde elementos como la EDUCACIÓN, la salud, el acueducto y el alcantarillado, son determinantes en la dimensión de calidad de vida o de los fines de la Seguridad Alimentaria Nutricional. Estos se constituyen en un puente fundamental para la promoción de

estilos de vida saludable, de hábitos de consumo y de aprovechamiento biológico. El concepto de seguridad alimentaria y nutricional pone de manifiesto los ejes que la definen: disponibilidad de alimentos; acceso físico y económico a los alimentos; consumo de alimentos; aprovechamiento o utilización biológica; y, calidad e inocuidad, se fundamenta y nace ante la posibilidad insuficiente e inadecuada de alimentos por parte de la población y un acceso inequitativo a los mismos, además del consumo que no tiene en cuenta la calidad e inocuidad de los alimentos ni el enfoque diferencial de una población diversa, generando estados nutricionales y de salud deficiente, lo cual resta competitividad frente a la sociedad.

Que por todo lo expuesto y con el fin de dar cumplimiento a estas disposiciones legales y administrativas, la Entidad Territorial de Funza debe adelantar las actividades necesarias para la contratación del operador del Programa de Alimentación Escolar, acorde con las modalidades y procedimientos establecidos por las normas de contratación pública.

Para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar PAE, el operador seleccionado, prestará el servicio de alimentación escolar para brindar el complemento alimentario teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Funza, según focalización.

Que, de acuerdo con los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, los operadores tienen la responsabilidad de manejar los recursos que se incorporen en los contratos que suscriban para cumplir a cabalidad con los objetos que se determinen, para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos y asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad vigente en Colombia.

La Secretaría de Educación de Funza, cumple las funciones que competen al Ente Territorial en lo relacionado con la Educación en el municipio y en desarrollo de las competencias frente a los municipios no certificados. Que de acuerdo con el artículo 27 de la Ley 715 de 2001, modificado por las Leyes 1176 de 2007 y 1294 de 2009, las entidades territoriales certificadas son las responsables de la prestación del servicio educativo en los niveles de preescolar, básica y media en su jurisdicción.

Igualmente, la disposición citada anteriormente, agrega que sólo cuando se demuestre insuficiencia o limitaciones en las instituciones educativas oficiales podrán las referidas entidades territoriales contratar la prestación del servicio educativo con entidades sin ánimo de lucro, estatales o entidades educativas particulares, que además, acrediten una reconocida trayectoria e idoneidad, Decreto 1851 de 2015 “Por el cual se reglamenta la contratación del servicio público educativo por parte de las entidades territoriales certificadas”.

Así las cosas, y de acuerdo al literal B del artículo 10° de la Resolución 300 del 06 de junio de 2024, la Secretaría de Educación del Municipio de Funza realizó la planeación de la cobertura educativa , mediante el análisis de oferta pública y demanda educativa proyectando un total de 10.400 estudiantes matriculados en Instituciones Educativas Oficiales y 600 estudiantes proyectados para educación contratada, para un TOTAL de 11.000 estudiantes, focalizados al 100%, de las Instituciones Educativas Oficiales y Educación Contratada.

De acuerdo con lo anterior, se proyecta que el municipio de Funza beneficie con el Programa de Alimentación Escolar a 11.000 estudiantes matriculados en el Sistema de Matrícula SIMAT, para la vigencia 2026.

Tabla 1. COBERTURA VIGENCIA 2026

ATENCIÓN PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Estudiantes Proyectados 2026 -Instituciones Educativas Oficiales	10.400
Estudiantes proyectados -Educación Contratada	600
TOTAL, TITULARES DE DERECHO	11.000

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo con la matrícula oficial en el Sistema SIMAT).

Que, una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad, aprobado para la vigencia 2026 se puede verificar que el servicio que se pretende desarrollar, se encuentra incluido en el mismo.

LINEA ESTRATEGICA: Capital social.
SECTOR: Educación
PROGRAMA: Educación sin barreras, rumbo a un futuro que evoluciona.
PROYECTO: Fortalecimiento de las estrategias de acceso y permanencia en los establecimientos educativos del Municipio de Funza.
META PRODUCTO: 026 Desarrollar el programa de alimentación escolar dirigido a 10.300 de los estudiantes matriculados en el Sistema de Matrícula Oficial.

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION, LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO A CONTRATAR: DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA.

ALCANCE DEL OBJETO: Para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar PAE, el operador seleccionado, prestará el servicio de alimentación escolar para brindar el complemento alimentario, contemplando las Modalidades Preparada en sitio, Comida caliente transportada e Industrializada conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución No. 00335 de 2021 y sus Anexos Técnicos, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, o aquellas que lo modifiquen, complementen o sustituyan, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Funza, según focalización.

Para el periodo de contratación se tiene una proyección en cupos que puede variar según el SIMAT y las necesidades de cada institución educativa previa aprobación del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento de Alimentación Escolar. Los cupos proyectados de la vigencia 2026 son ONCE MIL (11.000) estudiantes focalizados al 100%.

2.2 ESPECIFICACIONES:

De acuerdo con las Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de del Complemento Alimentario: Modalidades Preparada en sitio, Comida caliente transportada e Industrializada que serán entregado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Funza, según focalización.

En adelante, entiéndase las siglas RPS, CCT y RI así:

RPS: Ración o modalidad para preparar en sitio de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

CCT: Comida caliente transportada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

RI: Ración o modalidad Industrializada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Nota 1. Cuando en las instituciones educativas que son atendidas con modalidades RPS y CCT desarrollen actividades académicas o existan condiciones especiales que así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, el operador podrá entregar RI a los titulares de derecho previa autorización por parte del Supervisor.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

INSTITUCIÓN	SEDE	RACIÓN	FOCALIZACIÓN PROYECTADA
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO	RPS	137
	HATO		474
	SERREZUELITA		207
	MEXICO		188
	FURATENA		1126
	SAMARKANDA	CCT	169
	I.E.D PPAL FUNZA		996
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO	RPS	2115
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA		753
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL		755
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS	RPS	958
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON		839
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE	RPS	450

	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL		925
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES	CCT	308
OFRENCIA	COLEGIOS CONTRATADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL	RI	600
			11000

Nota 1: No obstante, la proyección de cupos por complemento alimentario establecida en el cuadro anterior será ajustada de conformidad con el lineamiento técnico administrativo en la etapa de alistamiento y formalización de matrícula al inicio de la ejecución del programa y respectivo inicio de calendario escolar, variará mes a mes conforme al registro SIMAT, y a los aspectos técnicos, administrativos y de infraestructura

A continuación, se relacionan algunas generalidades contenidas en la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, no obstante, se aclara que se debe dar cumplimiento total a dicha resolución, a la propuesta y demás documentos y requerimientos inherentes al proceso.

La Secretaría de Educación, sólo reconocerá y pagará las raciones, siempre que cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad, que proporcionen el aporte de energía y nutrientes definidos en las Tablas de Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes tomadas de la Resolución de No. 00335 de 2021 y que se prevengan posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) debido a su inadecuada manipulación. Estas condiciones deberán garantizarse hasta el consumo final de los alimentos conforme a la normatividad vigente y lo que se indica en el técnico calidad e Inocuidad de la Resolución No. 00335 de 2021, así mismo; se deberán cumplir las especificaciones de las minutas patrón por cada uno de los complementos a suministrar.

El operador podrá retirar las certificaciones y/o planillas de entrega de los complementos alimentarios de los establecimientos educativos una vez se entreguen la totalidad de Raciones focalizadas por parte de la entidad en el mes.

De acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, establecidos en la Resolución No. 00335 de 2021, el Operador deberá dar cumplimiento, en el momento del suministro del complemento alimentario (según las modalidades requeridas por la entidad territorial), con el ciclo de menús y/o componentes de las raciones, el cubrimiento del aporte nutricional por grado escolar y tipo de complemento y demás indicaciones establecidas en el presente documento.

a. APORTE NUTRICIONAL: Las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes, las categorías por grados y niveles escolares para los titulares de derecho se basan en las tablas determinadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPA) a partir de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

TABLA 1. GRADOS Y NIVELES ESCOLARES

Preescolar
Primaria: primero, segundo y tercero
Primaria: cuarto y quinto
Secundaria
Media y ciclo complementario

Se deberá remitir al (Anexo técnico No1 Análisis nutricional)

b. MODALIDADES DE SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y APORTE NUTRICIONAL

2.2.1 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 normativa 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 esta modalidad, 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 al Equipo del 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 operador deberá implementar los ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial con base en la minuta patrón establecida en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar de La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, estipulados en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

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 con las características de las misma, de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

La modalidad RPS y CCT deberá aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro preparada en sitio es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%.

TABLA 2. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	G	g	mg	mg	mg
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	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

Tomado de: Resolución 00335 del 23 de Diciembre del 2021, por la cual se definen y establecen Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Nota 1. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes deben estar en un rango entre menos 10% a más 10%, respecto a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN.

TABLA 3. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	G	g	mg	Mg	mg
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, segundo, tercer	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

Tomado de: Resolución 00335 del 23 de Diciembre del 2021, por la cual se definen y establecen Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

2.2.2 MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

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 al 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 modalidad Comida Caliente Transportada. Esta Ración debe aportar como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para la modalidad de suministro industrializada es: Proteína 10%, grasa 25% y carbohidratos 65%.

TABLA 4. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS G	GRASAS G	CARBOHIDRATOS G	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Tomado de: Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, por la cual se definen y establecen Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

TABLA 5. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - COMPLEMENTO (20%)

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS G	GRASAS G	CARBOHIDRATOS G	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: Primero, segundo, tercer	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

Tomado de: Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, por la cual se definen y establecen Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

2.2.3 MODALIDAD 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 comedores escolares , garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Esta modalidad debe aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

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

TABLA 6. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	G	G	mg	mg	mg
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	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

Tomado de: Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, por la cual se definen y establecen Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

TABLA 7. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	G	G	mg	mg	mg
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, segundo, tercer	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

Tomado de: Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, por la cual se definen y establecen Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Para la modalidad comida caliente transportada se deben cumplir los requisitos de la Resolución No. 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social, de los cuales se realiza énfasis de algunos de estos, descritos a continuación:

•Los alimentos listos para ser servidos si en sus características de conservación requieren refrigeración, deben mantenerse en temperaturas de (4° +/- 2°C) y los alimentos que hayan sido cocidos deben mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 60° C y deben realizar controles de temperatura antes de su servido.

•Se deben garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble y se deben aplicar los procedimientos para garantizar su calidad e inocuidad antes, durante y posterior a su procesamiento.
•Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
•De conformidad con el Acuerdo Municipal N.º 003 del 2020 expedido por el Concejo del Funza – Cundinamarca, los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características: empaque individual para cada beneficiario del Programa, debe ser de primer y único uso, en caso de ser desechables, tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar, ser de material sanitario, que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados(temperatura mayor de 60°C hasta su entrega), amigable con el medio ambiente (material reciclable), no se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas que sean atendidas con RPS y comida caliente transportada, el operador podrá entregar RI a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por la Supervisión, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

2.2.4 MINUTA PATRÓN

La UApA establece las minutas patrón para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderada, grado y nivel escolar.

Las minutas patrón para modalidad preparada en sitio, industrializada y comida caliente transportada, se contemplan en la Resolución No. 00335 del 2021 en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, las cuales son:

MINUTAS PATRÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS DE LA RESOLUCIÓN 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

TABLA 8. 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)	Carbohidratos (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%

Fuente: Resolución No. 00335 del 2021, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE

TABLA 9. 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)	Carbohidratos (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%

Fuente: Resolución No. 00335 del 2021, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

TABLA 10. 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
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 dias	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)	Carbohidratos (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%

Fuente: Resolución 00335 del 2021, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

TABLA 11. NIVEL SECUNDARIA

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)	Carbohidratos (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%

Fuente: Resolución No. 00335 del 2021, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE

TABLA 12. 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)	Carbohidratos (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%

Fuente: Resolución No. 00335 del 2021, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

MINUTAS PATRÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

TABLA 13. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO 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

Fuente: Resolución No. 00335 del 2021, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

2.2.5 CICLOS DE MENÚ

Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, que se repiten a lo largo de un periodo.

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:

a. Elaborarse con base en las minutas patrón definidas por la UApA y adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta la modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.

b. Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.

c. Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento.

d. La Entidad Territorial definirá 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.

e. 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.

f. 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 servicio, 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.

- 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.

g. 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.

h. Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el anexo de Alimentación Saludable y Agradable de la Resolución 00335 del 2021, 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 disminuye los desperdicios de alimentos.

i. 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.

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

k. 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

l. Los ciclos de menú para cada modalidad se encuentran incluidos en los siguientes anexos:

Se deberá remitir Al (Anexo No 2 PLANEACIÓN CICLOS DE MENÚS)

2.2.6 ETAPAS DEL PROGRAMA

REQUISITOS TÉCNICOS DE EJECUCIÓN

A) FASE DE ALISTAMIENTO

El operador deberá cumplir con los siguientes requisitos, los cuales deberá acreditar a la Entidad antes del inicio de la operación y que deberá seguir cumpliendo durante toda la ejecución del contrato:

a. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial.

b. El operador debe contar con un Coordinador, dedicado de tiempo completo que estará a cargo de la logística y será el enlace administrativo con la Entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

c. Los siguientes perfiles: Ingeniero de Alimentos, Nutricionista Dietista, Supervisores de Zona y Profesional en el área de Cocina, deberán contar con dedicación de tiempo completo y presencia física en las sedes educativas y/o en la planta de producción, según corresponda a sus funciones. Su labor deberá desarrollarse en cumplimiento de las responsabilidades propias de cada cargo y orientarse a garantizar la correcta, eficiente y satisfactoria ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio.

d. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años de edad.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulador alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe tener fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- Se requiere un equipo que conste de 90 manipuladores para el 2026, este personal podrá ser ajustado de acuerdo a la variación en las modalidades de atención teniendo en cuenta lo mencionado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender donde menciona en su numeral 5.1.2.1 Personal manipulador: "*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*", teniendo en cuenta las experiencias adquiridas con procesos anteriores.
- Además, se deberá mantener el perfil dentro del equipo de personal manipulador, denominado 'facilitador', para aquellas sedes educativas en las que, por trabajo de campo, la entidad lo requiera. Esta incorporación responde a la necesidad identificada en el área social de los comedores escolares, con el objetivo de mantener el orden y reducir el desperdicio. En total, se necesitan 8 facilitadores para el servicio de ración preparada en sitio. Este perfil está incluido dentro de las 90 ecónomas relacionadas a continuación:

INSTITUCIÓN	SEDE	RACIÓN	FOCALIZACIÓN	FACILITADORAS	PERSONAL MANIPULADOR
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO	RPS	137		2
	HATO		474	1	4
	SERREZUELITA		207		3
	MEXICO		188		3
	FURATENA		1126	1	7
	SAMARKANDA	CCT	169		1
	I.E.D PPAL FUNZA		996		3
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO	RPS	2115	1	11
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA		753	1	6
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL		755	1	6
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS	RPS	958	1	6
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON		839	1	7
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE	RPS	450		5
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL		925	1	6
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES	CCT	308		2
PLANTA DE PRODUCCIÓN					9
OFRENCIA	COLEGIOS CONTRATADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL	RI	600		1
			11000	**8**	**82**

- EDUCACIÓN CONTRATADA: Las 600 raciones adicionales, equivalentes a los beneficiarios de la proyección de matrícula se entregarán en las Instituciones que se encuentren bajo la modalidad de matrícula contratada, razón por la cual, se requiere que como mínimo una (1) de las manipuladoras esté dispuesta para realizar la ruta y la entrega de dichas raciones.

  En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión y/o interventoría del Municipio de Funza, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

e. Exámenes médicos y certificado de aptitud del personal manipulador de alimentos: Con base en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos. Artículo 11. Estado de salud. “El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no 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 (...)”, el operador deberá realizar la contratación de un laboratorio con el fin de efectuar la toma de las muestras al personal manipulador contratado y emitir el correspondiente certificado de aptitud para el manejo higiénico de alimentos. En todo caso y con base en la resolución mencionada, los costos de los

exámenes y certificaciones médicas deberán ser asumidos por el operador, en ningún caso se permitirá que se descuente al personal manipulador dicho costo.

f. Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

g. La bodega y la planta de producción deben compartir la misma planta teniendo en cuenta que, la sumatoria de las áreas exclusivas para el Programa de Alimentación Escolar de Funza debe ser mínimo de 1000 m^2, de los cuales se deben destinar mínimo 100 m^2 en áreas de producción para comida caliente transportada garantizando la separación, demarcación y señalización de las siguientes áreas:

a) área de recepción y control de calidad de materias primas
b) área de preparación de alimentos - mínimo 100 m2
c) área de almacenamiento de productos no perecederos
d) área de almacenamiento de productos perecederos
e) área de almacenamiento de Fruver
f) cuarto frío de congelación para almacenamiento de cárnicos
g) cuarto frío de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados
h) área de ensamble y alistamiento de materias primas e insumos para las Instituciones educativas
i) área de despachos
j) área de disposición de residuos sólidos
k) área de almacenamiento de canastillas
l) área de lavado de canastillas y estibas
m) área de productos no conformes
n) área de servicios sanitarios
o) estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual
p) área de elementos de aseo e insumos no consumibles
q) área de Vestier y lockers

h. La bodega de almacenamiento y la planta de producción para la preparación de los complementos alimentarios en la modalidad de Comida Caliente Transportada, deberán tener una capacidad instalada que garantice las condiciones de conservación e inocuidad de todos los insumos que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Funza, relacionados en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 00335 de 2021.

i. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 una planta de producción, almacenamiento y ensamble, para lo cual deberán presentarse actas de inspección higiénico sanitaria o conceptos higiénico sanitarios FAVORABLES expedidos por la autoridad sanitaria competente del Municipio de Funza, con fecha **no superior a seis (6) meses** de la fecha de la presentación de la oferta; teniendo en cuenta que, cada espacio deberá contar con el concepto sanitario de manera individual, es decir, el concepto sanitario de la planta de producción deberá llevar el enfoque en preparación de alimentos y la bodega enfoque de almacenamiento. Estos conceptos deberán mantenerse durante la ejecución del contrato. La bodega y la planta de producción deberán garantizar la adecuada operatividad del programa de alimentación escolar del Municipio de Funza.

j. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega de almacenamiento de alimentos o planta de producción, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de

refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, todos con su respectiva hoja de vida y ficha técnica la cual incluirá el registro fotográfico de cada equipo.

k. Presentar un plan y cronograma de mantenimiento preventivo y/o correctivo, y de reposición de equipos según corresponda, de equipos de bodega, planta de producción y restaurantes escolares donde se especifique la periodicidad de los mantenimientos y en que consiste el mantenimiento preventivo a ejecutar de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar, bodega de almacenamiento y planta de producción de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar

l. Presentar un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición de la bodega de almacenamiento y planta de producción, en el cual, el operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para realizar 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, entre otros, que se encuentren en los restaurantes escolares, se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

m. Presentar un programa de proveedores, calidad de materias primas e insumos en bodega y sedes educativas 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 y No. 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, Resolución No. 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social, modificada por la Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de la Protección Social) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

n. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en la planta de producción, bodega de almacenamiento y comedores escolares, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección 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 y líquidos, Programa de Control de Plagas, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable.

a. Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Responsables
- Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc.
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones
- Formatos de monitoreo y control

b. Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos
- Caracterización de plagas.
- Tipo de control (físicos y químicos).
- Periodicidad y métodos de aplicación.
- Sustancias químicas con fichas técnicas.
- Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.

c. Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Caracterización de plagas.
- Tipo de control (físicos y químicos).
- Periodicidad y métodos de aplicación.
- Sustancias químicas con fichas técnicas.
- Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.

d. Programa de Abastecimiento o suministro de agua

- Objetivos
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas.
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
- Formatos de monitoreo y control de potabilidad.
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.

o. Ración Industrializada (RI): 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 deberá 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.

p. 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 puede ir en contravía de lo dispuesto en la institución educativa, de tal manera que; no se generen contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o disposición final.

q. Ración para Preparar en Sitio (RPS): 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 generado en la operación de la modalidad ración para preparar 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.

r. Ración bajo la modalidad comida caliente transportada: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generado 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 institución educativa.

s. Presentar el plan y cronograma de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos de bodega de almacenamiento, planta de producción y sedes educativas, desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser por lo menos de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de la Resolución 2674 de 2013 dicho plan deberá incluir como mínimo metodología, duración, personal responsable, cronograma, enfoque, contenido y alcance.

t. Fichas técnicas de cada una de las materias primas para la modalidad preparada en sitio y los alimentos que conforman la modalidad industrializada para la revisión y aprobación, aportando la documentación de los proveedores, autorizaciones sanitarias, en el caso de los proteicos, o las actas de visita de secretarías de salud o la INVIMA según aplique; así mismo, presentar las fichas técnicas de los productos de aseo y la documentación del proveedor. Presentar la actualización de la ficha técnica cada vez que se genere un cambio de producto o proveedor.

u. Presentar un plan de rutas, periodicidad y días de entrega de alimentos, elementos de aseo y servicio del gas (en el caso que no se disponga de servicio en red) a cada comedor escolar, con horarios de entrega. plan de rutas detallado, que especifique los días de entrega para cada una de las modalidades: Ración Industrializada (RI) y Ración para Preparar en Sitio (RPS), así como de los elementos de aseo y el suministro del gas, con cinco (5) días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución mensual, incluyendo la totalidad de sedes en los formatos establecidos por la ETC. La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados escolares y modalidad.

v. Presentar plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.

w. Presentar Programa de salud y seguridad en el trabajo para el personal de Bodega, planta de producción y de sedes educativas.

x. Garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la norma.

y. Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, realizar publicación de: los ciclos de menús elaborados, aprobados y socializados por la Entidad Territorial Certificada de manera visible a los titulares de derecho en cada sede educativa.

z. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la bodega y planta de producción, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación en manipulación de alimentos, certificados médicos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad. Cada que se realice un

cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2346 de 2007 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

aa. 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 y se debe avisar al supervisor del contrato y/o interventoría. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

bb. Entregar dos (2) dotaciones completas a todo el personal manipulador de alimentos que no se encuentre dentro del cincuenta por ciento (50 %) formalizado bajo contrato laboral, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, de la siguiente manera:

- Para la Ración para Preparar en Sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT): pantalón, blusa, delantal plástico, zapatos cerrados y gorro.
- Para la Ración Industrializada (RI): pantalón, blusa, zapatos cerrados y gorro.

