Tame, Diciembre de 2025

Doctor:
MIGUEL ANGEL BASTOS MORALES
Alcalde del Municipio de Tame
Despacho

Me permito presentar ante usted el **ESTUDIO PREVIO** conforme al artículo 25 numeral 7 de la Ley 80 de 1993, reglamentado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, con el fin de adelantar el proceso de selección abreviada mediante subasta inversa hasta la consecución del contrato de suministro requerido para desarrollar el objeto de la presente necesidad **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME**, conforme se tiene previsto ejecutar en el presupuesto de la vigencia de 2025-2026.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO	
DEPENDENCIA SOLICITANTE:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TÉCNOLOGÍA
RESPONSABLE DEL AREA SOLICITANTE	WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
CLASIFICACIÓN UNSPSC:	**Clasificación UNSPSC** / **Descripción** 50193001 – Comida para infante 85151601 – Servicios de programación de la nutrición 85151605 – Estrategias de desarrollo alimentario o nutricional 93131608 – Servicios de suministro de alimentos
CODIGO BPIN SUIFT:	2023817940070
OBJETO	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME
PRESUPUESTO OFICIAL:	MIL NOVENTA Y OCHO MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL SESENTA PESOS M/CTE. ($1.098.136.060).
PRESUPUESTO DEL PROCESO:	MIL NOVENTA Y OCHO MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL SESENTA PESOS M/CTE. ($1.098.136.060)
PLAZO:	NUEVE (09) MESES
MODALIDAD DE SELECCION:	SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA
FECHA:	Diciembre de 2025

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD
NUMERAL No.1 DEL ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DECRETO No.1082 DE 2015

El **Programa de Alimentación Escolar – PAE** es una estrategia estatal orientada a promover el **acceso, permanencia y bienestar** de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de un **complemento alimentario** durante la jornada escolar. Esta estrategia fortalece la atención, mejora los procesos de aprendizaje, apoya el desarrollo cognitivo, reduce el ausentismo y contribuye a disminuir la deserción escolar, conforme lo

establece el **Decreto 1852 de 2015** y los lineamientos vigentes de la **Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA**.

El PAE, uno de los programas sociales más antiguos y de mayor impacto en Colombia, fue creado en 1926 y se encuentra regulado por diversos actos administrativos, entre ellos la **Resolución 06054 de 2010**, que define su naturaleza como un componente integral que articula alimentación, educación nutricional, salud y participación comunitaria. De igual forma, organismos internacionales como el **Programa Mundial de Alimentos (PMA)** y la **FAO** reconocen los programas de alimentación escolar como mecanismos efectivos para mejorar la nutrición, fomentar la asistencia, apoyar el desempeño escolar, promover el desarrollo humano y orientado a disminuir las brechas asociadas a la pobreza, vulnerabilidad socioeconómica e inseguridad alimentaria que afectan a la población escolar. En el contexto departamental, Arauca presenta indicadores críticos de consumo insuficiente de alimentos y riesgo nutricional, lo cual incrementa la dependencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes respecto del complemento alimentario suministrado en las instituciones educativas. Para Tame, donde amplios sectores presentan limitaciones de acceso a una alimentación adecuada y las familias priorizadas enfrentan condiciones de riesgo social y económico, el PAE se constituye en un mecanismo esencial para asegurar el acceso, la asistencia regular y la permanencia en el sistema educativo, contribuyendo directamente a la prevención de la deserción escolar. La necesidad a satisfacer mediante este proceso contractual consiste en garantizar una ración alimentaria de calidad, inocua, suficiente y culturalmente apropiada, bajo las modalidades definidas por la entidad territorial, durante la totalidad del calendario académico.

En este contexto, el **Municipio de Tame**, en su calidad de entidad territorial responsable de garantizar el servicio educativo, requiere contratar la prestación del **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME – ARAUCA**, mediante un operador (persona natural o jurídica) con capacidad técnica, logística, administrativa, financiera e infraestructura adecuada para ejecutar el PAE bajo los lineamientos nacionales.

Marco legal que determina la necesidad

La **Ley 2167 de 2021**, que reglamenta la prestación del PAE, establece la obligación de asegurar el servicio **durante el 100% del calendario académico**, sin interrupciones, garantizando disponibilidad presupuestal y continuidad operativa. Esta ley exige que **antes del 31 de diciembre de cada año** las entidades territoriales tengan contratados los servicios, insumos y componentes necesarios para operar el PAE de la vigencia siguiente.
Asimismo, los Lineamientos de la UApA y la **Circular 003 de 2022 del MEN (Alimentos para Aprender)** ordenan la implementación integral del servicio, priorizando la operación oportuna y la calidad de la atención alimentaria.

Implementación histórica del PAE en el municipio

El municipio de Tame ha implementado el PAE de acuerdo con las condiciones nacionales y territoriales:
2020–2021: Ración para preparar en casa (RPCA), debido a la emergencia sanitaria.
2021: Ración industrializada en retorno gradual y progresivo.
2022–2025: Modalidad comida caliente preparada en sitio, acorde con los lineamientos técnicos de la UApA y con el retorno pleno a la presencialidad.
Esta evolución demuestra la necesidad de un operador con capacidad de adaptarse a los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos que exige la normativa vigente.

Planeación conjunta (Bolsa Común Departamental – Acuerdo PAE 2026)

Tal como consta en el Acta de Acuerdo PAE 2026, el día 14 de agosto de 2025, se reunieron en la Secretaría de Educación Municipal:

Equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental
Secretario de Educación Municipal — Ing. Wilbert Rincón
Profesional de apoyo PAE – Municipio

Allí se revisó la planeación del esquema bolsa común, se concertó la focalización y se definieron responsabilidades, lineamientos, calendarios y cobertura del PAE para la vigencia 2026.
En este espacio se determinó:

El municipio de Tame garantizará complemento alimentario en jornada AM/PM.
La atención mínima debe cubrir hasta grado séptimo conforme a lo permitido por recursos y focalización.

La focalización debe respetar los criterios de vulnerabilidad definidos por el MEN/UApA: población desplazada, rural dispersa, minorías étnicas, estudiantes SISBÉN A y B1–B3, inclusión, entre otros.
Este acuerdo es vinculante en la planeación operativa del PAE y constituye parte esencial del Estudio del Sector.

Instituciones educativas priorizadas (conforme Acta PAE 2026 y SIMAT 2025)

Para la vigencia 2026, las instituciones educativas urbanas priorizadas son:

1. **Oriental Femenino (IOF)**
2. **Institución Educativa Técnica Industrial Froilán Farías – Sede Principal**

Focalización SIMAT – Corte 31 de octubre de 2025

El análisis de matrícula oficial permitió focalizar estudiantes desde **preescolar hasta grado séptimo**, conforme a los criterios de vulnerabilidad. La distribución consolidada es la siguiente:

GRADOS	0	1	2	3	4	5	6	7	Población vulnerable	TOTAL
IOF	99	103	102	81	105	82	81	84	0	737
FROILAN FARIAS PRINCIPAL	0	0	0	0	0	0	115	105	52	272
	TOTAL, ESTUDIANTES TITULARES DE DERECHO									**1.009**

Nota técnica:

En la I.E. Froilán Farías, la focalización tuvo en cuenta: estudiantes en zona rural, población desplazada, estudiantes con discapacidad (inclusión), estratos socioeconómicos 1 y 2, población SISBÉN grupo A y B. La focalización es consistente con criterios establecidos en la Resolución 00335 de 2021 UApA.

Necesidad en términos de cobertura y plazo

El servicio debe prestarse durante nueve (9) meses vigencia 2026, acorde con la **Resolución 4951 de 2025** por medio del cual se establece el calendario académico para el año electivo 2026, que establece 40 semanas lectivas. Este tiempo corresponde a los días efectivos en que los estudiantes reciben clase y por tanto aplica el suministro del complemento alimentario.