Todos los elementos deberán ser de color claro y portar los logos del operador, la UApA y la Alcaldía de Funza. La dotación deberá ser reemplazada cada vez que sea necesario y conforme a las condiciones de uso. Los tiempos de entrega de cada dotación se establecerán en las obligaciones específicas del contrato. En todo caso, el contratista deberá garantizar la entrega de la dotación legal al personal que se encuentre formalizado, en cumplimiento de la normativa vigente.

cc. Formalización del Personal Manipulador: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, relacionado con la formalización laboral del personal requerido para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, a partir de la vigencia 2026 las Entidades Territoriales Certificadas deberán garantizar la formalización mínima del cincuenta por ciento (50 %) del personal manipulador de alimentos.

En atención a lo anterior, el contratista deberá acreditar el cumplimiento de este lineamiento, incorporando en su estructura de costos y en la proyección del recurso humano las condiciones de formalización laboral establecidas en la normativa vigente, asegurando el reconocimiento integral de los derechos laborales y prestacionales del personal a vincular.

El cincuenta por ciento (50 %) restante del personal podrá ser vinculado bajo otras modalidades contractuales permitidas, siempre que se observe lo dispuesto en el pliego de condiciones, los presentes estudios previos y el marco jurídico aplicable. Este requisito será objeto de verificación por la entidad en las etapas de evaluación, ejecución y seguimiento contractual.

A continuación, se presentan los cálculos de costos laborales sugeridos por la UApA para la vigencia 2025. No obstante, se aclara que dichos valores deberán ajustarse conforme a los incrementos establecidos para la vigencia 2026.

Cálculos de costos laborales sugeridos de tiempo parcial 2025

Costos MENSUALES por Manipulador de Alimentos	
Salario con Auxilio de Transporte; Seguridad Social; Prestaciones Sociales y Parafiscales	**$ 2.554.212**
Salario con Auxilio de Transporte	$1.703.052
Ingreso Base de Cotización (mínimo)	$1.423.500

Auxilio de Transporte		$200.000
Seguridad Social		$326.494
Aporte en Salud	8,5%	$120.998
Aporte en Pensión	12,0%	$170.820
ARL (riesgo III)	2,4%	34.676
Prestaciones Sociales		$360.233
Cesantías	8,3%	$141.921
Intereses de Cesantías	1,0%	$17.031
Prima de Servicios/ Navidad	8,3%	$141.921
Vacaciones	4,2%	$59.360
Parafiscales		$128.115
SENA	2,0%	$28.470
ICBF	3,0%	$42.705
Caja de Compensación	4,0%	$56.940
Dotación- 3 veces al año	2,6%	$36.318

Cálculos de costos laborales sugeridos de tiempo parcial

Costos MENSUALES por Manipulador de Alimentos		
Salario con Auxilio de Transporte; Seguridad Social; Prestaciones Sociales y Parafiscales		**$ 1.105.681**
Salario con Auxilio de Transporte		$617.022
Ingreso Base de Cotización (mínimo)		$388.200
Auxilio de Transporte		$200.000
Seguridad Social		$204.984
Aporte en Salud	8,5%	-
Aporte en Pensión	12,0%	$170.820
ARL (riesgo III)	2,4%	34.164
Prestaciones Sociales		$119.242
Cesantías	8,3%	$51.213
Intereses de Cesantías	1,0%	$512
Prima de Servicios/ Navidad	8,3%	$51.213
Vacaciones	4,2%	$16.304
Parafiscales		$128.115
SENA	2,0%	$28.470
ICBF	3,0%	$42.705
Caja de Compensación	4,0%	$56.940
Dotación- 3 veces al año	9,4%	$36.318

dd. Afiliar al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlo a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social. Nota 1: En la etapa de alistamiento, el operador deberá presentar ante la Entidad un modelo de la forma en que realizará la contratación del personal a su cargo.

ee. **CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS**: Durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el Operador deberá establecer lo propio con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios. En este entendido el operador deberá entregar a la Supervisión y/o

a la Interventoría los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos que se definan de alto riesgo en salud pública según la resolución 719 de 2015 y que hagan parte de la Ración Industrializada – RI, la Ración para Preparar en Sitio – RPS y la Comida Caliente Transportada – CCT de la siguiente manera:

- Un (1) lote mensual de res, un (1) lote mensual de cerdo y un (1) lote mensual de pollo.
- Un (1) lote mensual para cada uno de los siguientes alimentos: bebidas lácteas UHT, huevos, leche en polvo y queso.

Conforme a los lineamientos de la Resolución 00335 de 2021 frente al suministro de agua envasada a los beneficiarios del Programa en las modalidades de Ración para Preparar en Sitio, Comida Caliente Transportada y Ración Industrializada, el operador deberá entregar a la Supervisión y/o a la Interventoría el resultado microbiológico de dos (2) lotes de agua potable tratada envasada en el contrato.

Nota 1: Se deberá efectuar la rotación de los análisis durante la ejecución del contrato con todos los proveedores incorporados al Programa, de tal manera que, pueda ser realizado el correspondiente seguimiento técnico.

Nota 2: en caso de introducir algún alimento que no se encuentre definido en los anteriores puntos y que se clasifique de alto riesgo conforme a la Resolución 719 de 2015, la Entidad, de acuerdo a las características de composición y la frecuencia en el ciclo de menús, solicitará al operador la evaluación microbiológica correspondiente.

Nota 3: los análisis microbiológicos de los alimentos se deberán realizar conforme a la Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano". Para el caso particular sólo serán exceptuados aquellos que se relacionan en el artículo 2. Campo de Aplicación, parágrafo 1 de la norma de referencia.

El operador deberá incorporar al programa de calidad de materias primas el seguimiento a los proveedores con base en los resultados de los análisis microbiológicos, acciones a ejecutar en la bodega, planta de producción y sedes educativas en caso de evidenciar algún resultado no conforme. Ejemplo: procedimientos de desnaturalización de producto, retiro de producto en sedes educativas por resultados no conformes, rotulado de producto no conforme, cambio de proveedor, entre otros.

ff. **MONITOREO MICROBIOLÓGICO SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL:** La Secretaría de Salud Municipal, realizará el monitoreo microbiológico de rutina a los alimentos de alto riesgo en las sedes educativas conforme a la Resolución 1407 de 2022; por lo tanto, el operador deberá garantizar la disponibilidad de los alimentos para el muestreo pertinente.

gg. **PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO:** Con base en lo establecido en la Resolución 00335 de 2021, en el numeral 5.1.5 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 (...)", la Entidad a través de la interventoría del Programa definirá el plan de muestreo microbiológico en la bodega, planta de producción y sedes educativas; conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 1407 de 2022 para lo cual, el operador deberá permitir el muestreo por parte del laboratorio contratado, tanto en la bodega, planta de producción como en las sedes educativas.

hh. **Responsabilidades y competencias Personales del manipulador de alimentos:** Cumplir con normatividad sanitaria vigente; mantener adecuada limpieza e higiene personal, usar apropiadamente la dotación, cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas, entregar complementos de acuerdo a la dinámica definida (preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregar complementos de acuerdo a gramajes, cumplir con la minuta patrón de la ración, reportar al rector o comité las novedades), cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y bioseguridad.

ii. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar o lugar de entrega un formato de visibilidad (Según lineamientos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y/o lineamientos estipulados por la UApA), el cual debe contener la siguiente información:

1. Número del contrato o convenio.
2. Fecha de suscripción del contrato o convenio.
3. Fecha de iniciación del servicio. Minuta patrón y/o ciclos de menú (teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, bajo los lineamientos de la Resolución No. 00335 de 2021, y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan).
4. Días de atención.
5. Número de raciones diarias (Almuerzo – Complemento – Ración transitoria)
6. Número de beneficiarios.
7. Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos

B) EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

a. Ser higiénicos, fabricados con materiales 100% biodegradables, amigables con el medio ambiente y estar en consonante al Acuerdo Municipal No 003 del 2021 y demás normas ambientales vigentes.
b. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione.
c. Se debe garantizar que la vida útil de los alimentos entregados cubra mínimo el período de abastecimiento de la ración suministrada (de 1 a 4 semanas).
d. Se prohíbe la distribución de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
e. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y, las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan

- **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: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos específicos.

- **ELEMENTOS DE ASEO**

Garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio, planta de producción para la modalidad comida caliente transportada o el lugar de almacenamiento en la ración industrializada, cuenten con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con experiencias adquiridas en procesos anteriores, además del uso del Anexo "Instrumentos de soporte técnico del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar". Los implementos allí relacionados, deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

A continuación, se describen los elementos de aseo para la limpieza y desinfección de las sedes en donde se realizan las entregas de las raciones:

RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA TRANSPORTADA CALIENTE (PLANTA DE PRODUCCIÓN)	
PRODUCTO	**CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD**
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
LIMPIÓN DE COCINA (30 CM X 50 CM)	1 por cada 100 cupos mensuales por cada sede educativa, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
HARAGÁN ESCURRIDOR DE 60 CM O SUPERIOR	2 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
CEPILLO ANTIDESLIZANTE MANO CERDAS DURAS (0,60 MM)	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
ESPONJA ACERO INOXIDABLE LAVADO OLLAS ABRASIVA (NO DEJA RESIDUOS)	2 unidades mensuales por cada sede educativa, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
ESPONJA PLÁSTICA	2 unidades mensuales por cada sede educativa, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
ESPONJA DE BRILLO	2 unidades mensuales por cada sede educativa,

	entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DETERGENTE PARA LAVADO DE PLATOS Y BATERÍA DE COCINA, DESENGRASANTE, CON COMPONENTES SULFURADOS, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN BARRA, CREMA, POLVO O LÍQUIDO.	2,5 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DESENGRASANTE INDUSTRIAL USO ALIMENTOS	1 litro mensual por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DESINFECTANTE LÍQUIDO	3 litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
JABÓN PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN POLVO O LÍQUIDO	2,5 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
JABÓN ANTIBACTERIAL LÍQUIDO PARA DESINFECCIÓN DE MANOS, EN DISPENSADOR Y CON IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, INOLORO.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS. SU TAMAÑO DEBE CORRESPONDER AL TAMAÑO DE LA CANECA ESPECÍFICA.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados en cada sede educativa. En todo caso mínimo 1 por día, por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico) generado, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS	2 Canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
PAPEL HIGIÉNICO DOBLE HOJA	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
TOALLA DESECHABLE	1 Paquete mensual por manipulador de alimentos en cada sede educativa, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
BOLSAS CIERRE HERMÉTICO	Por sede educativa, 1 por cada alimento preparado en el día, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES SERVIDO	Por sede educativa, 1 par por cada manipulador de alimentos y por día de preparación, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES NEGROS ASEO GENERAL	Por sede educativa, mensualmente 1 par por manipulador de alimentos, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
FÓSFOROS	Por sede educativa, mensualmente 2 cajas grandes, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TAPABOCAS DESECHABLE	1 por cada manipulador de alimentos por día de entrega, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (SEDE EDUCATIVA)	
PRODUCTO	**CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD**
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
DESINFECTANTE LÍQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
JABÓN PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN POLVO O LÍQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS. SU TAMAÑO DEBE CORRESPONDER AL TAMAÑO DE LA CANECA ESPECÍFICA	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico) generado, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
GEL ANTIBACTERIAL PARA LA DESINFECCIÓN DE MANOS	300 cc mensuales, por sede educativa y por cada manipulador de alimentos, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
PAPEL HIGIÉNICO DOBLE HOJA	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos por cada manipulador de alimentos, por sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TOALLA DESECHABLE	1 Paquete mensual por manipulador de alimentos en cada sede educativa, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES NEGROS ASEO GENERAL	Por sede educativa, mensualmente 1 par por manipulador de alimentos, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TAPABOCAS DESECHABLE	1 por cada manipulador de alimentos por día de entrega, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

C) ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial el operador deberá:

a. Realizar cambios en la ración solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, informándolos oportunamente al ente territorial con al menos 5 días hábiles para aprobación. Máximo 6 intercambios por ciclo y por tipo de complemento (de los cuales se permiten máximo 2 intercambios en el componente proteico).
b. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
c. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
d. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.
e. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
f. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, plan de capacitación continua en manipulación de alimentos mínima de 10 horas, certificado médico vigente con aptitud para manejo de alimentos tanto para el conductor como para el ayudante (en caso de tenerlo): Mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión técnico-mecánica, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.
g. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.
h. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
i. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios, los faltantes o devoluciones, por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
j. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú o composición de la ración. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos Entregar copia en el restaurante escolar.
k. Realizar compras locales mensuales entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal y/o al Departamento de Cundinamarca de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor y/o interventoría del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica, las cuales deben ser mínimo del 30%.
l. El Plan de Saneamiento Básico debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento, planta de producción o ensamble y para cada uno de los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y/o de manera digital para consulta a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión y/o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión y/o interventoría 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.

m. Atender las visitas y solicitudes de la UApA y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.
n. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría según los tiempos establecidos por la misma.
o. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
p. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
q. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
r. Garantizar para la modalidad de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, que cuente con los insumos e implementos de aseo necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mencionadas en el documento, de acuerdo con las tablas mencionadas en este. Los implementos relacionados en las tablas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
s. Las características de calidad de los alimentos, es decir, los alimentos que integran las raciones, 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 operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los «Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar», En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad, debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.
t. Para esta Etapa, tener en cuenta lo estipulado previamente en la Etapa de Alistamiento - Manejo Higiénico Sanitario - Elementos de Aseo, de este documento.
u. Desarrollar actividades educativas que promuevan hábitos de vida saludable, diseñadas por el profesional Nutricionista Dietista del operador, las cuales deberán incluir como mínimo la justificación, objetivos, metodología, cronograma, contenido y material educativo. En el marco de estas acciones, se entregará un juego didáctico tipo rompecabezas a todos los estudiantes de preescolar y primaria de las instituciones educativas oficiales y a los estudiantes del Programa de Oferencia del Municipio de Funza, con el propósito de fomentar hábitos de vida saludable. El material educativo deberá presentarse en el formato institucional de la Administración Municipal y contar con la aprobación de la Entidad; así mismo, la Interventoría del Programa validará su entrega por medio del formato definido por la Entidad.

D) LOGÍSTICA DE ENTREGA DE LA RACIÓN

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, se debe cumplir con lo presentado en el Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, a cada comedor escolar, en horarios hábiles concertados con las Instituciones Educativas.

En el caso de las Raciones para Preparar en Sitio (RPS), comida caliente transportada, la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo y para la modalidad industrializada (RI), el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre

de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y según normatividad vigente.

- **ENTREGA:**

a. La entrega de los complementos alimentarios en la modalidad de Ración para Preparar en Sitio (RPS) se realizará semanalmente, con la distribución para 5 días calendario escolar, en lo que respecta a las modalidades Ración Industrializada (RI) y Comida Caliente Transportada (CCT), se realizará la distribución diariamente.
b. Se entregará un complemento de ración diario por cada niño o niña focalizado según la modalidad en la cual se esté atendiendo la sede educativa a la cual asiste el estudiante.
c. El complemento de RPS, CCT o RI entregado a cada niño y niña dependerá del grado escolar según lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021.
d. Cada complemento alimentario cumplirá con el gramaje establecido en la minuta patrón definida por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER, en el anexo técnico de la resolución 00335 de 2021 y las demás condiciones y características exigidas, incluida la normatividad de empaque y rotulado vigente.
e. En los casos que el Operador no pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio o comida caliente transportada, por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter a autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega de suplemento nutricional en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.
f. 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.
g. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el UApA.
h. El operador en coordinación con la Entidad Territorial, la Interventoría y los rectores deberán programar la logística para la entrega del complemento alimentario, en el momento que se requiera adoptar alguna modalidad transitoria por indicación de la Unidad Alimentos para Aprender, esto con el fin de dar cumplimiento del Objeto contractual, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el Gobierno Nacional, definiendo: la forma y registro de entrega.
i. Las materias primas en caso de RPS, llegarán a las Instituciones Educativas por parte del operador (contratista), y serán recibidos y entregados a la(s) ecónoma(s) con el acompañamiento del Rector o persona que delegue para tal fin, quien realizará la recepción de las materias primas para la preparación de las RPS, las ecónomas contratadas por el operador realizarán los procesos de preparación en sitio. Posteriormente, una vez listos los complementos, se coordina la entrega a los titulares de derecho según la modalidad atendida en la sede educativa.

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTREGA**

De acuerdo con los Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021:

a. El operador deberá entregar los alimentos que integran los complementos alimentarios, teniendo en cuenta las modalidades de atención a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos a los manipuladores de alimentos y dejar registro de los alimentos a entregar con sus respectivas cantidades.
b. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen las raciones, las condiciones de transporte y los espacios destinados para su almacenamiento, deben contar con las

características y los elementos que garanticen dichas acciones, desde su entrega a las sedes educativas por parte del operador hasta la entrega al titular de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021, en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.

c. Para el suministro de las diferentes modalidades del complemento alimentario, el Operador deberá coordinar la atención con la Entidad Territorial, quien está a cargo del Programa en el municipio, garantizando que las materias primas que las conforman estén en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
d. La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
e. Los alimentos entregados en las raciones deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para más información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

2.2.7 ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

El operador debe garantizar el cumplimiento de:

a. El ciclo de menús y/o componentes de las raciones, el cubrimiento de los porcentajes del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado escolar y tipo de complemento.
b. El aporte nutricional de cada complemento alimentario debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación.
c. La presentación agradable de los complementos alimentarios, en las diferentes modalidades.
d. Las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

NOTA: Se entenderá como requisitos técnicos obligatorios para la ejecución del contrato todos aquellos criterios habilitantes técnicos y ponderables que haya acreditado el oferente adjudicatario

2.3 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION.