La necesidad es clara: asegurar un operador que garantice, durante todo el calendario académico 2026, la prestación continua, inocua, oportuna y de calidad del servicio de alimentación escolar, conforme a los lineamientos técnicos, sanitarios, logísticos y nutricionales del PAE.

Decisión del proceso contractual

En atención al análisis de necesidad, a la planeación conjunta con el Departamento y a la disponibilidad presupuestal proyectada, la Secretaría de Educación Municipal adelantará un **Proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa**, modalidad adoptada por permitir una competencia real, objetiva y transparente entre posibles operadores, en coherencia con:

- Decreto 1082 de 2015
- Ley 1150 de 2007
- Guía de Subasta Inversa – Colombia Compra Eficiente
- Lineamientos UApA para contratación PAE

El objeto contractual será: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME – ARAUCA, VIGENCIA 2026."**

2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES NUMERAL No.2 DEL ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DECRETO No.1082 DE 2015

2.1. OBJETO A CONTRATAR:

PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR POR EJECUTAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.402	737	170	125.290	$ 802.106.580
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	170	46.240	$ 296.028.480
TOTALES	2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTO DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.402	1.009		171.530	$ 1.098.135.060

Nota: Para la prestación del servicio escolar se debe obrar de conformidad con las obligaciones y especificaciones contenidas en el estudio previo y demás documentos que hacen parte del proceso precontractual.

2.3. CLASIFICACION UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Descripción
50193001	Comida para infante
85151601	Servicios de programación de la nutrición
85151605	Estrategias de desarrollo alimentario o nutricional
93131608	Servicios de suministro de alimentos

2.4. TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar se tipifica como un CONTRATO DE SUMINISTRO, en razón al objeto a contratar.

2.5. LUGAR DE EJECUCION, SITIO DE ENTREGA Y BENEFICIARIOS

La prestación del servicio de alimentación escolar se desarrollará en el casco urbano del municipio de Tame, donde se identifican los centros e instituciones educativas y la cantidad de beneficiarios, que se describen a continuación:

No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	TITULARES DE DERECHO
1	ORIENTAL FEMENINO	1.009
2	IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	

2.6. PLAZO DE EJECUCION

El plazo total para la ejecución del contrato será de Nueve (9) meses y/o hasta agotar las raciones contratadas teniendo en cuenta que la matricula puede variar por deserción escolar o por aumento de los titulares de derecho objetos del PAE

2.7. DESCRIPCION DETALLADA DE LAS ACTIVIDADES

El municipio de Tame – Arauca estima conveniente solicitar unas condiciones técnicas mínimas entre las que se encuentran el equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, necesario para cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas de las actividades a ejecutar, lo anterior busca garantizar que el contratista en la ejecución del contrato, incluya estos aspectos técnicos los cuales deben ser: Atendiendo a las indicaciones dadas por el supervisor e interventor del contrato así:

2.7.1. GENERALIDADES

La Secretaría de Educación Municipal, priorizó los establecimientos educativos en concertación con el Ente Certificado para tener una mayor cobertura de los establecimientos educativos del Municipios, que se beneficiaran 1.009 estudiantes de los establecimientos educativos oficiales de la zona urbana mediante la entrega de un complemento alimenticio jornada mañana, con un plazo nueve (09) meses que asciende a un total aproximado de ciento setenta (170) días calendario escolar de la vigencia 2026 y/o hasta agotar recursos; en relación con la Resolución No. 4951 de 2025, por medio de la cual se establece el calendario escolar para el año electivo 2026 en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales del Departamento de Arauca, donde se dedicarán para la atención directa de los estudiantes 40 semanas lectivas, en la que se presta de forma directa el servicio educativo a estudiantes, es decir, días de clase.