N/A

2.4 LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

Los documentos técnicos contribuyen al cumplimiento del deber de la Alcaldía Municipal de velar por el bienestar de la comunidad estudiantil, brindándole el desarrollo efectivo del Programa de Alimentación Escolar PAE, que cumplan con los estándares de calidad y cumplimiento de las normas vigentes tales como:

- **CONPES 113 en marzo 31 de 2008,** *por el cual se aprueba la "Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN)", definió la obligatoriedad de los entes territoriales de establecer estrategias y dar cumplimiento a los lineamientos dispuestos.*

- **Ley 2042 del 27 de julio de 2020 "***Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".*

- **Decreto No. 1852 de 2015** *por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4º del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6º de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2º del artículo 2º de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar (PAE) para su debida aplicación por parte del Gobierno, las entidades territoriales, operador y todos los actores del programa.*

- **Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender** *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".*

- **Resolución 810 del 16 de junio 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.*

- **Resolución 3803 de agosto de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.** *"Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones."*

- **Ordenanza No. 0261 de 2015** *adopta la política pública de seguridad alimentaria y nutricional en el departamento de Cundinamarca 2015-2025.*

- **Resolución 2674 del 22 de julio de 2013,** *por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."*

- **Resolución 333 del 10 de febrero de 2011, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.** "*Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano."*

- **Resolución 5109 del 29 de diciembre de 2005, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social** *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."*

- **Resolución 2505 del 06 de septiembre de 2004, expedida por el Ministerio de Transporte.** *"Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles."*

- **Directiva 040 24 de diciembre del 2020 Procuraduría General de la Nación.** *"Prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día de actividades académicas del año 2021."*

- Demás normas que modifiquen sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

2.5 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.5.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente:

A) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y radicarlas en original ante la secretaria jurídica para su revisión y posterior aprobación.
2. Suscribir de forma conjunta con el supervisor designado el acta de inicio del contrato.
3. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.
4. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo.
5. Cumplir con lo establecido en el decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el decreto 1852 de 2015, y la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y todos sus anexos técnicos para el desarrollo del presente proceso, garantizando permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Funza.
6. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en la resolución 00335 de 2021, asegurando la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa.
7. Realizar, registrar y reportar las compras mensuales a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina familiar o comunitaria y sus organizaciones en el ámbito municipal y/o departamental, las cuales deben ser mínimo del 30% correspondiente a las materias primas necesarias para los complementos alimentarios de conformidad con lo establecido en la ley 2046 de enero del 2020 mediante el formato establecido por la UApA.
8. Fomentar la igualdad y equidad de género como elemento estratégico para la competitividad en el marco de la ley 1257 de 2008.
9. Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas, complementos industrializados y la planta de producción de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas previas, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo al número de raciones establecidas en la focalización, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas y avaladas en el proceso, deben contar con concepto favorable vigente no superior a seis meses de la presentación de los documentos expedido por la Autoridad Sanitaria competente. En caso de requerirse por fuerza mayor, la modificación de la bodega aprobada, deberá solicitarse a la entidad autorización con la debida justificación y el cumplimiento de los requisitos establecidos para la misma de acuerdo con lo definido en las condiciones del proceso. Una vez aprobada la solicitud por la Entidad y con base en la verificación del cumplimiento de los requisitos normativos, podrá llevarse a cabo la modificación solicitada presentando a la Supervisión o a la Interventoría toda la documentación que acredite esta obligación.
10. Presentar durante la etapa de alistamiento todos los Programa y planes descritos en el presente documento en el numeral 2.2.6 ETAPAS DEL PROCESO, A. FASE DE ALISTAMIENTO y ajustar en caso de ser

requerido por la Supervisión o Interventoría del Programa en un plazo máximo de 3 días hábiles contados a partir de la solicitud.

11. Garantizar que la preparación de los complementos alimentarios en la modalidad de Comida Caliente Trasportada (CCT) se realice en la planta de producción autorizada por la Supervisión y/o la Interventoría del contrato.
12. Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas contramuestras, estandarización de materia prima, gramajes, presentación del plato y demás aspectos del Programa contendido en el Lineamiento Técnico Calidad e Inocuidad del PAE. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión o interventoría. La copia de los soportes de las acciones de capacitación deberá permanecer para consulta en cada institución y en la sede administrativa del Operador.
13. Contar con noventa (90) manipuladores de alimentos, conforme a los requerimientos establecidos por la Entidad Territorial Certificada, contratados bajo las condiciones laborales previstas en la legislación colombiana vigente. El contratista deberá garantizar que, como mínimo, el cincuenta por ciento (50 %) del personal manipulador vinculado para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE sea contratado bajo condiciones de formalización laboral que aseguren el cumplimiento de los derechos y prestaciones sociales establecidos en la normativa aplicable, en especial lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, y de acuerdo con los valores sugeridos por la UApA y señalados en el pliego de condiciones. Esta obligación será objeto de verificación por parte de la Entidad durante la ejecución contractual. Así mismo, el contratista deberá garantizar el pago oportuno de los salarios, honorarios y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.
14. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
15. Utilizar los formatos establecidos por la UApA y la Secretaría de Educación de Funza manteniendo la imagen institucional de la Alcaldía de Funza y de la UApA, en las publicaciones, piezas publicitarias, eventos y/o material educativo que se generen con ocasión de la ejecución del contrato.
16. Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los cinco (5) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizadas por los entes de control, Interventoría, Supervisión, UApA y demás actores que participen en el PAE. Para el caso de los requerimientos emitidos a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los tres (3) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.
17. Entregar a la supervisión y/o Interventoría, máximo dentro de los diez (10) días hábiles siguientes contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación, todos los documentos que se relacionen en cada pago.
18. Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.
19. Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación del mismo.
20. 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 y/o interventor, 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.

21. Suministrar mensualmente a la supervisión o interventoría, conforme a lo establecido en el presente documento, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que forman parte de la Ración Industrializada (RI), la Ración para Preparar en Sitio (RPS) y la Comida Caliente Transportada (CCT), como parte del proceso de liberación. En el informe se deberá detallar claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de toma de muestra, fecha del informe y el concepto del análisis. En caso de que el proveedor no entregue los análisis requeridos, el operador deberá garantizar la realización de los mismos, conforme a lo anterior y los lineamientos definidos en el pliego de condiciones.
22. Implementar los ciclos de menús entregados por parte de la Entidad Territorial, de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón según las modalidades de suministro a implementar por parte de la entidad territorial y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución No. 00335 de 2021, previa autorización del supervisor y/o interventoría del contrato.
23. Implementar los controles necesarios para garantizar que las raciones suministradas a los beneficiaros del Programa cumplan con los gramajes, características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en la Resolución No. 00335 de 2021.
24. Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido por la UApA, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento y se retirará de la sede o rectoría posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.
25. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material higiénico sanitario lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar de las sedes educativas, así como los habladores de B.P.M.
26. Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, interventoría, a la Bodega, planta de producción y/o Comedores para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestras para el análisis microbiológico de alimentos.
27. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 “GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA” del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.
28. Participar en los Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de seguimiento al PAE a las que sea convocado y facilitar la información requerida.
29. Apoyar los procesos que desarrolle la Entidad Territorial para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa. Así mismo, participar en las Mesas Públicas convocadas por la Entidad Territorial Certificada.
30. Realizar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable, siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y UApA, así como brindar apoyo en la realización de las mismas.
31. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor y/o interventor, 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 No. 00335 de 2021.
32. El operador deberá garantizar el pago salarios u honorarios del equipo manipulador de alimentos durante los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes y este pago no estará condicionado al pago de la Alcaldía, así como realizar los aportes al Sistema de seguridad social a los que haya lugar.
33. Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan y cronograma de mantenimiento establecido en el plan de alistamiento. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador
34. Utilizar la bodega, 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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y con las especificaciones sanitarias establecidas en las resoluciones 683,4142, de 2012 y 834 de 2013 y todas aquellas que las complementen, modifiquen o sustituyan.

35. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
36. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan
37. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento el cual debe incluir de llegada a cada Institución Educativa;
38. Presentar un plan de rutas detallado, que especifique los días de entrega para cada una de las modalidades: Ración Industrializada (RI) y Ración para Preparar en Sitio (RPS), así como de los elementos de aseo y el suministro del gas, con cinco (5) días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución mensual, incluyendo la totalidad de sedes en los formatos establecidos por la ETC. Las rutas de distribución se deben realizar en horario hábil concertado con la Institución Educativa. La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados escolares y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
39. Garantizar el suministro de gas en cada una de las sedes educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar durante el calendario escolar y realizar el pago del servicio público del gas.
40. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria obligatoria conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
41. Documentar e implementar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) conforme a la normatividad vigente, garantizando la ejecución de acciones orientadas a la prevención de riesgos laborales y a la protección de todo el personal manipulador de alimentos vinculado al contrato. En cumplimiento de dicha obligación, deberá en cada restaurante escolar, planta de producción y bodega realizar la recarga, mantenimiento y verificación del estado operativo de los extintores, así como la dotación, revisión y reposición oportuna de los elementos de los botiquines de primeros auxilios, asegurando que ambos se encuentren en condiciones adecuadas para su uso y conforme a los estándares técnicos y legales aplicables.
42. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
43. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por la UApA de acuerdo con los cupos asignados y la distribución por grados escolares para cada una de las modalidades establecidas por la Entidad. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, 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 la UApA.
44. Entregar dos (2) dotaciones completas al personal manipulador de alimentos de las sedes educativas, planta de producción y bodega de almacenamiento de alimentos que no se encuentre dentro del cincuenta por ciento (50 %) formalizado bajo contrato laboral, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025. Las entregas deberán realizarse de la siguiente manera: una (1) dotación durante de la primera semana de ejecución del contrato y una (1) dotación durante la segunda semana del segundo mes de ejecución del contrato; dos (2) dotaciones compuestas por: Pantalón, Blusa, delantal plástico, zapatos

cerrados y gorro para Ración para Preparar en Sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT) y Pantalón, Blusa, zapatos cerrados y gorro para Ración Industrializada (RI). Todos los elementos deberán ser de color claro y portar los logos del operador, la UApA y la Alcaldía de Funza. El contratista deberá reemplazar la dotación cada vez que sea necesario, conforme a las condiciones de uso, y cumplir con los tiempos de entrega establecidos en las obligaciones específicas. En todo caso, deberá garantizar la entrega de la dotación legal al personal formalizado, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente. Esta obligación se debe soportar mediante actas firmadas por la totalidad del personal manipulador, que constaten la entrega de la dotación con la descripción de cada uno de los elementos por ecónoma.

45. Cumplir y garantizar la entrega y cantidad de los insumos e implementos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas en este documento. En caso que se requiera el ajuste en las cantidades y frecuencias establecidas, la entidad territorial evaluará la necesidad con el respectivo soporte técnico, así mismo deberá garantizar que los implementos permanezcan en adecuadas condiciones y se reemplacen cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
46. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el UApA; así mismo, 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.
47. Realizar los procesos de lavado de tanques tanto aéreos como subterráneos de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados y contribuyendo a proteger a los estudiantes beneficiados, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 en sus anexos técnicos y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan.
48. Los alimentos y bebidas deberán suministrarse en loza, empaques y con utensilios que no sean de un solo uso, de conformidad en el Acuerdo 003 del 2020 expedido por el Concejo Municipal de Funza.
49. Realizar procesos de desinsectación, desratización y desinfección en la bodega de almacenamiento, planta de producción y en los diferentes comedores escolares de las sedes educativas oficiales del municipio y el área de influencia, donde puedan ingresar plagas desde el exterior a los comedores escolares, además se debe realizar mantenimiento de orden preventivo en cuanto a anjeos, burletes en las puertas, etc., donde se pueda presentar ingreso de plagas, según indicaciones por parte de la Entidad.
50. Informar a la entidad los cambios de personal administrativo presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido en el presente documento. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación.
51. Publicar en un lugar visible y en la totalidad de establecimientos educativos el ciclo de menús según la modalidad definida, el horario de servicio y el formato de visibilidad de información general del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por la UApA. Este requisito debe ser cumplido a cabalidad a los quince (5) días calendario contados a partir del inicio del contrato.
52. Garantizar que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del Programa, priorizando aquellos que sean padres cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia, en cumplimiento de la Ley 2042 de 2020, Se aclara que el Operador deberá definir dentro de la nómina, cuales personas corresponden a madres o padres de familia de los titulares de derecho y anexar copia digital del documento del estudiante.
53. El Operador deberá mantener en óptimas condiciones los vehículos para el transporte de la materia prima e insumos de aseo, cumpliendo con la documentación vigente exigida por las autoridades competentes.
54. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UApA.
55. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Educación y/o interventoría, que tengan relación con el objeto contractual.

B**) OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:**

1. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el Municipio, por causa o con ocasión del contrato.
2. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.
4. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato.
5. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y publicarlas en secop II para su revisión y posterior aprobación.
6. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas.
7. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.
9. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
11. El Contratista se compromete a mantenerse informado y actualizado sobre las prácticas y principios de inclusión social, enfoque diferencial y equidad de género, asegurando que todas sus acciones y servicios prestados bajo este contrato se ejecuten respetando los principios de igualdad de oportunidades y no discriminación, garantizando y promoviendo un ambiente inclusivo y respetuoso para todas las personas.
12. Cumplir con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) de la administración municipal, en sus diferentes actividades de promoción y prevención que se ejecuten y acatar las respectivas recomendaciones que sean realizadas por el equipo técnico de SST con el fin de prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo y/o enfermedad laboral.
13. Suscribir de forma conjunta con el supervisor designado el acta de inicio del contrato.
14. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Funza.
15. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato.
16. Acreditar mediante certificado o constancia expedida por parte del Ministerio de Trabajo, el estado del trámite para el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución No.0312 de 2019.
17. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos.
18. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliar a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, el decreto 2353 de 2015, el decreto 1273 de 2018 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social integral, parafiscales e impuestos a que haya lugar. vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato.

19. En caso de que en el proceso de contratación que se adelanta por la Administración Municipal de Funza, se requieran elementos, objetos, envases como (bolsas, botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato etc.) se aplicara la prohibición del plástico no biodegradable de un solo uso y el poliestireno, de conformidad con lo establecido en el acuerdo municipal No 003 de 2020.
20. El CONTRATISTA se compromete a cumplir con las disposiciones establecidas en el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) de la administración municipal, en concordancia con los criterios de la norma ISO 14001:2015, los principios de desarrollo sostenible y la normatividad ambiental vigente. En virtud de lo anterior, el CONTRATISTA deberá: Adoptar medidas preventivas y correctivas para minimizar los impactos ambientales negativos derivados de la ejecución del contrato. Cumplir con los procedimientos internos de la entidad relacionados con la gestión de residuos, uso eficiente de recursos naturales, control de emisiones y demás aspectos ambientales pertinentes. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones o actividades de sensibilización ambiental que la entidad disponga. Reportar de manera inmediata cualquier incidente o situación que pueda generar afectación al medio ambiente durante el desarrollo de las actividades contratadas. Garantizar que su personal y/o subcontratistas conozcan y apliquen las buenas prácticas ambientales exigidas por la entidad.
21. Las demás que por ley o contrato le correspondan.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Además de las consagradas en el artículo 4º de la Ley 80 de 1993:

1. Garantizar la apropiación de los recursos económicos para la ejecución del contrato.
2. Realizar el seguimiento o supervisión del cumplimiento del objeto contractual.
3. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidades pactadas previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor.
4. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
5. Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales.
6. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
7. Las demás consagradas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993.
8. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte

2.6 TIPO DE CONTRATO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: MUNICIPIO DE FUNZA

INSTITUCIÓN	SEDE
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO
	HATO
	SERREZUELITA
	MEXICO
	FURATENA
	SAMARKANDA
	I.E.D PPAL FUNZA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES
EDUCACIÓN CONTRATADA	COLEGIOS CONTRATADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: OCHENTA Y SIETE (87) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO.

2.9 SUPERVISOR DEL CONTRATO: La Vigilancia, Control e Interventoría de la ejecución del Contrato de Prestación de servicios, estará a cargo de una Interventoría externa contratada para tal fin, la cual ejercerá dentro de su objeto contractual la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, JURÍDICA, CONTABLE Y AMBIENTAL del presente Contrato de Prestación de servicios.

La supervisión del contrato estará a cargo de la Secretaría de Educación quien velará por los intereses del Municipio y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias, especialmente las previstas en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011, entre otras:

a. Certificar la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual dentro de las condiciones exigidas.
b. Proyectar y firmar las actas respectivas que el soporte de la ejecución contractual requiera.
c. informar constantemente al contratante sobre el desarrollo del objeto contractual so pena de responder por tal omisión.
d. Velar por que se mantenga vigente la garantía que ampare los riesgos exigidos en el contrato, cuando se haya requerida.
e. Realizar el monitoreo del tratamiento dado por las partes para la prevención del riesgo.

3 LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACION, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN: LICITACIÓN PÚBLICA.

3.1.1. JUSTIFICACION: La modalidad de selección se define atendiendo a los criterios establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, normas que regulan la contratación estatal y orientan los procedimientos de selección de contratistas bajo los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva.

De acuerdo con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, las entidades estatales deben escoger la modalidad de selección conforme a la naturaleza, el objeto y el valor del contrato, garantizando que el procedimiento elegido

permita obtener la oferta más favorable para la entidad y el cumplimiento del objeto contractual en las mejores condiciones de calidad, oportunidad y costo.

En ese sentido, la Secretaría de Educación evaluó los siguientes aspectos:

- El objeto del contrato, consistente en la prestación del servicio de alimentación escolar, que implica una operación logística, técnica y administrativa de amplia cobertura y complejidad.
- El presupuesto oficial asignado, cuyo valor supera el umbral definido por la normatividad para aplicar la modalidad de licitación pública.
- Las especificaciones técnicas y los requisitos de capacidad organizacional, que demandan la participación de proponentes con experiencia acreditada en la ejecución de programas de alimentación escolar y servicios afines.
- El valor estimado del contrato, calculado con base en el número proyectado de beneficiarios y las características de las raciones alimentarias, conforme a la planeación y al presupuesto aprobado.

Con fundamento en lo anterior, y en aplicación del principio de selección objetiva consagrado en el artículo 29 de la Ley 80 de 1993, la Secretaría de Educación, determinó que la modalidad procedente para adelantar el proceso contractual es la Licitación Pública, por ser el mecanismo que garantiza una competencia abierta, la igualdad de oportunidades entre los oferentes y la selección de la propuesta más favorable para el interés público.

FUNDAMENTO JURIDICO: Para el presente contrato se cuenta con un presupuesto oficial de SEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($6.750.000.000) M/CTE INCLUIDO IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES.

De conformidad con el parágrafo 1° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, es deber de la entidad, justificar de manera previa a la apertura del proceso de selección de que se trate, los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección que se propone adelantar.

En primer lugar, y siguiendo las directrices señaladas por AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE- en Circular Externa 004 de 2021 respecto de la aplicación por parte de las entidades territoriales del decreto 310 de 2021-modificadtorio del Decreto 1082 de 2015- y que reglamentó la aplicación de los acuerdos marco de precios señalados en el artículo 41 de la Ley 1955 de 2020 –modificatoria del parágrafo 5 del artículo 2o de la Ley 1150 de 2007-, se encontró procedente la utilización de la modalidad de selección licitación frente a la aplicación del aquellos acuerdos marcos, porque realizado la verificación en el portal web https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/acuerdos-marco de la existencia de acuerdo cuyo objeto corresponda y permita satisfacer la necesidad identificada en este estudio con el siguiente objeto: DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA, NO se encontró acuerdo marco vigente suscrito para suplir la presente necesidad.

Frente esta situación, en la citada circular se precisó que sin perjuicio de la solicitud que haga la respectiva entidad a la Agencia para que se celebre acuerdo sobre la necesidad particular de adquirir bienes y servicios que NO lo tiene, la entidad queda habilitada emplear cualquiera de los mecanismos de la normativa vigente

distintos a la adquisición en el acuerdo de precios, entre tanto se celebra el que corresponda.

Precisado lo anterior, se encuentra que la licitación en los términos del artículo 2, numeral 1, de la Ley 1150 de 2007, será la modalidad pertinente para la escogencia del contratista como regla general cuando en la situación particular no tengan aplicación los supuestos que a manera de excepción están señaladas en los numerales 2, 3 y 4 de ese mismo artículo, estas son en su orden; selección abreviada, concursos de méritos y contratación directa. Para el presente proceso se descartan preliminarmente las dos última teniendo en cuenta que los servicios y bienes que constituyen el objeto del contrato proceso, no constituyen de una parte y en cuanto a se refiere el aquel numeral 3, contrato de consultoría a los que se refiere el numeral 2 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, y de otra y en cuento a aquel numeral 4, tienen cabida en alguna de las causales de contratación directa. En lo que se refiere al numeral 2, tampoco tiene pertinencia en algunos de sus supuestos como se pasa precisar.

Como precisión previa sobre la aplicación de los supuestos previstos en el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 de la modalidad de selección abreviada, debe indicarse que los previstos del literal c) al i) no tienen cabida en la presente contratación pues el objeto de la misma no se refiere a ninguna de las descripciones hechas en la norma, esto es celebración de contratos para la prestación de servicios de salud, la contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto, la enajenación de bienes del Estado, productos de origen o destinación agropecuarios que se ofrezcan en las bolsas de productos, actos y contratos que tengan por objeto directo las actividades comerciales e industriales propias de las Empresas Industriales y Comerciales Estatales y de las Sociedades de Economía Mixta, contratos de las entidades, a cuyo cargo se encuentre la ejecución de los programas de protección de personas amenazadas, programas de desmovilización y reincorporación a la vida civil y contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional.

En lo que respecta a la aplicación del supuesto del literal b) del numeral 2 artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, tampoco tiene cabida en el presente proceso para utilizar la modalidad de selección abreviada, el valor del contrato a celebrar pues éste supera la cifra de la menor cuantía señalada para la entidad en la presente vigencia.

Finalmente, en cuanto a la aplicación del literal a de aquel numeral 2, se encuentra que tampoco tiene cavida en la contratación que se pretende llevar a cabo, teniendo en cuenta que la misma se refiere a un contrato de suministro de bienes y servicios conforme se presente en la estructura de costos del valor del contrato, según las modalidades ración industrializada y prepara en sitio de alimentos, no se trata de bienes y servicios de características técnicas uniformes, esto es que además de su común utilización, posean especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares. Sobre el punto debe señalarse que aquella estructura de costos de bienes y servicios para hacer posible el suministro en las modalidades señaladas, se construyó según las particularidades de la entidad territorial en cuanto al alcance de la necesidad de suministro, más exactamente población a atender, hábitos alimenticios (para la construcción de la minuta patrón).

De esta forma y en consonancia con lo precisado, se encuentra como pertinente para adelantar el respectivo proceso de contratación la utilización de la modalidad de licitación pública prevista en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

4 EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO

4.1 VALOR DEL CONTRATO: SEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($6.750.000.000) M/CTE INCLUIDO IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES.

4.1.1. JUSTIFICACION: El valor se determinó con el análisis realizado en el análisis del sector el cual hace parte integral del expediente del presente proceso.

4.1.2. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA EL PROCESO:

1. No. CDP DIS-2025002098 de fecha 15 de octubre de 2025
2. Nombre del rubro y fuente: Rubro: 2.3.2.02.02.006.2201.22.12.03.026.51001 COMERCIO Y DISTRIBUCIÓN; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIO DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA – FUENTE: 51001-R.B. RECURSOS PROPIOS
3. Valor total del CDP: MIL DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($1.012.500.000) M/CTE.

Se tiene un valor total del contrato de SEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($6.750.000.000) M/CTE, de los cuales se cuenta con un CDP por MIL DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($1.012.500.000) con cargo al presupuesto de la vigencia 2025, y que corresponden al 15% del valor total del contrato; adicionalmente, el 85% del valor total del contrato, esto es CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($5.737.500.000) M/CTE se financiarán con recursos de la vigencia fiscal 2026, en virtud de las vigencias futuras ordinarias aprobadas mediante el Acuerdo Municipal N.º 010 del 27 de octubre de 2025, conforme a lo establecido en el artículo 12 de la Ley 819 de 2003.

Esta autorización garantiza la disponibilidad de recursos para la ejecución del contrato durante la vigencia fiscal 2026, asegurando la continuidad del servicio de alimentación escolar, sin comprometer la sostenibilidad financiera del Municipio.

Vigencia futura: artículo segundo del Acuerdo Nro. 010 del 27 de Octubre de 2025 – "*Por el cual se autoriza a la alcaldesa municipal para comprometer unas vigencias futuras ordinarias en plazo para recibir bienes o servicios de la vigencia 2026 con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal 2025 y se dictan otras disposiciones*"

4.2 FORMA DE PAGO: El Municipio de Funza- Cundinamarca, cancelará el valor del contrato en pagos parciales mensuales vencidos mediante planillas de registro de asistencia de conformidad con las raciones efectivamente servidas o entregadas, según informe de ejecución por parte del operador a la prestación real y efectiva del servicio, certificada por los rectores con sus debidos soportes, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto; y, para el último pago se deberá realizar la entrega de informe final y acta de liquidación.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentación de Factura.

- Copia del RUT.
- Entrada al almacén.

Al pago se le efectuarán los respectivos descuentos por impuestos de ley y las contribuciones Municipales, así:

IMPUESTOS MUNICIPALES

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR	VALOR DEL CONTRATO	2%
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	VALOR DEL CONTRATO	PERSONA JURÍDICA 1%
	VALOR DEL CONTRATO	PERSONA NATURAL 0,5%
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	VALOR DEL CONTRATO	2%
TASA PRO-DEPORTES Y RECREACIÓN	VALOR DEL CONTRATO	2%

Estas estampillas se liquidan antes de IVA.

Nota: Los porcentajes enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

4.3 DESCUENTOS

Para la ejecución del contrato, la Entidad ha determinado la imposición de descuentos con ocasión de hechos relacionados con la afectación en cuanto a cantidad, calidad y oportunidad en la entrega de los bienes y la prestación del servicio, los cuales si superan el diez (10%) del valor total del contrato durante su ejecución, la Entidad podrá iniciar el correspondiente procedimiento de incumplimiento contractual.

Lo anterior, a fin de requerir al operador al correcto y oportuno cumplimiento de sus obligaciones, los cuales, se aplicarán así:

1. Descuento de 10 SMMLV por cada vez que se evidencie lo siguiente:

1.1 Por la aplicación de alguna medida sanitaria por parte de la autoridad competente en la planta de producción y/o bodega de almacenamiento y embalaje que genere cierre o suspensión parcial de las áreas o trabajos, confirmada mediante acto administrativo.
1.2 Cuando se presente una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en cualquiera de las sedes educativas comprobada mediante resultados del muestreo microbiológico realizado por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud Municipal o el Instituto Nacional de Salud), mediante los protocolos establecidos en el Sistema de Vigilancia en Salud Pública (SIVIGILA), donde se establezca que la ETA se produjo por mala manipulación de alimentos en cualquiera de los procesos a cargo del operador.
1.3 Por no presentar ante el supervisor del contrato y/o interventoría los resultados microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la Ración Industrializada-RI, la Ración para preparar en sitio-RPS y Comida Caliente Transportada (CCT), según lo establecido en el pliego de condiciones.
1.4 Por el retraso en la entrega de materias primas según el plan de rutas aprobado al inicio de cada entrega, de la Ración para Preparar en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI) y Comida Caliente Transportada (CCT) y que su causal no responda a una situación de fuerza mayor o caso fortuito. Este evento será aplicado si se evidencia que hubo afectación en la prestación del servicio, entendiéndose esta como la no prestación del

servicio a todos o a alguno (s) de los estudiantes beneficiarios o no suministro de algún (os) componente(s) según lo programado por grupo de alimentos.
1.5 Cuando el Operador incumpla sus obligaciones administrativas, tales como el pago de salario del personal manipulador dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes y pago de aportes de seguridad social y todos aquellos a los que haya lugar dentro del término legal.

2. Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:

2.1 No prestación del servicio exceptuando casos fortuitos y /o de fuerza mayor, y que por ende imposibiliten de manera directa la prestación del servicio, tales como desastres naturales, interrupciones masivas de vías de acceso, problemas graves de orden público o cualquier otro evento que cumpla con los criterios establecidos en el artículo 64 del Código Civil Colombiano.
2.2 Suministro de alimentos preparados no aptos para el consumo, con evidencia de cualquier tipo de contaminación física, cuerpos extraños, presencia visible de hongos, mohos, plagas o en estado de descomposición.
2.3 Suministro de bebidas no aptas para el consumo (fermentadas).
2.4 Existencia de materias primas con fecha vencimiento expirada o de alimentos de las raciones industrializadas con fecha de vencimiento expirada y que no se encuentren rotulados como producto no conforme en los restaurantes escolares. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 10% de la población focalizada para un día de suministro.
2.5 Si por segunda vez en la misma sede educativa se presentan PQRS que luego del seguimiento a la misma mediante visita por parte de la Interventoría o supervisión, se demuestran falencias frente a calidad de alimentos, suministro de gas y faltantes de materias primas. Este descuento se aplicará únicamente con las evidencias de los resultados de las visitas de seguimiento.
2.6 Si se evidencia en el comedor por parte de la supervisión, interventoría o secretaría de salud, productos de un lote que la entidad ha emitido la directriz de no suministro, debido a resultados de laboratorio no conformes por presencia de patógenos o por situaciones de calidad reiteradas que previo análisis de reiteración de casos puedan representar un riesgo para la salud de los beneficiarios. Se aplicará el descuento si estos no se encuentran almacenados y rotulados como producto no conforme. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 10% de la población focalizada para un día de suministro.
2.7 Si se reciben PQRS relacionados con la entrega de materias primas por un número inferior al de la focalización y que efectuado el seguimiento por parte de la Supervisión o Interventoría durante las visitas a bodega o sedes educativas o documentos de remisión de víveres se corrobore el número inferior a la focalización emitida por la Entidad.
2.8 Materia prima incompleta evidenciada durante el despacho de las rutas para la modalidad de ración para preparar en sitio (RPS), Ración Industrializada (RI) y Comida Caliente Transportada (CCT) con base en el cálculo realizado por la supervisión o Interventoría, partiendo de los pesos de materias primas o alimentos establecidos en el análisis nutricional del ciclo de menú. El descuento será aplicado cuando el operador no presente **el soporte de reposición** en los tiempos establecidos. El descuento será aplicable una sola vez en la sede o en la bodega.

3. Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:

3.1 Diligenciamiento de los registros de entrega de raciones de manera anticipada. Es decir, que las planillas de entrega se diligencien en su totalidad para fechas posteriores a la de la visita de supervisión o Interventoría.
3.2 Materia prima incompleta en la modalidad de ración preparada en sitio (RPS), Ración Industrializada (RI) y Comida Caliente Transportada (CCT) con base en el cálculo realizado por la supervisión o Interventoría, partiendo de los pesos de materias primas o alimentos establecidos en la resolución 00335 de 2021.
3.3 Productos contaminados o con daños por infestación de vectores y/o plagas y que no estén rotulados como productos no conformes. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.
3.4 No entrega de los elementos de aseo definidos en el pliego de condiciones, en la cantidad y periodicidad establecida, se encuentren elementos faltantes o no se evidencien elementos de aseo en las sedes educativas. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.
3.6 Se sirvan menús sin incluir los alimentos proteicos en las preparaciones o las frecuencias establecidas en la Minuta Patrón y ciclos de menú aprobado.
3.7 Cuando se entregue a los beneficiarios huevo o alguna leguminosa para suplir el pollo o carne. Se aplicará el descuento una vez analizado la remisión del periodo, para verificar la frecuencia de entrega del alimento objeto del descuento.
3.8 Se sirvan cortes de rabadilla, alas o costillar, embutidos cárnicos, se reemplace jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales.
3.9 Se evidencien faltantes de raciones; es decir, que queden titulares de derecho sin ser atendidos, previa verificación de la focalización.
3.10 Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan complementos sin alguno de los componentes diferentes a la proteína.
3.11 Se evidencie heces, contaminación o presencia de roedores y cucarachas en alguna de las áreas del restaurante escolar. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.
3.12 No realizar la entrega de la dotación o entregarla incompleta al todo el personal manipulador de alimentos de los establecimientos educativos. Este hallazgo es objeto de descuento si se evidencia que no se cumple con los tiempos establecidos en las obligaciones específicas. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.
3.13 No se cuente con el número mínimo del personal manipulador de alimentos requerido según lo especificado en el presente documento corroborado mediante análisis de soportes tales como la nómina y actas de visita. **NOTA:** Cuando se halle el evento en la planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 10% de la población focalizada para un día de suministro.
3.14Entrega de complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría.
3.15 No reposición dentro de las 24 horas siguientes de alimentos sobre madurados como frutas verdes y verduras o proteínas en estado de descomposición no aptas para los procesos de preparación, desde el momento en que se evidencie el faltante, en todo caso, antes de realizarse el suministro a los beneficiarios.
3.16 No se realice en la sede educativa y/o en la planta de producción la adecuada y oportuna toma de contramuestras en caso de presentarse una presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos –ETA.
3.17 Cuando el Operador entregue a los titulares de derecho la ración con retraso del horario fijado por la Supervisión sin que haya una justa causa probable.

4. Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:

4.1 Si se evidencia por parte de la interventoría o situación relacionada con algún evento de PQRS, en el momento de la recepción, la entrega de materias primas de alto riesgo en salud pública que no cumplan con las temperaturas de refrigeración o congelación, acorde con las especificidades del alimento.
4.2 Si se supera el número máximo de intercambios permitidos para cada ciclo de 20 menús, en cumplimiento a la resolución 00335 de 2021 o cuando se evidencien intercambios no informados y/o no autorizados por la supervisión o interventoría durante las visitas de seguimiento en sedes educativas y/o planta de producción, cada vez que se constate la afectación en la frecuencia de entrega del tipo de proteico de acuerdo con el ciclo de menú.

5. Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde en más de una ocasión y a partir de la segunda vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:

5.1 No se encuentren soportes de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos de idoneidad del personal manipulador. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 2,5% de la población focalizada para un día de suministro.
5.2 No se cuente con los formatos de control diligenciados del plan de saneamiento básico en cada una de las sedes educativas. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 2,5% de la población focalizada para un día de suministro.
5.3 No se cuente con el plan de saneamiento en la sede educativa visitada y se evidencie que no ha sido divulgado por el operador. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 2,5% de la población focalizada para un día de suministro.
5.4 No se cumpla con los gramajes mínimos de la porción servida por grados y niveles escolares en cualquiera de los componentes de la minuta patrón. Se aplica cuando se compruebe que el gramaje de la porción está por debajo del peso determinado. Para lo anterior, la supervisión y/o interventoría tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas.
Nota: Para Ración Industrializada (RI), el descuento se efectuará teniendo como base la verificación realizada por la Supervisión del Programa y/o interventoría en cualquiera de las áreas contempladas en la bodega (almacenamiento, ensamble y distribución), según el muestreo estadístico establecido en la Resolución No. 32209 de 2020, expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio y las demás normas vigentes sobre la materia. Las verificaciones se podrán realizar en uno o más lotes. En ese caso el 25% de descuento podría ser sobre la totalidad de las raciones de las sedes que se encuentran en esa modalidad.

6. Descuento cinco (5) veces el costo de la ración RI, RPS o CCT por cada beneficiario afectado, cada vez que se evidencie la siguiente no conformidad:

6.1 Se evidencie en visita a sedes educativas por abombamiento en los empaques de los productos leche o derivados lácteos y mohos en los productos del componente cereal.

7. Descuento del 1% sobre el valor total de las raciones del día, correspondientes al 100% de la población focalizada, cada vez que se evidencie la siguiente no conformidad:

7.1 Por no acatar o dar respuesta a las indicaciones o requerimientos formulados por la Supervisión del Programa y/o la Interventoría dentro del plazo establecido en dicho requerimiento, se aplicará el descuento por cada día de retraso en el cumplimiento del término señalado y por cada no conformidad evidenciada en este aspecto.

NOTAS APLICABLES A LOS DESCUENTOS SEÑALADOS.

Nota 1: Cuando se presente más de un hallazgo no conforme que genere descuento, de los relacionados en los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 del presente acápite y estos superen el 100% del costo de un día de operación en la sede donde se evidenció la situación, se aplicarán los descuentos hasta un máximo del 100%, una vez surtido el derecho de contradicción y debido proceso.
Nota 2: Respecto a cada una de las causales enunciadas en la nota N°1, la Secretaría de Educación de Funza, podrá realizar descuentos sucesivos diarios cada vez que el hallazgo sea evidenciado. Lo anterior se realiza a fin de apremiar al operador a cumplir sus obligaciones y a subsanar los hallazgos con el fin de que estos no sean reiterativos y sean subsanados de manera definitiva.
Nota 3: Cuando se hayan realizado descuentos por un porcentaje igual o superior al uno punto dos por ciento (1.2%) del valor total del contrato, por alguna de las condiciones pactadas en el presente numeral, y previo análisis respecto del impacto al objeto del contrato y análisis de perjuicios, la interventoría podrá recomendar a la entidad dar inicio a un trámite de incumplimiento del contrato, ello sin perjuicio de la aplicación de los descuentos.
Nota 4: Los descuentos se consolidarán y calcularán mensualmente en cualquier etapa de la ejecución del contrato. La aplicación se efectuará una vez se surta el procedimiento, propendiendo siempre porque se concluyan dentro de la misma factura a la que pertenece el hallazgo.
Nota 5: La aplicación de uno o más descuentos determinados, no es impedimento para que el mismo se pueda volver a aplicar posteriormente por reincidencia e infracción.
Nota 6: Los descuentos relacionados en los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 del presente acápite, se soportarán mediante actas suscritas en cada una de las sedes educativas visitadas por parte de la supervisión y/o interventoría, por denuncias que presenten los ciudadanos o cualquier ente de control debidamente soportadas y por el seguimiento que realice la interventoría ya sea a través de visitas, correos, llamadas y/o otro tipo de verificación.

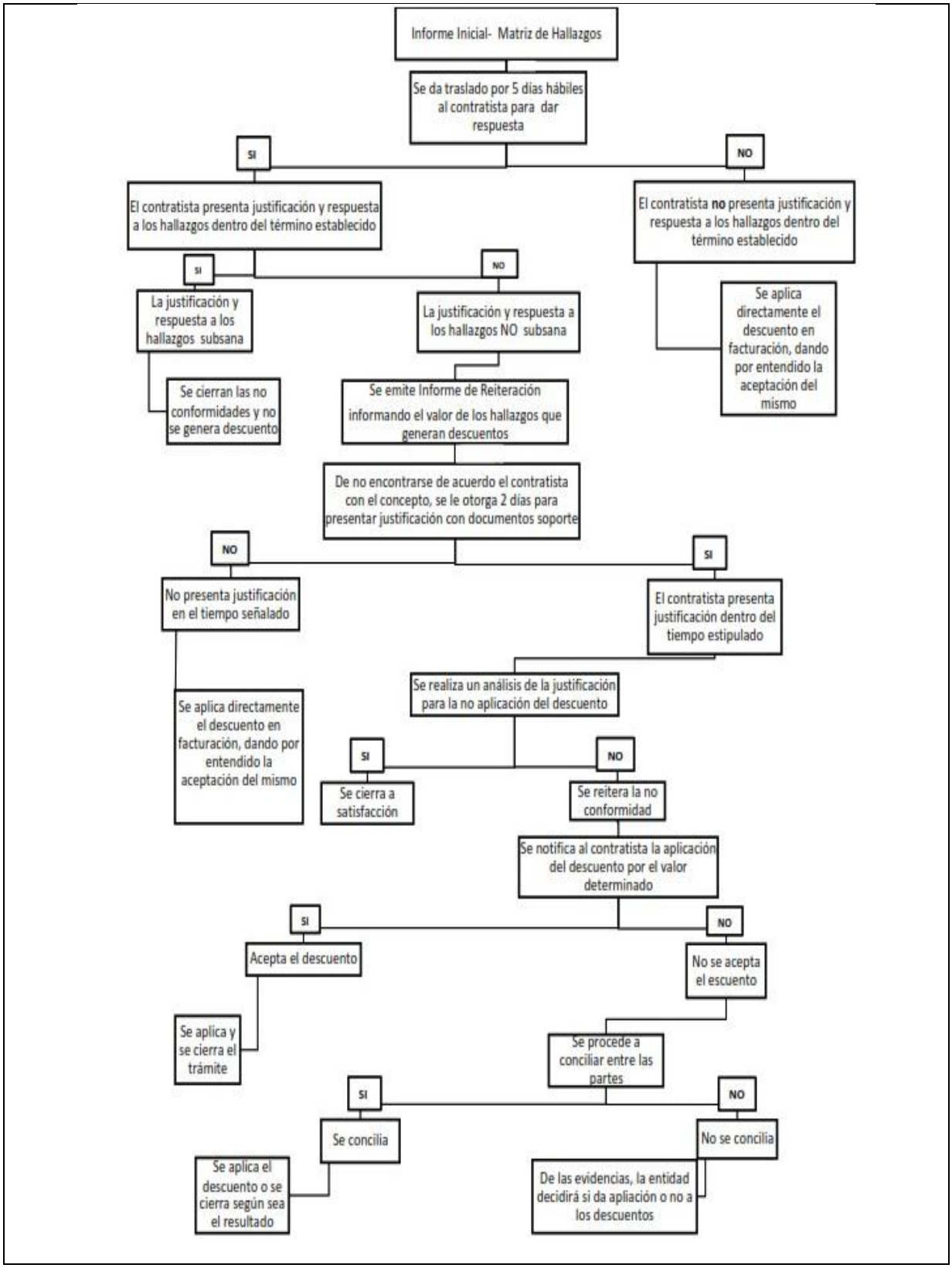
4.6.1 PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS

El procedimiento para la aplicación de descuentos directos iniciará con la notificación del informe con soportes emitidos por parte del Interventor y/o Supervisor, en el cual se precisan las observaciones respecto a las no conformidades evidenciadas, se realizará requerimiento al Contratista para que emita respuesta; una vez llegue la respectiva respuesta, en cualquier momento se podrá iniciar el trámite para el descuento evidenciado y comprobado mediante un nuevo informe donde se ratifican los descuentos aplicados:

Pasos a seguir:

1. Esta (s) no conformidad (es) será (n) notificada (s) por la Interventoría y/o Supervisión por medio escrito mediante requerimiento, indicando claramente el tipo de no conformidad evidenciada, la fecha y lugar donde se presentó.
2. El Contratista, deberá responder dentro de los cinco (5) días hábiles el requerimiento, en caso de no presentar la justificación y respuesta del hallazgo que genera descuento dentro del tiempo establecido, se procederá al respectivo trámite de descuento dando por entendido la aceptación del mismo.
3. La Interventoría o Supervisión, emitirá un informe con los hallazgos que generan descuentos e informará el valor de los mismos, previamente agotada la etapa de respuesta, justificación y defensa de los requerimientos.
4. En caso que el Contratista no esté de acuerdo con el informe, deberá presentar justificación por escrito a la Interventoría y/o Supervisión adjuntando los respectivos soportes máximos a los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación.
5. En caso de no presentar la justificación adjuntando los respectivos soportes máximos a los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación del informe, se procederá al respectivo trámite de descuento, dando por entendido la aceptación del mismo.