El Municipio realiza un esquema de ejecución de recursos mediante el cual la nación, las entidades territoriales certificadas y las no certificadas en educación, invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en este Decreto y en los lineamientos técnicos – administrativos del PAE, con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de los recursos.

Este esquema se realizó a través de concertaciones con la entidad territorial certificada, para que cada una dependiendo de la asignación de recursos con los que cuenta para el programa de alimentación escolar, se acuerda la distribución y así tener una cobertura total de las Instituciones y centros educativos oficiales para prestarle el servicio del Programa de Alimentación Escolar.

2.7.2. ACTIVIDADES:

No.	Institución Educativa	Punto de preparación	Transporte de ración caliente	Titulares de derecho	Días de atención
1	Oriental Femenino	No	Desde Froilán Farías hacia Oriental Femenino	737	170
2	I.E. Técnica Industrial Froilán Farías	Sí	No requiere transporte	272	170
TOTAL	**2 instituciones educativas**	**1 punto de preparación**	**1 ruta de transporte**	**1.009 estudiantes**	**170 días**

2.7.3. EJES ESTRUCTURALES DEL PROGRAMA:

La prestación del servicio se realizará teniendo en cuenta los siguientes ejes temáticos, que se constituyen en lineamientos de obligatorio cumplimiento, tanto por las entidades territoriales certificadas ETC de manera directa, como por las entidades territoriales ET no Certificadas, en lo que sea de su competencia y lo acordado o convenido en la planeación de la bolsa común, ya sea en acompañamiento del ente territorial departamental o de manera independiente pero articulada a través de éste:

I. EJE DE FINANCIACIÓN:

Todos los recursos asignados con destinación específica o de libre destinación apropiados para la destinación del Programa deben manejarse en cumplimiento de las normas financieras vigentes, las establecidas en esta resolución y las contenidas en el anexo técnico administrativo y financiero expedido por la UApA, en el que se indican los aspectos procedimentales.

II. EJE TRANSPARENCIA:

El cual la administración pública se hace más eficiente y la ciudadanía conoce de antemano las actuaciones de sus servidores públicos.

Para dar cumplimiento y desarrollo a este eje, y respondiendo a la necesidad de avanzar en la cultura de la transparencia, se debe conformar y garantizar en territorio, como mecanismos de control y transparencia, el funcionamiento de las siguientes instancias:

a) Comité de Alimentación Escolar (CAE) como instancia de participación y seguimiento en cada establecimiento educativo, presidido por los padres de familia, atendiendo el artículo 5 de la ley 2042 del 2020.

b) Mesas públicas territoriales semestrales del PAE en cada Entidad Territorial Certificada, como mecanismo idóneo de participación comunitaria, en desarrollo del capítulo 5 del Decreto 1852 de 2015.

Comité de Alimentación Escolar (**CAE**) en los Establecimientos Educativos: Es el principal mecanismo de control ciudadano al Programa, promovido y establecido por la UApA para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa, permitiendo optimizar su operatividad y contribuyendo al mejoramiento de la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Estas instancias deben ser conformadas en cada establecimiento educativo.

Mesas Públicas Territoriales Semestrales: Es el espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE, con el cual se promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos y el seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar y propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del PAE.

Estas instancias propias del PAE con organización, composición, convocatoria y funcionamiento, se encuentran establecidos en el Anexo Técnico denominado "Participación Ciudadana", que forma parte integral de los presentes lineamientos.

III. EJE DE COBERTURA.

Este eje tiene como fin establecer los criterios y procedimientos para la planeación y el seguimiento de la cobertura, que incluye: la garantía de la continuidad del servicio, la ampliación del mismo, de manera planeada y cumpliendo los criterios de priorización asegurando su estabilidad y la realización de los ajustes de la planeación ante el cambio de condiciones en el servicio educativo o en el entorno socioeconómico y variaciones de operación del programa. Para el desarrollo organizado y participativo de la planeación y el seguimiento debe conformarse en cada ETC un Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS), definido y determinado en su estructura y funciones en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero que forma parte integral de los presente lineamientos y con observancia del Decreto 1852 de 2015, que adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación.