6. La Interventoría y/o Supervisión, deberán realizar el análisis de la justificación para la no aplicación del descuento, estableciendo el cierre a satisfacción o la reiteración de la no conformidad, el cual deberá ser notificado por escrito al Contratista.
7. Si el resultado del análisis reitera la no conformidad, la Interventoría y/o Supervisión notificará la aplicación del descuento por el valor determinado.
8. Si el contratista acepta la aplicación del descuento por el valor determinado se aplica y se cierra el trámite.
9. De no encontrarse de acuerdo el contratista del análisis efectuado por la interventoría y/o supervisión se procederá con el trámite de conciliación, el cual harán parte la Entidad; el Contratista y la Interventoría.
10. Si del resultado de la conciliación las partes llegan a un acuerdo, se dará estricto cumplimiento al resultado de la conciliación y se dará cierre al trámite.
11. Si del resultado de la conciliación las partes no llegan a un acuerdo, de las evidencias presentadas la entidad decidirá si da aplicación o no a los descuentos.
12. Del anterior proceso se dejará en constancia de acta de conciliación, la cual se debe adjuntar en el pago que se determine aplicar los descuentos.


Informe Inicial- Matriz de Hallazgos
Se da traslado por 5 días hábiles al contratista para dar respuesta
SI
NO
El contratista presenta justificación y respuesta a los hallazgos dentro del término establecido
El contratista no presenta justificación y respuesta a los hallazgos dentro del término establecido
SI
NO
La justificación y respuesta a los hallazgos subsana
La justificación y respuesta a los hallazgos NO subsana
Se aplica directamente el descuento en facturación, dando por entendido la aceptación del mismo
Se cierran las no conformidades y no se genera descuento
Se emite Informe de Reiteración informando el valor de los hallazgos que generan descuentos
De no encontrarse de acuerdo el contratista con el concepto, se le otorga 2 días para presentar justificación con documentos soporte
NO
SI
No presenta justificación en el tiempo señalado
El contratista presenta justificación dentro del tiempo estipulado
Se realiza un análisis de la justificación para la no aplicación del descuento
Se aplica directamente el descuento en facturación, dando por entendido la aceptación del mismo
SI
NO
Se cierra a satisfacción
Se reitera la no conformidad
Se notifica al contratista la aplicación del descuento por el valor determinado
SI
NO
Acepta el descuento
No se acepta el escuento
Se aplica y se cierra el trámite
Se procede a conciliar entre las partes
SI
NO
Se concilia
No se concilia
Se aplica el descuento o se cierra según sea el resultado
De las evidencias, la entidad decidirá si da apliación o no a los descuentos

4.4 ANTICIPO: N/A

5 LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

5.1 FACTORES DE VERIFICACION:

Se debe justificar y determinar qué factores de selección se utilizarán, que permita identificar la oferta más favorable, esto conforme a lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

5.1.1 HABILITACIÓN JURÍDICA: El análisis jurídico no tiene ponderación alguna y consiste en un estudio que debe realizar el Municipio de Funza para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos mínimos para participar, establecidos por la ley, en la invitación al oferente y/o el pliego de condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad jurídica para contratar.

Frente al requisito en el aspecto jurídico de la garantía de seriedad de la oferta, se establece la siguiente particularidad, de conformidad con las disposiciones establecidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, como criterio diferencial, se ajusta el valor asegurado de la garantía de seriedad de la oferta

En la oferta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor de EL MUNICIPIO, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015.

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente pliego de condiciones, mantenimiento de la propuesta y oferta económica, la suscripción del contrato, su contribución para legalización y cumplimiento de los requisitos para la ejecución del mismo, el proponente deberá constituir y entregar junto con la propuesta, una garantía de seriedad, en los términos previstos en el Decreto1082 de 2015.

En todo caso, la garantía de la propuesta debe estar vigente hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato resultante del presente proceso de selección.

5.1.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA. Se deberá remitir al FORMATO No. 01 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Deberá diligenciarse estrictamente en FORMATO correspondiente determinado para ello, debidamente firmada por la persona natural oferente, el representante legal de la persona jurídica oferente, por el representante de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal oferente, o por apoderado debidamente acreditado, el cual deberá adjuntar para todos los casos fotocopia de la cédula de ciudadanía y tarjeta o matrícula profesional si a ello hubiere lugar, o poder debidamente otorgado.

5.1.1.2 DOCUMENTO DE COMPROMISO DE TRANSPARENCIA. Se deberá remitir al FORMATO No. 06 COMPROMISO DE TRANSPARENCIA

Los proponentes deben suscribir el compromiso de transparencia contenido en el FORMATO dispuesto en el anexo del pliego, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado Colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actúe en su nombre, es causa suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con

posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

5.1.1.3 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO.

Si el oferente es una persona jurídica nacional, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio; cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen.

A. Las personas naturales deberán presentar certificado de inscripción en el registro mercantil en el cual conste que su actividad mercantil registrada guarda relación con la que se pretende contratar, el cual deberá contener la siguiente información, salvo que se trate de profesiones liberales, de conformidad con lo establecido en el Concepto No. 06056338 de julio de 17 de 2006 expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio:

a) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
b) Debe estar renovado para la vigencia de 2025
c) La actividad mercantil inscrita, deberá incluir las actividades principales del objeto del presente proceso de selección.

B. Si es persona jurídica el certificado deberá contener la siguiente información:

a) Fecha de expedición no mayor a TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha límite de presentación de las ofertas. Cuando el proceso se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
b) Debe estar renovado para la vigencia de 2025. El objeto social deberá incluir las actividades principales del objeto del presente proceso de selección.
c) La duración de la sociedad contada a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un (01) año más.
d) Facultades del representante legal. Si el Certificado refiere restricciones del representante legal contenidos en los Estatutos de la empresa, deberá adjuntarse fotocopia de los respectivos estatutos.
e) Si el representante legal de la entidad tiene restricciones estatutarias y legales para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse el documento de autorización debidamente suscrito donde expresamente se le permita ofertar y suscribir el contrato.

En el caso de los consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma asociativa prevista en el ordenamiento jurídico colombiano, cada sociedad deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la cámara de Comercio, cumpliendo las condiciones antes señaladas. Si el consorcio o la unión temporal u otra forma asociativa lo conforman personas naturales deberán presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía, fotocopia de la tarjeta profesional si a ello hubiere lugar.

C. Si el oferente es persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia, deberá:

Acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido por lo menos dentro de los TREINTA (30) días calendarios anteriores a la fecha de presentación de la Oferta, en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan

la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la Oferta. En el evento en que conforme a la jurisdicción de incorporación del Interesado extranjero no hubiese un documento que contenga la totalidad de la información, presentarán los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la información aquí solicitada, el Oferente extranjero deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad para vincular y representar a la sociedad en la que conste: Que no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; y que la capacidad para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración y de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

5.1.1.4 CERTIFICADO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Las Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL) que participen en el presente proceso de selección, ya sea de manera individual o mediante consorcio o unión temporal, deberán acreditar el Certificado de Inspección, Vigilancia y Control expedido por la autoridad competente, con una fecha de expedición no superior a seis (06) meses contados a la fecha de cierre de la presentación de las ofertas.

5.1.1.5 CARTA DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES: DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL.

Se deberá remitir a **FORMATO No. 02 MODELO DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO y FORMATO No. 03 MODELO DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL**

El oferente presentará el documento de conformación de consorcio o unión temporal tomando como guía los formatos incluidos en el pliego de condiciones y teniendo en cuenta lo siguiente:

Cada una de las personas naturales o jurídicas que formen parte de Consorcios o Unión Temporal deberá aportar la documentación relativa a capacidad, existencia y representación legal exigida para tales personas en el presente anexo al Pliego de Condiciones.

En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad de su representante para comprometerlas en el contrato a celebrar con EL MUNICIPIO, deberán aportar autorización del órgano social competente facultando a quien obre en nombre y representación de la persona jurídica para participar en el Consorcio o Unión Temporal y a través de éste presentar la oferta, celebrar y ejecutar el contrato.

En la oferta deberá obrar el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, en el cual deberá indicarse:

a. Si la participación es a título de consorcio o de unión temporal y las reglas básicas que regulen las relaciones entre sus integrantes.

b. El porcentaje de participación de los integrantes del consorcio y el porcentaje de participación de los integrantes de la unión temporal. La omisión de esta información generará el RECHAZO de la oferta, en el evento en que la misma fuere necesaria para verificar el cumplimiento de requisitos mínimos establecidos en el pliego de condiciones o que la sumatoria de los porcentajes no correspondan a un 100%.

c. Si se trata de una unión temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la oferta y en la ejecución del contrato; de lo contrario, EL MUNICIPIO considerará que la oferta fue presentada por un consorcio.

d. La duración del consorcio o de la unión temporal, que deberá ser, mínimo, por el lapso comprendido entre el cierre del proceso de selección y la liquidación del contrato y un (1) año más. Lo anterior, sin perjuicio de que, con posterioridad, los integrantes del consorcio o unión temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución del contrato.
e. La designación de la persona que tendrá la representación del consorcio o de la unión temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la oferta, suscribir el contrato y obligar a todos los integrantes del consorcio o unión temporal.
f. Si en el documento de conformación del consorcio o unión temporal se le imponen limitaciones al representante para formular la oferta, y este las excede, la oferta será RECHAZADA.
g. Una vez constituido el consorcio o unión temporal, sus integrantes no podrán ceder o transferir su participación en el mismo, ni modificar sus integrantes o su participación en aquél, salvo en el evento en que EL MUNICIPIO lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente está permitido.

5.1.1.6 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA.

En la oferta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor de EL MUNICIPIO, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015, y el artículo 3 del decreto 1860 de 2021.

- ✓ Asegurado / Beneficiario: EL MUNICIPIO DE FUNZA NIT 899999.433-5
- ✓ Cuantía: Diez por ciento (10%) del TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO.
- ✓ Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓ Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

En el evento en que concurran dos calidades, por ejemplo: MiPymes y emprendimiento, los proponentes podrán optar por aquella que les sea más beneficiosa.

EL MUNICIPIO hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el oferente favorecido con la adjudicación, sin aducir y acreditar justa causa, se abstenga de:
a. Suscribir el contrato sin justa causa por parte del oferente seleccionado, en los términos señalados en el presente pliego de condiciones.
b. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
c. La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por el MUNICIPIO para amparar el incumplimiento de la obligación del contrato.
d. El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de las ofertas

Si por cualquier razón no se obtiene la efectividad de la garantía de seriedad de la oferta, EL MUNICIPIO podrá demandar por la vía ejecutiva el valor asegurado, para lo cual prestará mérito suficiente la oferta, ya que queda expresamente claro que la sola presentación de esta constituye aceptación plena, por parte del oferente, de todas las previsiones del pliego de condiciones y de que se compromete a celebrar el contrato en el evento en que su oferta sea considerada la más favorable.

5.1.1.7 CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP).

El oferente persona natural o jurídica deberá presentar certificado del Registro Único de Proponentes (RUP), con la fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario a la presentación de la propuesta, debidamente actualizado vigente y en firme.

Tratándose del trámite de renovación, la persona que haya presentado la información para renovar su registro a más tardar al quinto día hábil del mes de abril, cumpliendo con el requisito establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1, puede participar en los procedimientos de selección, debiéndose tener en cuenta la información «antigua». De esta manera, en el período comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el momento de la firmeza de la nueva información, se permite que haga valer la información del RUP que está en firme antes de iniciar el trámite de renovación, cuyos efectos no han cesado por encontrarse vigente. Así las cosas, para verificar que los efectos del RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito, a más tardar el quinto día hábil día hábil de abril de cada año, radicó ante la cámara de comercio los documentos para la renovación. En todo caso, si tal circunstancia no estuviere inscrita en el certificado, se podrá acreditar a través del medio documental expedido por la cámara de comercio correspondiente. Así, por no existir tarifa legal que permita establecer la forma de acreditar el trámite de renovación, la entidad estatal debe verificar que el documento aportado por el proponente ofrezca certeza sobre el estado del trámite.

5.1.1.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPUBLICA.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2º de la Resolución Orgánica No. 5677 del 27 de junio de 2005, el concepto jurídico 80112-EE17341 del 22 de marzo de 2006 y la Circular No. 005 de febrero 25 de 2008, expedidos por la Contraloría General de la República, la verificación de quien aparece en el mencionado Boletín será realizada por EL MUNICIPIO y el oferente no deberá anexar tal documento.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, figura en el Boletín de responsables fiscales la oferta será RECHAZADA.

5.1.1.9 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.

La certificación de antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica, serán consultados por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación y los mismos gozarán de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes disciplinarios la oferta será RECHAZADA.

5.1.1.10 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.

El Municipio realizará la Consulta del Certificado sobre antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. De conformidad al Decreto Ley 019 de 2012, de la persona natural o el representante legal de la persona jurídica; en caso de consorcio o uniones temporales se consultará el certificado de cada uno de sus integrantes y del representante legal.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes judiciales la oferta será RECHAZADA.

5.1.1.11 CERTIFICADO REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC)

La certificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RMNC) del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica, será consultado por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Policía Nacional y el mismo gozará de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

De comprobarse que el oferente, persona natural o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta multas sin cancelar la oferta será RECHAZADA, de conformidad con lo establecido en el artículo 183 del Código Nacional de Policía y Convivencia.

5.1.1.12 CERTIFICADO DE DELITOS SEXUALES

La certificación de delitos sexuales del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica, será consultado por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Policía Nacional y el mismo gozará de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

De comprobarse que el oferente, persona natural o la persona jurídica o el Representante Legal de la persona jurídica, presenta antecedentes de delitos sexuales la oferta será RECHAZADA.

5.1.1.13 OBLIGACIONES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL, PARAFISCALES E IMPUESTOS A QUE HAYA LUGAR. Se deberá remitir al **FORMATO No. 04 DECLARACIÓN JURAMENTADA PAGO APORTES SEGURIDAD SOCIAL, PARAFISCALES E IMPUESTO A QUE HAYA LUGAR (PERSONAS JURÍDICAS) y FORMATO No. 05 PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES ARTÍCULO 9 LEY 828 DE 2003(PERSONAS NATURALES)**

El proponente debe acreditar que a la presentación de la propuesta se encuentra al día en el pago de las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (salud, riesgos laborales y pensiones) parafiscales e impuestos a que haya lugar, de conformidad con lo señalado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007.

Para el efecto se disponen a título de guía formatos en el presente pliego de condiciones, para que sean diligenciados por los proponentes, según corresponda, en el evento de no emplear los formatos dispuesto por el Municipio, los certificados que presenten los proponentes deberán contener como mínimo la información solicitada en aquellos.

De conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente persona natural, deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con 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, cuando a ello haya lugar, lo cual se hará mediante la entrega de copia de la planilla de aportes, en la cual se pueda verificar el cumplimiento de esta obligación (presentar la última planilla del mes de acuerdo al NIT, fechas de pago establecidas en la norma y fecha del cierre del proceso).

Las personas Jurídicas, realizaran la acreditación mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el representante legal, en este documento, se debe certificar que el proponente durante un lapso no menor a los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta o a aquel desde el cual se hubiere constituido la sociedad, si dicho plazo es menor, ha cumplido con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de

Compensación Familiar, Sena e ICBF); lo anterior en aplicación del Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

En el caso de figuras asociativas (consorcios o uniones temporales), la acreditación del pago de seguridad social y/o parafiscales se deberá realizar por cada una de las personas que las integren de manera individual.

Si la certificación es suscrita y/o avalada por el contador y/o revisor fiscal del proponente persona jurídica, deberá adjuntar a la certificación los siguientes documentos:

- Copia del documento de identidad.
- Copia de la tarjeta profesional
- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por el consejo que rige la profesión del profesional, VIGENTE.

En todo caso EL MUNICIPIO se reserva el derecho de solicitar las planillas y pagos al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales e Impuestos a que haya lugar.

5.1.1.14 FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT).

Los oferentes deberán aportar el Registro Único Tributario expedido por la DIAN, en el caso de consorcios o uniones temporales se deberá aportar el RUT de cada uno de sus integrantes, el registro único tributario del consorcio o unión temporal se deberá tramitar una vez se adjudique el contrato.

5.1.1.15 FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE O PERSONA NATURAL.

Se deberá aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía de la persona natural, representante legal de la persona jurídica; y cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales y representante de consorcios o uniones temporales.

5.1.1.16 LIBRETA MILITAR.

Se deberá presentar fotocopia de la libreta militar de las personas naturales, representante legal de la persona jurídica; y cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales y representante de consorcios o uniones temporales (hombres menores de cincuenta años).

5.1.1.17 INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR. Se deberá remitir al **FORMATO No 9 INFORMACION DEL PROVEEDOR**

El proponente deberá brindar la información de sus condiciones como proveedor, para el efecto deberá diligenciar el formato dispuesto para tal fin y que hace parte integral del anexo del pliego de condiciones.

5.1.2 HABILITACIÓN FINANCIERA: La información con la cual se calculan los indicadores que aquí se presentan, fue tomada directamente de la página “www.colombiacompra.gov.co” a través de la herramienta “DATOS COMPRA PÚBLICA – MAE”, teniendo en cuenta que es una plataforma confiable donde se recopilan todas las personas naturales y jurídicas dedicadas a la actividad económica que se requiere contratar para satisfacer la necesidad del municipio de Funza.

Para efectos del presente, se consultó el portal de Contratación Estatal - SECOP, donde se identificaron los siguientes procesos de contratación cuyo objeto es relacionado o similar al requerido para el presente proceso contractual.

OTRAS ENTIDADES	NUMERO DE PROCESO SECOP	OBJETO CONTRACTUAL	VALOR CONTRATADO	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	CAPITAL DE TRABAJO	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	RENTABILIDAD DEL ACTIVO
MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA	SEM-LP-004-2025	DESARROLLO Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA LA VIGENCIA 2025, DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS Y FOCALIZADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA (SIMAT) COMO ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE KITS DE REC	$ 9.077.445.000,00	5,36	0,58	21,73	100%	0,13	0,02
DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO	LP-0015-2025	SUMINISTRAR UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN JORNADA REGULAR Y UNICA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LOS 20 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE	$ 10.182.847.512,00	1.20	0,65	1,50	40%	0,10	0,05
GOBERNACION DE SUCRE	LP-003-2025	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE.	$ 6.578.213.390,00	1,80	0,59	1,50	10%	0,06	0,05
ANTIOQUIA - MUNICIPIO DE YARUMAL	LP-SE-001-2025	CONTATACIÓN QUE TIENE COMO OBJETO LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, EL CUAL BENEFICIARÁ A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS FORMALMENTE EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO YARUMAL	$ 6.402.040.430,00	3,50	0,20	8,00	60%	0,02	0,02
GOBERNACIÓN NORTE DE SANTANDER	LP-SEG-02611-2025	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS ORCIALES PARA LA CULMINACIÓN DEL CALENDARIO ACADÉMICO DE LA VIGENCIA 2025, DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER	$ 40.722.995.120,00	2,23	0,57	5,34	N/S	0,32	0,16
DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA	LP-014-2025	SUMINISTRO DE COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE, ALMUERZOS Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS PARA LA POBLACIÓN BENEFICIADA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS JORNADAS REGULAR Y ÚNICA DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA	$ 52.610.390.823,00	1,20	0,70	1,50	30%	0,05	0,03
ALCALDIA MUNICIPIO DE IBAGUE	AI-LP-2179-2025	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) CON DESTINO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA (SIMAT) COMO ESTUDIANTES OFICIALES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA	$ 9.884.427.476,00	3,00	0,60	10,00	30%	0,20	0,12
VALLE - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPIO DE TULUA	310.20.2.01-2025	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS, TIPO COMPLEMENTOS AM / PM, COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADO Y COMPLEMENTOS TIPO ALMUERZO PARA JORNADA UNICA, DANDO ESTRICTO CUMPLIMIENTO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINÍMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- ALIMENTOS PARA APRENDER-UApA, A NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUC	$ 11.619.682.848,00	2,29	0,49	2,81	N/S	0,18	0,08
MUNICIPIO DE SOACHA	LP-004-2025	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO, A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SOACHA	$ 7.950.725.234,00	2,00	0,41	1,94	49%	0,13	0,09
ALCALDÍA MUNICIPIO DE BELLO	LP-04-2025	DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ACORDE AL DECRETO 1852 DE 2015 Y A LA RESOLUCIÓN 335 DE 2021 Y DEMÁS NORMAS APLICABLES CON EL OBJETIVO DE CONTRIBUIR CON EL ACCESO Y PERMANENCIA	$ 8.351.353.020,00	2,00	0,60	2,00	30%	0,05	0,05
META - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CASTILLA LA NUEVA	DACP-LP-001-2025	FORTALECIMIENTO DE LA PERMANENCIA EDUCATIVA MEDIANTE EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN EL MUNICIPIO DE CASTILLA LA NUEVA, META	$ 14.203.844.532,00	5,67	0,40	4,39	20%	0,26	0,20
ALCALDIA MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA	LP-002-2025	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER - UApA	$ 6.989.530.396,00	2,00	0,40	10,00	N/S	0,11	0,08
ALCALDÍA MUNICIPAL COTA	LP-004-2025	EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -P.A.E-, EN EL SISTEMA EDUCATIVO, GARANTIZANDO LA PERMANECIA Y MEJORAR LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE COTA	$ 16.460.232.993,00	3,06	0,46	13,55	50%	0,24	0,15
SECRETARIA DE EDUCACION DE CALI	4143.010.32.0003-2025	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS Y PRIORIZADOS EN LAS SEDES DE LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVOS OFICIALES DE SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL DEPORTIVO, CULTURAL, TURÍSTICO, EMPRESARIAL Y DE SERVICIOS, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 98.016.563.710,00	1,53	0,59	1,16	60%	0,15	0,05
ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE ACACIAS	OCA-LP-002-2025	PRESTACION DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR- PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META	$ 5.306.285.054,00	3,12	0,43	9,90	100%	0,20	0,11
MUNICIPIO DE TOCANCIPA	LIC 001 MT 2025	PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ	$ 7.009.440.480,00	1,75	0,55	6,00	100%	0,30	0,14
MUNICIPIO DE LA CEJA	2025.10.11.01.115	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE LA CEJA DEL TAMBO	$ 5.070.883.955,00	4,00	0,30	1,50	100%	0,20	0,10
MAGDALENA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CIÉNAGA	LICITACION PUBLICA LP 001 DEL 2025	SUMINISTRO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE CIÉNAGA MAGDALENA	$ 8.492.000.000,00	3,36	0,60	19,30	70%	0,20	0,17