IV. EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Tiene como fin garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa. Para el desarrollo de este eje, se establecen en estos lineamientos los parámetros y procedimientos para su garantía, destacándose los siguientes, que se desarrollan en los anexos técnicos correspondientes:

a) Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

b) Diseñar los ciclos de menús que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en los anexos, pertinente a cada región y cultura, acordados con la comunidad en los casos expresamente establecidos, dichos ciclos de menús deben ser avalados por el profesional en nutrición y dietética de la ETC.

c) Desarrollar los esquemas de planeación y seguimiento desde la adquisición de los productos hasta su entrega o suministro a los estudiantes beneficiarios, para la verificación de la calidad de los productos e inocuidad en su proceso y manipulación, así como la activación de los protocolos o desarrollo de actividades ante riesgo o evidencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA.

d) Desarrollar estrategias para impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de Alimentación Escolar. En los anexos técnicos correspondientes, se desarrollan estos lineamientos para su implementación.

V. EJE DE FORTALECIMIENTO TERRITORIAL

Este eje tiene como fin dar lineamientos que garanticen la mínima capacidad territorial para el adecuado funcionamiento del PAE, así como las gestiones necesarias para su correcta implementación. En este sentido, las Entidades Territoriales deben:

a) Garantizar la conformación del Equipo PAE idóneo para el cumplimiento de los objetivos del Programa.
b) Implementar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, en apoyo al desarrollo económico local y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercio.
c) Articular gestiones con las autoridades de salud territoriales que presten garantía a las condiciones de calidad e inocuidad del servicio del PAE.
d) Promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020
e) Fortalecer a los establecimientos educativos en los procesos de información a la comunidad educativa sobre el PAE (número de complementos, menús y condiciones del servicio). Igualmente fortalecer el proceso de verificación y certificación de lo entregado por el operador, así como los reportes requeridos y protocolos a seguir ante situaciones de duda, sospecha o evidencia de irregularidades o situaciones que alteren el servicio.

En cumplimiento de lo establecido en el numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021, se incluye en los estudios previos del proceso de contratación para la vigencia 2026, la implementación de dichas estrategias, con el fin de fortalecer la adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar de niñas, niños y adolescentes a lo largo de su trayectoria educativa, contribuyendo a su permanencia en el sistema educativo y a su desarrollo integral.

2.7.4. HORARIOS DE ENTREGA

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos en los establecimientos educativos, para la entrega del complemento alimentario jornada mañana y almuerzo. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la modalidad preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, el operador y de la supervisión/yo interventoría.

Tabla 1. Guía de horarios de consumo del complemento alimentario

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

Nota: El horario de entrega para el complemento alimentario jornada mañana puede ser adoptado por el CAE de acuerdo a los lineamientos PAE y cuando se ajusten a la realidad operativa (recreos, rotación por grados, logística del comedor).

2.7.5. MODALIDADES DE ATENCION

Conforme al artículo 6 de la Resolución No. 00335 del 2021 la modalidad de atención del servicio, hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada

Conforme a lo anterior el municipio implementara el complemento alimentario jornada mañana ración modalidad preparado en sitio y comida caliente trasportada en 2 sedes educativas urbanas.

2.7.6. MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón. En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deber subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme las características de la misma que se describen a continuación, de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

2.7.7. 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; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 00335 de 2021, cumpliendo con la minuta patrón.

2.7.8. TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO.

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

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

2. Complemento alimentario almuerzo corresponde al tiempo de comida del medio día el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente trasportada, se realiza el cálculo de la recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta la Resolución 3803 de 2016, esta distribución en macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las entidades territoriales de acuerdo al contexto territorial a través del profesional en nutrición y dietética, siendo el acuerdo al contexto territorial a través del profesional en nutrición y dietética, siendo el mínimo irreductible para toda la atención que se realiza en el marco del programa de alimentación escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús.