ALCALDIA MUNICIPAL DE FACATATIVA	FACATATIVA-LP-1069-24	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE ACUERDO CON LA RESOLUCIÓN NO. 335 DE 2021 DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA DE ALIMENTOS PARA APRENDER UAPA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FACATATIVÁ	$ 8.699.762.938,00	3,00	0,45	16,00	20%	0,15	0,10
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - ALCALDÍA DE TULUÁ	310.20.2.01-2025	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS, TIPO COMPLEMENTOS AM / PM, COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADO Y COMPLEMENTOS TIPO ALMUERZO PARA JORNADA UNICA, DANDO ESTRICTO CUMPLIMIENTO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINÍMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- ALIMENTOS PARA APRENDER-UApA, A NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS I.E.O.	$ 11.619.682.848,00	2,29	0,49	2,81	N/S	0,18	0,08
MEDIA ARITMÉTICA			**$ 17.262.417.387,95**	**2,80**	**0,50**	**7,05**	**54%**	**0,16**	**0,09**

De conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 “Requisitos habilitantes”, la Entidad requiere los siguientes indicadores que miden la fortaleza financiera del interesado:

	MEDIDAS DE TENDENCIA	LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	CAPITAL DE TRABAJO	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	RENTABILIDAD DEL ACTIVO
ESTADISTICA DESCRIPTIVA	PROMEDIO	3,46	0,47	7,87	144%	0,21	0,12
	MEDIANA	3,15	0,50	7,05	69%	0,18	0,11
	MINIMO	2,80	0,41	6,28	54%	0,16	0,09
	MÁXIMO	4,42	0,51	10,28	310%	0,31	0,17

Los oferentes interesados en participar deberán cumplir con los índices financieros establecidos por el Municipio de Funza los cuales garantizaran que los futuros contratistas cuenten con la capacidad financiera suficiente que les permita ejecutar el contrato en los plazos estipulados, el cálculo se realizara tomando los valores reflejados en el RUP y con los certificados financieros con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior y se tendrá en cuenta los siguientes factores:
Los siguientes indicadores se deben tener en cuenta dentro del proceso:

CAPACIDAD FINANCIERA		
INDICADOR	INDICE REQUERIDO	
INDICE DE LIQUIDEZ (AC/PC)	MAYOR O IGUAL	**3.15**
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO (PT / AT)	MENOR O IGUAL	**0,50**
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES (UO / GI)	MAYOR O IGUAL	**7,05**
CAPITAL DE TRABAJO (AC-PC)	MAYOR O IGUAL	69% **P.O**
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO (UO/P)	MAYOR O IGUAL	**0,18**
RENTABILIDAD DEL ACTIVO (UO/AT)	MAYOR O IGUAL	**0,11**

Las definiciones para los indicadores de Capacidad Financiera y Organizacional son las siguientes:

Índice de Liquidez. Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo. De igual manera, el índice de liquidez demuestra la capacidad de la compañía para adquirir nuevos compromisos y emprender nuevos proyectos sin necesitad de endeudamiento adicional.

Índice de Endeudamiento. Pasivo Total / Activo Total, el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

Razón de Cobertura de Intereses. Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras, es fundamental para un proveedor estar al día con sus obligaciones financieras, particularmente con la obligación de pagar intereses financieros.

Rentabilidad del Patrimonio. Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

Rentabilidad del Activo. Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente.

El Capital de Trabajo atiende a la necesidad del MUNICIPIO de tener la garantía de que el contratista seleccionado cuente con los recursos que requiere la empresa para poder operar (efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios) y suficientes a corto plazo para atender con sus obligaciones contractuales (clientes y proveedores), por lo tanto, mide o evalúa la liquidez necesaria para que la empresa continúe funcionando fluidamente.

Para el presente análisis se tomó muestreo de las empresas con experiencia en el sector de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado un promedio de 120,73%, como se describe en las medidas de tendencia.

Dicho cálculo se encuentra coherente con la naturaleza del proceso, no obstante, y en aras de proteger el principio de pluralidad de oferentes y garantizar que la operación se ejecute y respalde inicialmente con capital del futuro contratista, la entidad encuentra viable tomar como índice financiero para el capital de trabajo el valor de la medida de tendencia (mínimo) que corresponde al 25%., toda vez que el proceso que nos asiste no tiene contemplado un anticipo como forma de financiación inicial; por lo tanto, es un deber de la entidad velar por el buen funcionamiento del proceso.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que son 87 días de operación del Programa de alimentación Escolar para la población mayoritaria en 15 sedes del municipio de Funza y que para lo mencionado anteriormente se requiere, de acuerdo a la cantidad de cupos a atender y a los valores de raciones, **SEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($6.750.000.000.oo) M/CTE**, el porcentaje del Capital de trabajo sobre el presupuesto asignado deberá ser, según lo estimado por La Entidad Territorial igual o mayor al 69 % del presupuesto oficial que corresponde a **CUATRO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($4.657.500.000.oo)**

Nota 1: Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio o unión temporal o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de la siguiente forma:

$$\text{Indicador} = \frac{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 1 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 2 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural.

Nota 2: En el caso que la Utilidad Operacional sea negativa para oferente individual, o que el resultado del indicador sea negativo para oferentes plurales, se calificará como NO CUMPLE.

Nota 3: En el caso del indicador de Razón de Cobertura, los participantes cuyo resultado sea INDETERMINADO, generado por presentar gastos financieros en cero, CUMPLEN con el indicador.

Nota 4: En el caso de que el oferente participe mediante figura asociativa, ya sea Unión Temporal, Consorcio o cualquier otra modalidad de asociación, el Capital de Trabajo será calculado como sumatoria simple del Capital de Trabajo aportado por cada uno de los integrantes, sin afectar ni ponderar dicho valor por el porcentaje de participación de los miembros dentro de la asociación.

CAPACIDAD FINANCIERA:

a. Índice de liquidez: RL= AC/PC $\geq$ 3,15
b. Índice de endeudamiento: NE = PT / AT < 0,50
c. Razón Cobertura de Intereses: RCI = UO / GI > 7,05
d. Capital de trabajo: C. T= AC-PC > 69% P.O

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

a. Rentabilidad del Patrimonio: RP=UO/P > 0,18
b. Rentabilidad del Activo: RA=UO/AT > 0,11

Los factores serán fijados conforme a la muestra incluida en el análisis del sector Los valores de los indicadores serán plasmados en el pliego de condiciones. Y se anexara como un documento anexo.

5.1.3 HABILITACION TECNICA:

5.1.3.1. UBICACIÓN DE LA BODEGA Y PLANTA DE PRODUCCIÓN:

La bodega y/o planta de producción deberá estar ubicada en el municipio de Funza, o en el municipio de Mosquera, en razón a la facilidad vial y logística que se requiere para la preparación, alistamiento y distribución de materias primas, insumos y comida caliente transportada para el Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Funza. Esta condición será verificada mediante visita realizada por el equipo evaluador.

Las áreas ofertadas de la(s) bodega (s) serán de uso exclusivo para el programa de alimentación escolar del Municipio de Funza .

Las áreas de la bodega y planta de producción ofertadas deberán permitir y garantizar la correcta ejecución logística y operativa del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Funza, debiéndose validar durante la visita que cuentan con la capacidad técnica y operativa suficiente para atender la demanda derivada del presente proceso de contratación, así como la adecuada segregación, identificación y manejo de los productos alimenticios objeto de este contrato.

5.1.3.2. BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

El proponente deberá relacionar en carta de compromiso suscrita por el Representante Legal, que cuenta con una (1) bodega de almacenamiento y planta de producción propia o vinculada, en el municipio de Funza o de Mosquera, Cundinamarca, para la preparación de los complementos alimentarios en la modalidad de comida caliente transportada - CCT, donde se prepararán, alistarán, almacenarán, distribuirán los alimentos y materias primas, que garanticen la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial,

oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 00335 del 2021 y la Resolución 2674 de 2013.

El proponente deberá acreditar que la bodega y la planta de producción se encuentra en condición de propietario, arrendatario o leasing, presentando los siguientes documentos:

a. La bodega y la planta de producción debe garantizar la separación, demarcación y señalización de las siguientes áreas:

a) área de recepción y control de calidad de materias primas
b) área de preparación de alimentos
c) área de almacenamiento de productos no perecederos
d) área de almacenamiento de productos perecederos
e) área de almacenamiento de Fruver
f) cuarto frío de congelación para almacenamiento de cárnicos
g) cuarto frío de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados
h) área de ensamble y alistamiento de materias primas e insumos para las Instituciones educativas
i) área de despachos
j) área de disposición de residuos sólidos
k) área de almacenamiento de canastillas
l) área de lavado de canastillas y estibas
m) área de productos no conformes
n) área de servicios sanitarios
o) estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual
p) área de elementos de aseo e insumos no consumibles
q) área de Vestier y lockers.

NOTA. 1. La bodega y la planta de producción deben compartir la misma planta teniendo en cuenta que la sumatoria de las áreas debe ser mínimo de 1000 mts2, pero se debe destinar mínimo 100 m² en áreas de producción para comida caliente transportada separadas físicamente una de otra y del área de almacenamiento de la bodega, y así garantizar el cumplimiento en los colegios donde esta modalidad es requerida, en la cual deben estar todos los elementos que conllevan la preparación, embalaje y distribución a colegios que lo requieran.

NOTA 2. Lo anterior se deberá evidenciar por medio de plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura o en ingeniería civil, con número de matrícula, en el cual se evidencie la distribución de las áreas solicitadas con sus respectivas medidas o dimensiones; además el profesional deberá emitir certificación firmada donde especifique el metraje total de la bodega y el metraje detallado de cada una de las áreas.

El proponente deberá acreditar que la(s) bodega(s) y la planta de producción se encuentra en condición de propietario, arrendatario o leasing, presentando los siguientes documentos:

1. Como propietario: Certificado de libertad y tradición a nombre del proponente o de alguno de sus integrantes para el caso de proponentes plurales (con fecha de Expedición no mayor a 30 días al cierre del proceso).
2. Como arrendatario: Certificado de libertad y tradición del inmueble (con fecha de Expedición no mayor a 30 días al cierre del proceso) y Contrato que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato que se deriva del presente proceso de selección y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario.

3. Contrato de arrendamiento comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing: No podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato, y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario.

Nota: Para el caso de contrato de arrendamiento, y leasing, el proponente deberá acreditar que el arrendador tiene las facultades sobre el bien para celebrar estos contratos, ejemplo para el titular del bien se acreditara con el certificado de libertad y tradición del inmueble, si es a través de contrato de mandato, se adjuntara el respectivo contrato de mandato. Además, deberá adjuntar certificación de paz y salvo a la fecha de presentación de las propuestas, emitido por el arrendador o propietario por concepto de cánones o pagos.

5.1.3.3. **INSTALACIONES FÍSICAS Y MEDIDAS SANITARIAS**.

A. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 una planta de producción, almacenamiento y ensamble, para lo cual deberán presentarse actas de inspección higiénico sanitaria o conceptos higiénico sanitarios FAVORABLES expedidos por la autoridad sanitaria competente del Municipio de Funza o de Mosquera, con fecha **no superior a seis (6) meses** de la fecha de la presentación de la oferta; teniendo en cuenta que, cada espacio deberá contar con el concepto sanitario de manera individual, es decir, el concepto sanitario de la planta de producción deberá llevar el enfoque en preparación de alimentos y la bodega enfoque de almacenamiento. Estos conceptos deberán mantenerse durante la ejecución del contrato. La bodega y la planta de producción deberán garantizar la adecuada operatividad del programa de alimentación escolar del Municipio de Funza. En caso de figuras asociativas, bastará que las actas pueden estar a nombre de uno de sus miembros.

5.1.3.4. VISITA DE VERIFICACIÓN

La Secretaría de Educación de Funza realizará durante la etapa de evaluación, visitas de verificación a la bodega y planta de producción ofertadas por los proponentes, de lo cual dejará constancia mediante actas. Las visitas se realizarán de lunes a viernes en horario hábil, sin embargo; la fecha y hora precisa se informará mediante la plataforma del SECOP.

Para el desarrollo de las visitas, el proponente deberá anexar comunicación suscrita por su representante legal en la que indique, la dirección de la bodega y planta de producción, dato de contacto de la persona que atenderá la visita con nombre y número de celular, información que debe coincidir con la información entregada en la carta de compromiso, que acredita la disponibilidad de la bodega.

En las visitas se verificarán los siguientes requisitos:

5.1.3.5. DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS: La bodega y la planta de producción deberán garantizar la separación, demarcación y señalización de las siguientes áreas:

a) área de recepción y control de calidad de materias primas
b) área de preparación de alimentos - mínimo 100 m2
c) área de almacenamiento de productos no perecederos
d) área de almacenamiento de productos perecederos
e) área de almacenamiento de Fruver
f) cuarto frío de congelación para almacenamiento de cárnicos
g) cuarto frío de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados
h) área de ensamble y alistamiento de materias primas e insumos para las Instituciones educativas

i) área de despachos
j) área de disposición de residuos sólidos
k) área de almacenamiento de canastillas
l) área de lavado de canastillas y estibas
m) área de productos no conformes
n) área de servicios sanitarios
o) estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual
p) área de elementos de aseo e insumos no consumibles
q) área de Vestier y lockers

NOTA. 1. La bodega y la planta de producción deben compartir la misma planta teniendo en cuenta que la sumatoria de las áreas debe ser mínimo de 1000 m^2, pero se deben destinar mínimo 100 m^2 en áreas de producción para comida caliente transportada con separaciones físicas para esta última, en la cual deben estar todos los elementos que conllevan a la preparación, embalaje y distribución, garantizando el cumplimiento en las sedes educativas donde esta modalidad es requerida.

NOTA 2. Lo anterior se deberá evidenciar por medio de plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura o en ingeniería civil, con número de matrícula, en el cual se evidencie la distribución de las áreas solicitadas con sus respectivas medidas o dimensiones; además el profesional deberá emitir certificación firmada donde especifique el metraje total de la bodega y el metraje detallado de cada una de las áreas.

5.1.3.6. INVENTARIO DE EQUIPOS DE CONSERVACIÓN:

El proponente en la propuesta deberá presentar mediante carta de compromiso, suscrita por el representante legal el inventario de equipos con los que cuenta la bodega, planta de almacenamiento y/o planta de ensamble y producción.

La planta de almacenamiento y ensamble destinada para la prestación del servicio con la condición de que los inventarios y cuartos fríos estén funcionando al 100% en la etapa de alistamiento, las medidas del cuarto frío (contenedor o bodega de frio) en volumen neto debe estar entre 45 a 60 metros cúbicos netos, con unidad independiente para su funcionamiento y un cuarto de congelación como mínimo 45 a 60 metros cúbicos netos, con unidad independiente para su funcionamiento. No se admite cuartos con separaciones internas para uso mixto (congelación y refrigeración), debido a que se debe garantizar por separado el adecuado mantenimiento de temperaturas en cada uno de los procesos, es decir almacenamiento de productos refrigerados y almacenamiento de productos congelados durante toda la operación, congelador adicional al cuarto frio para almacenamiento de muestras y contra muestras, refrigerador adicional al cuarto de refrigeración para almacenamiento de unidades abiertas a fin de evitar posibles contaminaciones, gramaras, básculas, termómetros, estibas, canastillas suficientes, neveras para transporte de alimentos que requieren mantener la cadena de frio, gatos hidráulicos para llevar a cabo una adecuada operación y distribución de alimentos. Elementos que garanticen la conservación de temperaturas de los alimentos (cocinados, refrigeración) en los vehículos para el transporte de estos, la relación debe contener número de elementos y clase de elementos.

Nota: El volumen de refrigeración y congelación podrá tener equivalencia en la suma de equipos de menor capacidad, siempre y cuando al momento de la visita la totalidad de las unidades se encuentren en funcionamiento y permitan su validación. De igual manera se mantiene la condición de contar con unidades independientes para su funcionamiento.

5.1.3.7. HERRAMIENTAS, INSTRUMENTOS Y UTENSILIOS: El proponente en la oferta deberá contar con el inventario **herramientas, instrumentos y utensilios con mínimo:**

- 2000-4000 Canastillas plásticas
- 200-400 Estibas plásticas
- 20 – 40 Basculas de distintas capacidades
- 30- 40 Grameras con capacidad mínima de 7 a 10 kilos.
- 40 – 50 Termómetros. (análogos, digitales o infrarrojos)
- 5 – 10 Carros de carga con capacidad mínima de 2000 kilos (mecánicos, eléctricos, gatos hidráulicos)
- Mesas en acero inoxidable para recepción, control de calidad y prealistamiento.
- 2- 5 Hidrolavadoras
- Ollas express y ollas industriales, Calderos
- Lavaplatos
- Bandejas
- 4 Estufas
- Neveras Industriales.
- Congeladores Industriales.
- Licuadoras industriales.

Como requisito habilitante estos serán verificados por el ente evaluador con el fin de garantizar que se cumpla con la capacidad ofertada de la bodega para el cumplimiento de la operación y manejo adecuado de los alimentos, además de la existencia de dotación y equipos, conforme a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del PAE, establecidos en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021. En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas y las capacidades solicitadas la propuesta será NO HÁBIL.

NOTA 1: Los anteriores equipos y elementos serán verificados por el equipo evaluador durante la etapa de evaluación al momento de la visita a la planta ofertada por el proponente, de no contar con dichos elementos, la propuesta será calificada como NO CUMPLE.

NOTA 2: La Entidad procederá a realizar visita técnica a la planta de operación ofrecida por el oferente, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos técnicos establecidos en el presente numeral. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la entidad dentro del término de evaluación de las propuestas determinado en el cronograma del proceso. En caso de que la bodega no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en el presente numeral y en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 la bodega será calificada como No Cumple y se la propuesta será NO HÁBIL

5.1.3.8. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE: Las instalaciones deberán estar dotadas con sistema de almacenamiento para agua potable, para la atención de posibles cortes de suministro y garantizar la continuidad de las actividades requeridas para la entrega de los complementos en cualquiera de las modalidades. Los tanques de almacenamiento de agua potable deberán ser aéreos y tener capacidad mínima de 1000 litros (no se aceptan tanques subterráneos o sobre puestos al nivel de la bodega y/o planta de producción), lo anterior, a fin de garantizar que no se presenten posibles contaminaciones por caída de residuos de alimentos almacenados o preparados o filtraciones por lavados de pisos o superficies, así mismo deberán ser de plástico o material resistente. No se aceptan tanques hechos con material de asbesto o sus derivados. Al momento de la visita se deberá demostrar mediante certificado su limpieza la cual no podrá ser superior a 6 meses a la fecha de esta.

Como requisito habilitante estos requisitos serán verificados por el ente evaluador con el fin de garantizar que se cumpla con la capacidad ofertada de la bodega para el cumplimiento de la operación y manejo adecuado de los alimentos, además de la existencia de dotación y equipos, conforme a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del PAE, establecidos en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021. En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas y las capacidades solicitadas la propuesta será NO HÁBIL.

NOTA 1: Los anteriores equipos y elementos serán verificados durante la evaluación de la propuesta por el equipo evaluador al momento de la visita a la planta ofertada por el proponente, de no contar con dichos elementos, la propuesta será calificada como NO CUMPLE.

NOTA 2: La Entidad procederá a realizar visita técnica a la planta de operación ofrecida por el oferente, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos técnicos establecidos en el presente numeral. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la entidad dentro del término de evaluación de las propuestas determinado en el cronograma del proceso. En caso de que la bodega no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en el presente numeral y en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 la bodega será calificada como No Cumple y se la propuesta será NO HÁBIL

5.1.3.9. VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

El proponente podrá acreditar los vehículos requeridos para la operación, ya sean propios o de terceros. En caso de no ser de su propiedad, podrá soportarlos mediante contrato de arrendamiento, leasing o cualquier figura de cesión o disponibilidad suscrita con un tercero. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar copia del contrato suscrito con empresa transportadora, la cual deberá estar habilitada ante el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio de transporte terrestre de carga, anexando el soporte de dicha habilitación.

Lo anterior se exige con el fin de garantizar que la entrega de alimentos y materias primas sea efectiva, oportuna y se realice bajo los lineamientos técnicos y de seguridad vial definidos para el servicio objeto de contratación. Así mismo, los soportes deberán contener como mínimo los siguientes aspectos:

A. La tenencia y disponibilidad de la totalidad de los vehículos, en condiciones requeridas para la conservación de los alimentos y transporte de implementos de aseo, de manera oportuna que permita garantizar la prestación del servicio.
B. El modelo de los vehículos debe ser a partir del año 2021.
C. Los vehículos deben cumplir con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y que éstos cuenten con concepto favorable por parte de la autoridad sanitaria competente.
D. Deberá garantizar y acreditar como mínimo diez (10) vehículos; nueve (09) de mínimo 2 toneladas de carga, de los cuales ocho (08) deben tener el sistema de refrigeración y uno (1) carga seca. y un (1) vehículo de mínimo 5 toneladas de carga con sistema de carga seca, no se aceptarán vehículos carpados y/o de estaca, deberán ser todos furgonados conforme a la normatividad vigente para la carga de alimentos.
E. Deberá garantizar las condiciones de calidad y cumplir con lo establecido en la normatividad vigente en materia sanitaria.
F. Deberá aportar certificado de mantenimiento del sistema de refrigeración, vigente para los vehículos que aplique.
G. Deberá garantizar que para las zonas de difícil acceso se definirán las estrategias a implementar para asegurar el transporte y la entrega de los alimentos en las condiciones de calidad requeridas según la normatividad expedida para el efecto por el Ministerio de Salud.
H. Deberá aportar acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a seis (06) meses con concepto FAVORABLE.

En caso de vehículos en propiedad se deberá adjuntar fotocopia de tarjeta de propiedad, el SOAT vigente, revisión técnico-mecánica vigente al cierre del proceso y acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a seis (06) meses con concepto FAVORABLE. En caso de leasing o contrato de arrendamiento deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta, igualmente los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o leasing, acreditando la disponibilidad de estos. En cualquiera de los casos deberá aportar Resolución del Ministerio de Transporte por la cual se habilita y autoriza a la empresa que preste el servicio de transporte terrestre automotor de carga, anexar fotocopia de la cedula, licencia de conducción apta para la actividad del conductor con certificado de formación en manipulación de alimentos y certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.

NOTA: Las fotocopias de los documentos como tarjeta de propiedad, SOAT, revisión tecno- mecánica que adjunten deberán presentarse ampliados a 150% y ser legibles.

5.1.3.10. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: Adicional a los documentos que acredite cada personal propuesto se deberá remitir al **FORMATO No. 10 HOJA DE VIDA, EXPERIENCIA Y COMPROMISO PARA EL EQUIPO DE TRABAJO, así:**

CARGO A DESEMPEÑAR EN EL PRESENTE PROYECTO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL/ESPECIFICA
COORDINADOR	1	**i) Perfil profesional de:** Acreditar título profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial.	Acreditar **Experiencia Profesional General**: mínimo siete (7) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional (según corresponda); adicionalmente, deberá acreditar **experiencia especifica** mínimo de tres (3) años como coordinador(a) o director(a) en la operación del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Acreditada mediante certificación suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. En total, deberá acreditar al menos 10 años de experiencia (7 años profesional + 3 años específicos).
INGENIERO DE ALIMENTOS O QUÍMICO DE ALIMENTOS	1	**i) Perfil profesional de:** Profesional en ingeniería de alimentos y/o química en alimentos.	Acreditar **Experiencia Profesional General**: Mínima de cinco (5) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional (según corresponda); adicionalmente, deberá acreditar experiencia especifica como mínimo de un (1) año como jefe de bodega y/o jefe de planta y/o ingeniero de planta y/o supervisor y/o coordinador en la operación de PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. En total, deberá acreditar al

			menos 6 años de experiencia (5 años profesional + 1 año específico).
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	**i) Perfil profesional de:** Profesional en Nutrición Dietista Con tarjeta profesional vigente e inscripción en RETHUS	Acreditar **Experiencia Profesional General**: Experiencia mínima de seis (6) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional (según corresponda); de los cuales, igualmente, deberá acreditar experiencia específica como mínimo de tres (3) años como nutricionista en la operación de Programas de Alimentación Escolar PAE. Acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. En total, deberá acreditar al menos 9 años de experiencia (6 años profesional + 3 años específico).
SUPERVISOR DE ZONA	3	**I)Perfil** Técnico y/o Tecnólogo en logística o técnico y tecnólogo en alimentos o control calidad de alimentos o Ingeniero de Alimentos.	Acreditar **Experiencia específica**, de mínimo tres (3) años en la operación de Programas de Alimentación Escolar.
EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	90	**I)Perfil** Mayores de 18 años de edad + Curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos	Acreditar **Experiencia específica:** Seis (6) meses en preparación de alimentos. Contar con la Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la Certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Tener curso con mínimo 10 horas en higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen,

			adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener capacitación continua vigente. **Nota**: Entre el personal manipulador se encuentra el llamado FACILITADOR, considerado para las sedes educativas que atienden más de 500 titulares de derecho y que se evidencia la necesidad de un colaborador en el área social de los comedores escolares en pro de mantener el orden y disminuir el desperdicio, en total se requiere 6 facilitadores del servicio bajo la modalidad Ración preparada en sitio, dicho perfil se encuentra sumado y relacionado en la proyección de la cantidad de personal que la Entidad por trabajo de campo considera que requiere cada sede Educativa.
CONDUCTORES	10	Fotocopia de la cedula. licencia de conducción apta para la actividad. - categoría C1 o C2 Certificado de formación en manipulación de alimentos. Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.	Acreditar **Experiencia específica:** Dos (2) años como conductor
PROFESIONAL EN AREA DE COCINA	1	Perfil: Chef, gastrónomo o profesional en áreas de cocina	Acreditar **Experiencia Especifica** no menor de dos (2) años, contados a partir de la fecha de obtención del título académico, en programas de alimentación escolar.
PROFESIONAL PEDAGÓGICO Y COMPONENTE SOCIAL (EJECUCIÓN DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO DEL PAE EN LOS COLEGIOS DEL MUNICIPIO)	2	Psicólogo o Psicólogo Social Comunitario o Ingeniero Ambiental	Experiencia General no menor a cinco (05) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matricula profesional cuando aplique, en el desarrollo de su profesión. Experiencia Específica no menor a dos (2) años en el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar y/o en Distribución de Refrigerios Escolares en el marco del Programa de Alimentación Escolar. En total, deberá acreditar al menos 7 años de experiencia (5 años profesional + 2 años específico).

5.1.3.10.1. Reglas para la Acreditación del Personal Mínimo Requerido

Para efectos de evaluación y verificación de requisitos habilitantes, la documentación del personal mínimo requerido deberá acreditarse conforme a las siguientes reglas:

1. Documentación que debe ser presentada en la Oferta:

El proponente deberá presentar dentro de su oferta, en relación con los siguientes perfiles: **Coordinador, Ingeniero de Alimentos o Químico de Alimentos, Nutricionista Dietista, Supervisores de Zona, Conductores, Profesional en Área de Cocina y Profesional Pedagógico y Componente Social,** los documentos que acrediten la formación académica, la experiencia general y específica exigida, los cuales deberán contener como mínimo:

A. Copia del documento de identidad.
B. Copia del diploma o acta de grado que acredite el título de pregrado exigido para el perfil. Cuando aplique, se deberá anexar también el título de posgrado (especialización, maestría o doctorado) si así lo exige el perfil.
C. Copia de la tarjeta o matrícula profesional, cuando la profesión así lo requiera.
D. Certificado de vigencia de la matrícula profesional, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación, expedido por el ente competente.
E. Para acreditar la condición de **Nutricionista Dietista**, se deberá anexar la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud – RETHUS.
F. Carta de compromiso debidamente suscrita por el profesional y/o persona que será parte del equipo de trabajo, en la cual manifieste que conoce su postulación, que acepta integrar el equipo ofrecido y que se compromete a estar disponible para la ejecución del contrato en los términos establecidos en el presente proceso de selección.
G. Certificaciones de experiencia laboral, las cuales deberán contener como mínimo:

- Nombre completo de la entidad o empresa contratante.
- Nombre del empleado o contratista.
- Cargo desempeñado.
- Descripción de funciones desarrolladas, en caso de que el nombre del cargo no permita inferir claramente la relación con las actividades exigidas como experiencia específica.
- Fechas exactas de inicio y de terminación de la relación contractual o laboral.
- Nombre, cargo y datos de contacto (correo electrónico y/o número telefónico) de quien expide la certificación.
- Fecha de expedición de la certificación.
- La experiencia no podrá ser traslapada.

H. Las certificaciones de experiencia emitidas en idioma diferente al castellano deberán presentarse acompañadas de su respectiva traducción oficial.
I. Para los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de expedición, se deberá anexar documento expedido por el ente correspondiente que certifique dicha fecha.

Condiciones especiales para la experiencia:

- La experiencia acreditada no podrá ser traslapada, entendiéndose como aquella en que se generen periodos simultáneos de vinculación laboral o contractual.
- En caso de que la certificación no precise día específico de inicio o de terminación (señalando únicamente mes o año), para efectos de validación, se entenderá como fecha de inicio el último día del mes indicado, y como fecha de terminación el primer día del mes final indicado, aplicando el criterio más desfavorable al proponente.
- El certificado médico de aptitud para manipular alimentos exigido para el perfil de conductores deberá haber sido expedido con antelación no superior a un (1) año contado a partir de la fecha de cierre de la licitación.

NOTA 1 : El proponente deberá acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que cuenta con los requisitos relacionados a continuación:

- Las 90 hojas de vida correspondientes al personal manipulador de alimentos y facilitadores.
- Certificado de residencia del Municipio de Funza de mínimo el 70% del personal manipulador de alimentos presentado expedido por el presidente de junta o administrador de propiedad horizontal.
- Certificación médica de las 90 ecónomas ofertadas, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la Certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Certificación en formación sanitaria en higiene y manipulación de alimentos, con mínimo 10 horas, de las 90 ecónomas ofertadas, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

La presentación de los documentos anteriormente descritos en la Nota 1, deberán entregarse a la Supervisión o la Interventoría del Programa, una vez se dé la suscripción del contrato.

NOTA 2: Se aceptará que la empresa certifique a sus trabajadores siempre y cuando se anexen 1. Contrato con su respectiva acta de liquidación o certificaciones expedidas en papel membreteado y 2. El contrato de la empresa con el tercero donde prestó el servicio, donde se evidencie la actividad que realizaba la persona que hace parte del equipo.

NOTA 3. Carta suscrita por el proponente donde se comprometa con el Municipio de Funza a que el personal mínimo requerido que disponga para la ejecución del contrato estará debidamente identificado (carnetizado) por el contratista y será exclusivo para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar de Funza.

5.1.3.11. CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TÉCNICOS:

El proponente deberá presentar **certificación** suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento a los lineamientos técnico-administrativos expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar mediante la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y la propuesta presentada para el presente proceso.

El oferente deberá acreditar, mediante **una certificación** expedida por la Administradora de Riesgos Laborales-ARL, que se establece o válida por parte de la ARL que la empresa u organización cuenta con un nivel de cumplimiento superior o igual al 85% en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las disposiciones legales y reglamentarias, para la realización de actividades de suministro de alimentación. Para el caso de oferentes conformados como estructuras plurales, al menos uno de sus miembros deberá acreditar este requisito y presentar la certificación respectiva expedida por la ARL. El protocolo exigido deberá tener la finalidad y objeto: LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.

5.1.2.12. PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA*:* Los proponentes deberán aportar copia de una Promesa de Contrato de Proveeduría suscrita con pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) locales y sus organizaciones, inscritos en el registro consolidado por la Secretaría del Agro Campesinado de Cundinamarca, o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, conforme al Decreto 248 de 2021 que reglamenta la participación mínima de pequeños productores locales en el abastecimiento institucional de alimentos.

La Promesa de Contrato de Proveeduría deberá constar por escrito y contener como mínimo: identificación del productor y del oferente; producto y variedad(es); cantidades (unidades o peso) a adquirir; fecha y lugar de entrega de los productos; condiciones de embalaje y/o empaque; y la manifestación expresa de intención de compra por parte del proponente.

Como requisito habilitante, la Promesa de Proveeduría deberá demostrar que **como mínimo el treinta por ciento (30%) del valor total proyectado de la compra de alimentos** se realizará a pequeños productores locales y/o productores ACFC, en cumplimiento del Decreto 248 de 2021.

La verificación del cumplimiento de este porcentaje se efectuará como requisito de ejecución, mediante la presentación del Contrato de Proveeduría debidamente celebrado con los pequeños productores locales y/o productores ACFC y sus organizaciones, previo al inicio de la ejecución contractual.

5.1.2.13. EXPERIENCIA GENERAL

El proponente deberá acreditar la experiencia adicional a la PRESENTACIÓN DEL RUP deberá indicar la experiencia en el siguiente **FORMATO No. 07 EXPERIENCIA DEL OFERENTE**

CONTRATO – CÓDIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	CUANTÍA - SMMLV	CANTIDAD DE CONTRATOS PARA MIPYME (acreditación del requisito)	CANTIDAD DE CONTRATOS PARA EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES (acreditación del requisito)	OTROS PROPONENTES (acreditación del requisito)
Para verificar la experiencia el Proponente deberá acreditar la información solicitada mediante el registro único de Proponentes (RUP), el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto único Reglamentario 1082 de 2015, cuya información a verificar se halle en firme, expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso de selección. Con el fin de garantizar la calidad de los bienes y servicios a contratar y evitar así incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que los proponentes acrediten experiencia de contratos celebrados ejecutados, terminados y liquidados cuyo objeto es LA OPERACIÓN DEL PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Cada contrato aportado debe tener inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP) al menos cinco (5) de los siguientes siete (7) códigos del código UNSPSC descritos a continuación:	Mínimo el 100% del Presupuesto Oficial Estimado 4,741.83 SMMLV	Hasta 2 contratos	Hasta 2 contratos	Hasta 1 contrato.

CLASIFICACIÓN DE LA UNSPSC	DESCRIPCIÓN
23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos.
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
48101500	Equipo para cocinar o calentar
78121500	Empaques
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.
80141700	Distribución

5.1.2.14 EXPERIENCIA ESPECIFICA

CONTRATO – CÓDIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	CUANTÍA - SMMLV	CANTIDAD DE CONTRATOS PARA MIPYME (acreditación del requisito)	CANTIDAD DE CONTRATOS PARA EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES (acreditación del requisito)	OTROS PROPONENTES (acreditación del requisito)
El proponente deberá acreditar experiencia especifica adicional a la presentada como experiencia general en PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR y cuya cobertura atendida sea igual o mayor a 11.000 estudiantes, el proponente podrá sumar la cobertura de los contratos que presente, con los límites de las columnas 1, 2 y 3 de este cuadro. Estos contratos deberán acreditar la ejecución en la operación de las 3 modalidades de atención del presente proceso de selección. (APS – Almuerzo preparado en sitio, RI – Ración Industrializada y CCT - Comida Caliente Transportada en todos los contratos que presente. De igual manera los contratos deberán estar debidamente ejecutados, terminados y liquidados y estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y deberán acreditar todos los (07) de los siguientes códigos UNSPSC:	Mínimo el 150% del Presupuesto Oficial Estimado 7,112.75 SMMLV	Hasta 2 contratos	Hasta 2 contratos	Hasta 1 contrato

CLASIFICACIÓN DE LA UNSPSC	DESCRIPCIÓN
23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos.
50131600	Huevos y sustitutos
48102000	Balanzas, básculas, grameras y dispositivos de pesaje
50131700	Productos de leche y mantequilla
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.
80141700	Distribución
78101800	Servicios de transporte de carga por carretera

5.2 CAPACIDAD RESIDUAL (K): N/A

5.3 FACTORES DE PONDERACIÓN: A cada parámetro de evaluación se le asignará un puntaje por obtener cuya sumatoria será de mil (1000) puntos, con base en el siguiente cuadro:

FACTORES DE EVALUACIÓN.	PUNTAJE
FACTOR ECONÓMICO	200
FACTOR TÉCNICO. Y DE CALIDAD	468
CUOTA PARAFISCAL	60
PROVEEDOR DIRECTO	60
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL CONFORME EL DECRETO 680 DE 2021.	100
INCENTIVO PARTICIPACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES.	2
VINCULACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (Solo para licitación pública y concurso de méritos)	10
PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y/O AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR, COMUNITARIA LOCAL	100
TOTAL PUNTAJE:	1000

5.3.1 OFERTA ECONÓMICA (200 PUNTOS) - FORMATO No 11 OFERTA ECONÓMICA.

Únicamente se calificarán las propuestas hábiles, es decir aquellas que cumplan la totalidad de los requisitos de orden jurídico, técnico, de experiencia y financiero.

Para el efecto se tomará la información consignada en la propuesta económica del proponente. La entidad procederá a realizar las correspondientes verificaciones aritméticas y si es el caso corregirá los errores de operaciones matemáticas que presenten las ofertas hábiles y será el valor corregido el que deberá tenerse en cuenta para efectos de la evaluación y ponderación económica.

Para efectos de la calificación del precio de la oferta, se rechazarán todas aquellas ofertas cuyo valor sea superior al 100% del presupuesto oficial y las que sean menores al 85% de presupuesto oficial. De igual manera, el valor de cada uno de los ítems propuestos tampoco podrá exceder el 100% del valor unitario establecido en el presupuesto oficial ni ser menor del 85%.

Teniendo en cuenta el valor del proceso de contratación, se definirá al azar la forma de evaluación económica, siguiendo la guía de Colombia Compra Eficiente, así:

Aquellas propuestas hábiles que presenten errores aritméticos los cuales generen que se supere el presupuesto oficial y aquellas que aun cuando no tengan errores aritméticos superen el presupuesto oficial serán rechazadas. Sin perjuicio de las causales de rechazo.

A partir del valor de las ofertas, se asignarán máximo de doscientos (200) puntos acumulables de acuerdo con el método elegido para la ponderación de la oferta económica, de conformidad con los métodos que se nombran a continuación:

Métodos de evaluación de la oferta económica

MEDIA ARITMÉTICA
MEDIA ARITMÉTICA ALTA
MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos decimales de la TRM correspondiente al día del cierre del proceso de selección de acuerdo con el cronograma establecido para el presente proceso de selección.

En caso de que se llegara a expedir adendas que modifiquen el cronograma del proceso se tendrá en cuenta la fecha establecida en el cronograma inicial del mismo.

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

Asignación de método de evaluación según TRM

De 0.00 a 0.33	1	Media aritmética
De 0.34 a 06.66	2	Media aritmética alta
DE 0.67 a 0.99	3	Media geométrica con presupuesto oficial

Media Aritmética
Consiste en la determinación del promedio aritmético de las ofertas validas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes formulas:

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

Donde,
X= media aritmética.
Xi = Valor de la oferta sin decimales.
N = Número total de las ofertas validas presentadas.

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente formula:

$$puntaje\ i = 200 * \left[1 - \left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X.$$

$$puntaje\ i = 200 * \left[1 - 2\left(\frac{X - Vi}{X}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X.$$

Donde,
X= media aritmética.
Vi = Valor total de cada una de las ofertas i, sin decimales. I = Número de oferta.

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

Media Aritmética Alta

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la oferta valida más alta y el promedio aritmético de las ofertas validas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes formulas:

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

Donde,
X_A= media aritmética alta.
$V_{\max}$ = Valor total de la oferta más alta, sin decimales. X = promedio aritmético de las ofertas válidas.

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente formula:

$$puntaje\ i = 200 * \left[1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ X_A.$$

$$puntaje\ i = 200 * \left[1 - 2\left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ X_A.$$

Donde,
X_A= media aritmética alta.
Vi = Valor total de cada una de las propuestas, sin decimales. i = Número de la oferta.

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

Media geométrica con presupuesto oficial.

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

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

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO*PO*\ldots*PO_{nv}*P_1*P_{2*\ldots*}P_n}$$

Donde,
G_(PO)= Media geométrica con presupuesto oficial.
nv = Número de veces que se incluye el presupuesto oficial. n= Numero de ofertas válidas.
PO= Presupuesto oficial del proceso de contratación. Pi= Valor total de la oferta económica sin decimales.