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

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

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

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

Tabla 3. Aporte nutricional* según tipo de complemento

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

Fuente: Construcción UAPA.

RECOMENDACIONES DE ENERGIA Y NUTRIENTES POR GRADO Y NIVEL ESCOLAR, SEGÚN MODALIDAD.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional, descrito en las tablas 1 y 3.

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes – RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

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

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

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

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

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

Tabla 6. comendaciones 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 y tercero	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

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

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

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

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

2.7.9. MINUTA PATRÓN

A continuación, se presenta las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del programa de alimentación escolar, según tipo de complementos, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar.

MINUTA PATRON MODALIDAD COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIOS ESTABLECIDOS POR LA UAPA.

Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

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

Aporte Nutricional Minuta Patrón

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

Observaciones

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

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

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

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

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

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 9. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

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

Aporte Nutricional Minuta Patrón

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

Observaciones

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

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

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	370	13,9	11,5	51,0	251	3,0	115
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	24%	21%	22%	32%	48%	10%

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

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

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

Aporte Nutricional Minuta Patrón

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

Observaciones

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

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

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	442	17,0	13,6	60,8	271	3,5	145
Recomendaciones diarias (nivel primeria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	24%	21%	22%	25%	40%	10%

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

Fuente: Construcción UAPA

Las minutas deben cumplir con el aporte nutricional mínimo definido en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se realiza la aprobación por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta que en caso tal de realiza ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2.

"Distribución de macronutrientes según modalidad de suministro" anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

2.7.10. CICLOS DE MENÚS

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

a) Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el Anexo Técnico Alimentación Saludable Y Sostenible o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 del citado anexo para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.

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. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.

d) 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 Entidad Territorial.

e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos - Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.- guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuenta la definición en el apartado de alimentación Saludable del presente Anexo Técnico Alimentación Saludable Y Sostenible - Lista de intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

f) 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.

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

h) 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.

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

j) 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.

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

✓ Formas de organización propia

✓ Directorio de organizaciones y comunidades étnicas del Ministerio del Interior

✓ Inclusión de alimentos y preparaciones autóctonas acorde a sus usos y costumbres

✓ Responder a la dinámica social y cultural de la población, analizando etnográficamente todos aquellos procedimientos culturales que le permiten han determinado grupo humano desplegar los hábitos de subsistencia con los cuales se suplen los requerimientos alimentarios de sus integrantes.

2.7.11. CARACTERISTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

En el anexo 2 del Anexo Técnico Calidad e Inocuidad, se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envió a la UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestar el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la

ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las instituciones educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el lineamiento anexo 2 del Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deber contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el Que deberán mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa. Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-020117 y anexo. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales". Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.

- PLAN DE SANEAMIENTO

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

- PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN

Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

- ÁREAS DE ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y PROCESAMIENTO

Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada. Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.

- PLAN DE MANTENIMIENTO Y EQUIPOS DE REPOSICIÓN

Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.

- PLAN DE CAPACITACIÓN

Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule Lo anterior deber estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC

- PLAN DE MUESTREO BIOLÓGICO

Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima.

- ADOPCIÓN DE CICLO DE MENÚS

Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial certificada es decir la Gobernación de Arauca; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría.

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

-PLAN DE SANEAMIENTO

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

Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionar el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecuci6n, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

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

-PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

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

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

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

-PROGRAMA DE RESIDUOS

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

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

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cascaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

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

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

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

-CONTROL DE PLAGAS

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando estas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no solo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestaci6n por artrópodos y roedores.