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

$$puntaje\ i = 200 * \left[1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ G_{PO}.$$

$$puntaje\ i = 200 * \left[1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right], para\ valores\ mayores\ a\ G_{PO}.$$

G_(PO)= Media geométrica con presupuesto oficial. Vi= Valor total sin decimales de cada una de las ofertas. i= Numero de oferta

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

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.
Será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o perdidas que se deriven en dichos errores u omisiones.
El proponente deberá cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en la ficha técnica y no podrá modificar, suprimir o alterar sus unidades y cantidades so pena de evaluar la propuesta como RECHAZADA.

Una vez culminado el procedimiento anterior, se asignará el mayor puntaje a la oferta hábil de menor valor. A las demás propuestas hábiles se les asignará un puntaje de conformidad con la siguiente tabla:

ITEM	PUNTAJE
OFERTA CON MENOR VALOR	200
OFERTA CON EL SEGUNDO MENOR VALOR	195
OFERTA CON EL TERCER MENOR VALOR	190
OFERTA CON EL CUARTO MENOR VALOR	185
OFERTA CON EL QUINTO MENOR VALOR	180 Y ASÍ SUCESIVAMENTE

5.3.2 ASPECTOS DE TÉCNICO Y CALIDAD (468)

CRITERIO PONDERACIÓN MAYOR PREPARACIÓN ACADÉMICA PROFESIONALES OFERTADOS	
Se otorgará puntaje al proponente que ofrezca que los profesionales ofertados en los requisitos habilitantes: Coordinador, Ingeniero de Alimentos o Químico de Alimentos, Nutricionista Dietista cuentan con estudios de posgrado a nivel especialización en Gerencia de Proyectos y al menos un Profesional Pedagógico y Componente Social cuente con estudios de posgrado a nivel de Especialización en Áreas Sociales y/o Gestión Social.	**150 puntos**
El proponente no ofrece a los profesionales con estudios de posgrados a nivel especialización.	**0 puntos.**

Nota 1. El oferente deberá aportar certificados de estudio (Diploma y Acta de grado) de los profesionales ofertados de las especializaciones requeridas.

CRITERIO CERCANÍA DE LA BODEGA OFERTADA	
Se otorgará puntaje al proponente cuya bodega y planta de producción ofertadas se encuentren ubicadas a una distancia carreteable no mayor a 2 kilómetros de la sede de la Secretaría de Educación de Funza. La verificación de dicha distancia se realizará mediante las aplicaciones Google Maps o Waze, con el fin de confirmar el	100 puntos

cumplimiento del requisito.	
Se otorgará puntaje al proponente cuya bodega y planta de producción ofertadas se encuentren ubicadas a una distancia carreteable mayor a 2 kilómetros y menor a 5 kilómetros de la sede de la Secretaría de Educación de Funza. La verificación de dicha distancia se realizará mediante las aplicaciones Google Maps o Waze, con el fin de confirmar el cumplimiento del requisito.	50 puntos
Fuera del rango mínimo exigido en el criterio habilitante. (Funza Mosquera)	0 puntos.

CRITERIO PAZ Y SALVO MUNICIPAL	
Se otorgará puntaje al proponente que bajo la gravedad de juramento manifieste que se encuentra a paz y salvo con las manipuladoras de alimentos y los proveedores que hayan hecho parte del PAE del municipio. En caso de no haber operado el Programa de Alimentación Escolar del municipio, deberá manifestar bajo gravedad de juramento que NO ha sido operador del Programa de Alimentación Escolar del Municipio. **El Municipio de Funza se reserva el derecho de verificar los archivos en su poder para corroborar que la información manifestada bajo gravedad de juramento corresponde a la verdad.**	**18 puntos**
No presenta manifestación de Paz y Salvo.	**0 puntos**

CRITERIO PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y/O AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR Y COMUNITARIA (ACFC)	
Con el fin de dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 y su Decreto Reglamentario 248 de 2021, y en concordancia con la política pública de Compras Locales de Alimentos, la Entidad asignará el puntaje en caso que el proponente oferte que va a realizar un porcentaje superior adicional al 30% habilitante. Los proponentes deberán aportar copia de una Promesa de Contrato de Proveeduría suscrita con pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) locales y sus organizaciones, inscritos en el registro consolidado por la Secretaría del Agro Campesinado de Cundinamarca, o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, conforme al Decreto 248 de 2021 que reglamenta la participación de pequeños productores locales en el abastecimiento institucional de alimentos. La Promesa de Contrato de Proveeduría deberá constar por escrito y contener como mínimo: identificación del productor y del oferente; producto y variedad(es); cantidades (unidades o peso) a adquirir; fecha y lugar de entrega de los productos; condiciones de embalaje y/o empaque; y la manifestación expresa de intención de compra por parte del proponente.	**20 puntos**

Como requisito habilitante, la Promesa de Proveeduría deberá contener la cifra y demostrar que un porcentaje mayor al treinta por ciento (30%) del valor total proyectado de la compra de alimentos se realizará a pequeños productores locales y/o productores ACFC, en cumplimiento del Decreto 248 de 2021.	
No acredita.	**0 puntos.**

MENU ESPECIALES (180)

Para la obtención del puntaje técnico relacionado con CICLOS DE MENU (ANEXO TÉCNICO No. 2 - REPORTE CICLOS DE MENÚS ESPECIALES y ANEXO 3 – ANÁLISIS NUTIRICIONAL DE MENÚS ESPECIALES) el proponente deberá presentar los ciclos de menús para 7 menús de fechas especiales, que cumpla con las condiciones de la minuta patrón dispuesta en la resolución 00335 de 2021 y demás normas que lo adicionen o sustituyan.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 7 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional. Adicionalmente, a la información antes referida, deberá allegarse copia de la tarjeta profesional del nutricionista que elaboró los ciclos de menús. Los datos del profesional deben ser remitidos junto con los documentos que serán objeto de validación por la entidad.

NOTA: El análisis del contenido de nutrientes de los alimentos debe presentarse en medio magnético (Excel) (formato publicado por la entidad) y sin bloquear, de lo contrario se entenderá como no presentada y no será objeto de evaluación.

En el evento de presentarse un código diferente al alimento mencionado en determinado menú, la evaluación del contenido de energía y nutrientes se realizará con base en el código. Las kilocalorías deben presentarse en números enteros y los demás nutrientes con un (1) decimal. La calificación de los 7 menús se realizará en cumplimiento a las disposiciones de la resolución 00335 de 2021 respecto al aporte nutricional, tamaño de la porción, variedad, frecuencia y guías de preparación, para el caso de las guías de preparación se evaluará la concordancia en el gramaje y cantidad de ingredientes frente al análisis químico.

Se asignará puntaje al menú por grado escolar que cumpla con las disposiciones de la resolución 00335 de 2021 y su anexo 1 (minuta patrón), los menús que no cumplan con las condiciones de Aporte Nutricional y/o Tamaño Porción y/o Variedad y/o Frecuencia en el Análisis Químico no serán objeto de evaluación y por lo tanto no serán objeto de puntuación.

Se otorgará puntaje al proponente que oferte suministrar siete (07) menús de fechas especiales que cumplan, con su respectivo análisis nutricional (calorías y nutrientes), guías de preparación, de acuerdo con las minutas patrón. Nota 1: Estos menús están supeditados a las fechas determinadas por el supervisor del contrato. Nota 2: Para la presentación de los menús, se deben tener en cuenta los formatos anexos al proceso	180 Puntos
Se otorgará puntaje al proponente que oferte suministrar cinco (05) menús de fechas especiales que cumplan con su respectivo análisis nutricional (calorías y nutrientes), guías de preparación, de acuerdo con las minutas patrón. Nota 1: Estos menús están supeditados a las fechas determinadas por el supervisor del contrato. Nota 2: Para la presentación de los menús, se deben tener en cuenta los formatos anexos al proceso.	100 Puntos

Se otorgará puntaje al oferente que oferte suministrar tres (03) menús de fechas especiales que cumplan con su respectivo análisis nutricional (calorías y nutrientes), guías de preparación, de acuerdo con las minutas patrón. Nota 1: Estos menús están supeditados a las fechas determinadas por el supervisor del contrato. Nota 2: Para la presentación de los menús, se deben tener en cuenta los formatos anexos al proceso.	50 Puntos	
No oferta menús especiales que cumplan.	0 puntos	

5.3.3 CUOTA PARAFISCAL.

Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores locales, esto es, la mitad más uno (50% + 1), se encuentren a paz y salvo en el pago de la respectiva cuota parafiscal, **cuando el producto agropecuario correspondiente esté sujeto a fondo parafiscal**, de conformidad con lo previsto en el Decreto 248 de 2021 y las obligaciones de trazabilidad, transparencia y formalización del mercado de abastecimiento local. Este criterio se acreditará mediante alguno de los siguientes documentos: a) certificación emitida por el respectivo Fondo Parafiscal, en la que conste que el productor se encuentra al día en el pago de la cuota parafiscal correspondiente; o b) copia de la factura de compra o de venta emitida a nombre del productor, en la que se evidencie explícitamente el descuento de la cuota parafiscal; o c) documento de paz y salvo expedido por el Fondo Parafiscal correspondiente, en donde conste que el productor no registra obligaciones pendientes con el sistema parafiscal. **Nota:** La verificación de este criterio se realizará únicamente sobre los productos sujetos a parafiscalidad, sin que ello implique gravamen o exigibilidad para productos no cobijados por fondo parafiscal, de acuerdo con la destinación específica establecida por el Decreto 248 de 2021.	60 Puntos

5.3.4 PROVEEDOR DIRECTO.

Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que, además de ser contratista, **tenga la calidad de pequeño productor local y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y/o sus organizaciones**, en los términos del Decreto 248 de 2021. Esta condición se acreditará mediante el **Registro Único Tributario – RUT**, en el que se evidencie que el oferente desarrolla directamente actividades propias de producción agropecuaria contempladas en la **Sección A** de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme – CIIU, en coherencia con el citado Decreto 248 de 2021. No se aceptarán actividades clasificadas únicamente como "actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería" para efectos de este puntaje. **Parágrafo:** Esta condición aplica exclusivamente cuando el oferente es, a su vez, **productor directo** en los términos del Decreto 248 de 2021, y no cuando su participación se limita a la intermediación o comercialización de productos agropecuarios de terceros.	60 Puntos

5.3.5 PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 PUNTOS). Se deberá remitir al **FORMATO No. 08 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL INCORPORACIÓN DE BIENES / SERVICIOS**

En cumplimiento de lo establecido en el decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de "Servicios Nacionales", y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata en inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

Una vez hecho el análisis del Decreto 680 de 2021 se concluye que al ser un objeto mixto y pesen más los servicios, se deberá aportar declaración juramentada suscrita por el representante legal, en donde se comprometa a suministrar el 100% del personal de origen colombiano.
Para este aspecto el proponente recibirá un máximo de cien (100) puntos de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla, según la procedencia de los bienes y/o servicios ofrecidos:

100	Declaración juramentada suscrita por el representante legal, en donde se comprometa a suministrar el 100% del personal de origen Colombiano
0	Los proponentes que no ofrezcan bienes o servicios nacionales

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

5.3.6 INCENTIVO PARTICIPACIÓN DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (02 PUNTOS)

La Entidad otorgará dos (02) puntos a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto único reglamentario 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021.

5.3.7 TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD, Artículo 1º. Decreto 392 de 2018 (10 PUNTOS)

Atendiendo lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 392 de 2018 que señala: "En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:
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 de selección.
Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

NUMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NUMERO 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
MAS DE 200	5

Para efectos de lo señalado en el presente artículo, 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.
En consecuencia, se otorgará diez (10) puntos a la propuesta que acredite personal con discapacidad en los términos de la precitada disposición.

Nota 1: En las modalidades de contratación directa y subasta inversa presencial no existen factores de ponderación y la selección del oferente se realizará previo lleno de los requisitos habilitantes y el procedimiento establecido en la legislación vigente.

Nota 2: se reducirá el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o clausulas penales durante el último año, contados a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento, conforme lo establecido en el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022.

La reducción de puntaje también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes tiene impuesto una o más multas o clausulas penales durante el último año.

5.3.8 PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y/O AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR, COMUNITARIA LOCAL (100 PUNTOS).

En cumplimiento de la **Ley 2046 de 2020** y del **Decreto 248 de 2021**, "por medio del cual se reglamenta la participación de pequeños productores agropecuarios locales y de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) en los mercados de compras públicas de alimentos", el presente proceso de selección busca fomentar la compra pública local, promover la inclusión productiva y fortalecer las economías rurales del territorio.
Para tal efecto, se otorgará hasta **cien (100) puntos** al proponente que se comprometa formalmente a incrementar la participación de pequeños productores locales y/o de la ACFC, conforme a la siguiente tabla:

100	El oferente presenta declaración juramentada suscrita por su representante legal, en la cual se compromete a adquirir, durante la ejecución del contrato, al menos un (1%) adicional al treinta por ciento (30%) mínimo exigido por el Decreto 248 de 2021, mediante compras públicas locales a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) o sus organizaciones provenientes de los municipios que integran el Departamento de Cundinamarca.
0	El oferente NO presenta declaración juramentada suscrita por su representante legal, en la cual se compromete a adquirir, durante la ejecución del contrato, al menos un (1%) adicional al treinta por ciento (30%) mínimo exigido por el Decreto 248 de 2021, mediante compras públicas locales a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) o sus organizaciones provenientes de municipios del departamento de Cundinamarca.

5.4 ORDEN DE ELEGIBILIDAD Y DESEMPATE (NO APLICA EN CONTRATACION DIRECTA)

Una vez realizada la ponderación, el comité evaluador establecerá la lista de elegibles, de acuerdo con la calificación obtenida por cada oferente.

En caso de presentarse empate entre dos o más oferentes, el municipio de Funza procederá a utilizar las reglas contenidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto único reglamentario 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del decreto 1860 de 2021, complementado por la Ley 2046 del 2020 en su capítulo II Articulo 7 Literal b, de forma sucesiva y excluyente.

6. EL ANALISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLO

Este análisis se hace con el fin de exponerles a los oferentes la tipificación, estimación, asignación, impacto y tratamiento de los riesgos en la contratación; se desarrolla de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015 y el Manual para la identificación del Riesgo en los procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente.

MATRIZ DE RIESGOS

N°	1
Clase	General
Fuente	Externo
Etapa	Ejecución
Tipo	Operacional
Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)	Fluctuación de los precios o desabastecimiento del producto contemplado en el contrato.
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Retraso en la entrega de las raciones para preparar en casa a los beneficiarios.
Probabilidad	3
Impacto	3
Valoración del riesgo	6
Categoría	Alto
¿A quién se le asigna?	Contratista
Tratamiento/Controles a ser implementados	Verificación constante del desarrollo del mercado. Al presentar faltante de producto, revisar opciones para sustituir el producto.
Impacto después del tratamiento	
Probabilidad	2
Impacto	2
Valoración del riesgo	4
Categoría	Riesgo bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	si
Persona responsable por implementar el tratamiento	Contratista con aprobación del Supervisor e Interventoría.
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Desde el Inicio de la ejecución del contrato
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Hasta la terminación del contrato
Monitoreo y revisión	
¿Cómo se realiza el monitoreo?	Informes del contratista, remisiones enviadas.
Periodicidad ¿Cuándo?	Mensual

3	2
General	General
Externo	Externo
Ejecución	Ejecución
Regulatorio	Operacional
Expedición de normas o lineamientos que cambien las condiciones pactadas en el contrato	Paros de transporte o restricción de movilidad superior 15 días
Puede llegar a afectar las obligaciones contractuales	Retraso en la entrega de las raciones para preparar en casa a los beneficiarios.
2	3
2	3
4	6
Bajo	Alto
Entidad	Contratista
Modificación del contrato para ajustarlo a las normas. Terminación anticipada	Plan de contingencia en entregas de pedidos, mantener un stock de productos para garantizar el suministro a la Entidad, y si llegase a estar suspendido se deberá reprogramar los tiempos de espera.
1	2
1	2
2	4
Bajo	Bajo
No	Si
Supervisor del contrato	Entidad y Contratista
Tres (03) días hábiles después de la entrada de vigencia de la nueva norma	Desde la suscripción del acta de inicio
A la suscripción del modificatorio o acta de terminación anticipada	Hasta la terminación del contrato
Seguimiento a los cambios normativos	Verificando las cantidades efectivamente entregadas vs los pedidos realizados
Mensualmente	Mensual

4	5
General	GENERAL
Externo	Interno
Ejecución	Ejecución
Operacional	Operativo
Ausentismo del personal durante la ejecución del contrato	Eventualidades en las IEO, ajenas a las partes que impidan el acceso del operador a las instalaciones y el avance de actividades.
Retraso en la entrega del servicio.	Afecta la ejecución oportuna del contrato conforme las fechas establecidas por la secretaría de educación
3	2
4	2
7	4
Alto	Bajo
Contratista	Entidad
Disponer de personal para sustituir y así cubrir los puntos de entrega de las raciones.	Plan de contingencia en entregas para garantizar el suministro a la Entidad o reprogramación de actividad.
2	1
2	1
4	2
Bajo	Bajo
No	No
Operador, interventoría y supervisión.	Supervisor del contrato
Inmediato a la ocurrencia del evento.	Inmediato a la ocurrencia
Día después de la eventualidad.	Suscripción acta de reinicio o del acta de terminación del contrato
Seguimiento por parte de la interventoría	Verificación por parte del supervisor del funcionamiento de las IEO, informes de los rectores o del contratista
Diario	Semanalmente

7	6
Especifico	ESPECÍFICO
Externo	Interno
Ejecución	Ejecución
Regulatorio	Operación
Cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato como nuevos impuestos o trámites	Exposiciones agentes biológicos (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados) y/o desastres naturales con afectación en las IEO
Desequilibrio económico del contrato	Afecta la ejecución del contrato por enfermedad general, catalogada como una posible enfermedad laboral y/o afectación a la prestación del servicio en las IEO
2	4
2	3
4	7
Riesgo Bajo	Alto
Entidad y Contratista	Contratista
Revisión de cambios y ajuste de condiciones del contrato si es necesario. La Entidad asumirá el 50% y el Contratista asumirá el otro 50%.	Seguir las indicaciones de la Oficina de Talento Humano y del líder del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Entidad S-SST. Cumplir con la normatividad, lineamientos y protocolos establecidos frente a la contingencia. PMU, Secretaria de Infraestructura y las demás Entidades competente.
1	3
2	2
3	5
Riesgo Bajo	Medio
SI	SI
Entidad contratante y Contratista	Contratista
Desde el inicio del contrato	Desde la suscripción del acta de inicio
Hasta la terminación del contrato	Hasta la terminación del contrato
Verificación De normatividad aplicable y su incidencia en la ejecución del contrato	Se realiza a través de la evaluación de un Profesional de la Salud (EPS)
Mensual	ESPECIFICO

7. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION

Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales deberán solicitarse conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

1. **CUMPLIMIENTO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual a su plazo de ejecución y un (1) año más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato..

2. **CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES:** Por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual a su plazo de ejecución y un (1) año más, contado a partir de la fecha de suscripción del contrato.

3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

4. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por una cuantía equivalente a 400 SMMLV al momento de la expedición de la póliza, con una vigencia igual a la duración del contrato, contada a partir de la suscripción del contrato.

8. LA INDICACION DE SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

ACUERDO COMERCIAL		VIGENTE	ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCPECIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
ALIANZA PACÍFICO	CHILE	SI	SI	SI	SI	NO
	MEXICO	NO	NO	NO	NO	NO
	PERU	SI	SI	SI	SI	NO
CANADÁ		SI	NO	NO	NO	NO
CHILE		SI	SI	SI	SI	NO
COREA		SI	NO	NO	NO	NO
COSTA RICA		SI	SI	SI	SI	NO
ESTADOS AELC		SI	SI	SI	SI	NO
ESTADOS UNIDOS		SI	NO	NO	NO	NO
MEXICO		SI	NO	NO	NO	NO
TRIÁNGULO NORTE	EL SALVADOR	SI	NO	NO	NO	NO
	GUATEMALA	SI	SI	SI	SI	NO
	HONDURAS	SI	NO	NO	NO	NO
ISRAEL		SI	NO	NO	NO	NO
UNION EUROPEA		SI	SI	SI	NO	NO
COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES		SI	SI	N/A	N/A	SI

El presente Proceso de Contratación está cobijado por los acuerdos comerciales que Colombia ha suscrito con: Comunidad Andina de Naciones. En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren este Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y en consecuencia dar a esas ofertas el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el numeral 1 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, así como las demás prerrogativas en cabeza de la industria colombiana.

MANUELA MEJÍA RICO **COORDINADORA PAE** **ELABORÓ**	FIRMA
YURY NATALY SUÁRES SANABRIA **DIRECTOR COBERTURA EDUCATIVA** **REVISÓ**	FIRMA
DIEGO FERNANDO ROJAS BOHÓRQUEZ **SECRETARIO DE EDUCACIÓN** **APROBÓ**	FIRMA