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

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

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

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

La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa. Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estos áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con la directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

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

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

-MONITOREO DE CALIDAD DEL AGUA

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

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

con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el fin de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

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

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

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

-BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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

-PERSONAL MANIPULADOR

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

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

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

-PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR

El programa de capacitación continua deber ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estar bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 - 10264-19. Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 • 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

-PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

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

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

- PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

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

-PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización

de materias primas e insumos y Su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primera en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

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

El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente. Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente. Los productos que lo requieran contaran con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

*Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización.

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

-RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

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

-ACTIVIDADES PRELIMINARES AL RECIBO DE MATERIA PRIMA

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

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

- RECEPCIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS

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

• Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.

• Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).

• Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.

• Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.

• Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.

• Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.

• Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.

• Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.

• Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.

• Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos. Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.

• Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, toxicas y demás.

• En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de Termómetros debidamente calibrados.

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

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

-ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

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

El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.

La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparaci6n o ensamble del complemento alimentario.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.

Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas ellos rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.

El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.

Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y Sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservado a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0C a 49C +/- 2) y/0 congelación (menor o igual a -189), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el Contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

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

- MATERIALES, EMPAQUES Y EMBALAJES

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

• El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya

• El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas de producto.

• No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

• Los envases y embalajes que están en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.

• Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

-EQUIPOS Y MENAJE

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

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial Certificada. Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio las obligaciones a atender, de acuerdo con los recursos existentes en la bolsa común de recursos.

Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

2.7.12. CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CT) TIPOS DE PROCESO DE LA MODALIDAD DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA:

PROCESO No. 1, COMEDORES ESCOLARES: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la institución Educativa, el que funcionara como Centro de Producción PAE, y debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

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

PROCESO No. 2, PLANTAS DE PRODUCCIÓN: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

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

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

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

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

• Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.

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

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

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

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

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

Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características:

✓ Empaque individual para cada beneficiario del Programa. Ser de primer y único uso en caso de ser

desechables.

✓ Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.

✓ Ser de material sanitario.

Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados

✓ (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). Fácil manejo y almacenamiento.

✓ Amigable con el medio ambiente (material reciclable).

✓ No se permite el uso de empaques fabricados con acopar (poli estireno expandido -- EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de

la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

TRANSPORTE

• El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Min. Transporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

• El vehículo transportador de alimentos debe contar con concepto sanitario Favorable, para el transporte de alimentos, con un porcentaje de cumplimiento mínimo de 90 y su expedición no mayor a 3 meses al cierre de la presente convocatoria.

• Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

• Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

• Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

• El personal que transporte alimentos deber cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

• Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

2.7.13. TRANSPORTE Y ENTREGA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA - CALIENTE TRANSPORTADA

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

Distribución por Componentes: este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizara por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ej.: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

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

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

Adicionalmente, para la modalidad de CCT se deben tener en cuenta los siguientes requisitos: Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

• Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.

• De fácil manejo y desplazamiento (llantas).

• Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido. Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.

• Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.

• Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.

• Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.

• Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales.

• Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.

• Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.

• Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

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

Nota: En caso de sedes ubicadas en la ruralidad dispersa que no cuentan con la posibilidad de preparar en sitio, con un número de estudiantes inferior a 20 y que por obvias razones se encuentran apartadas de los centros de producción. Dichos complementos bajo esta modalidad podrán trabajarse con la comunidad o algunos de sus miembros, para lo cual su preparación y entrega en la sede educativa, deberá realizarse buscando siempre los máximos controles de calidad e inocuidad posibles en el entorno.

2.7.14. REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano. Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para Comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

2.7.15. CONCEPTO SANITARIO PROVEEDORES Y/O OPERADORES PAE

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

Igualmente, que con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; en cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) señala que recae sobre la preparación, ensamble almacenamiento, distribución y comercializaci6n de alimentos y el Transporte asociado a estas actividades.

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

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

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

2.7.16. RECURSO HUMANO REQUERIDO EN LA MODALIDAD RACIÓN Y PREPARADA EN SITIO

NECESIDAD DE RECURSO HUMANO

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

El recurso humano mínimo requerido para el adecuado cumplimiento del programa es:

a) Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. En caso de reemplazo, el nuevo coordinador debe cumplir con igual o superior perfil y experiencia a la del mínimo requerido por la Entidad y debe contar con la previa aprobación del supervisor y/o interventor del contrato.

PERFIL: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Microbiólogo, con Especialización en Gerencia de Proyectos y/o Seguridad alimentaria.

Experiencia General: Mayor a 4 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos en que se requiera según la Ley.

b) Profesional de apoyo al proyecto: Profesional en nutrición y dietética con especialización y/o magister en salud pública y/o seguridad alimentaria.

Experiencia General: Más de 7 años de experiencia contados a partir de la fecha de la expedición de la tarjeta profesional

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

- ❖ Ser mayor de 18 años.
- ❖ Experiencia mínima de 6 meses como manipulador(es) de alimentos, en programas de alimentación escolar.

❖ Certificado de higiene y manipulación de alimentos por el SENA, con vigencia de vencimiento menor a un año, al cierre de la propuesta.

❖ Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor seis (6) meses con relación al inicio de la operación del Programa.

❖ Curso Brigadas de emergencia (Primeros auxilios, Manejo Extintores, Prevención de incendios y evacuación)

Nota 1: Para declarar técnicamente hábil la propuesta, es necesario la entrega de Ocho (08) hojas de vida de los Manipuladores de Alimentos requeridos, con el respectivo documento en el que manifieste su compromiso de participar en la ejecución del programa de alimentación escolar en caso de que al Proponente le sea adjudicado el contrato. En caso de que el Contratista tenga la necesidad de realizar cambio de alguno de los Manipuladores de Alimentos inicialmente contratados, debe previamente entregar a la Supervisión del contrato, la hoja de vida del aspirante a Manipulador para que sea aprobado por la Supervisión. El Operador o Contratista debe abstenerse de realizar cambios de Manipuladores de Alimentos sin que medie la aprobación de la hoja de vida del aspirante que presente el Contratista.

Nota 2: Dentro del personal manipulador requerido, se debe incluir como mínimo a dos personas con características de pertenencia étnica (indígena), los cuales deberán estas inscritos ante el Ministerio del Interior.

2.8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2.8.1. OBLIGACIONES GENERALES:

- Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Entidad.
- Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, pliego de condiciones, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- Responder en los plazos que la Entidad establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades.
- Asistir a las reuniones que sea convocado por parte del contratante.
- Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.
- Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (02) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
- Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en el pliego de condiciones y documentos previos del proceso de selección que dio lugar a la celebración del contrato.

2.8.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

No.	Institución Educativa	Punto de preparación	Transporte de ración caliente	Titulares de derecho	Días de atención
1	Oriental Femenino	No	Desde Froilán Farías hacia Oriental Femenino	737	170
2	I.E. Técnica Industrial Froilán Farías	Sí	No requiere transporte	272	170
TOTAL	**2 instituciones educativas**	**1 punto de preparación**	**1 ruta de transporte**	**1.009 estudiantes**	**170 días**

1. Garantizar la coordinación con el establecimiento educativo o la unidad aplicativa para la adecuada entrega de los complementos nutricionales de acuerdo a minutas ajustadas a los lineamientos técnico administrativos y estándares para el programa de alimentación escolar – PAE con personal idóneo y con experiencia en programas de alimentación escolar.

2. Cumplir en los términos y plazos el objeto contractual.

3. En caso de presentarse intercambios en el menú diario debe mantenerse el equilibrio nutricional Vs presupuestal, acción que debe ser avalada por la interventoría y socializada a la supervisión, en un plazo de ocho (8) días.

4. Suministrar el servicio PAE para estudiantes de las instituciones educativas oficiales, cumpliendo con las minutas ajustadas, especificaciones técnicas y nutricionales del PAE, durante nueve (09) meses que asciende a un total aproximado de ciento setenta (170) días calendario escolar de la vigencia 2026 (de lunes a viernes) y/o hasta agotar recursos.

5. Cumplir con las porciones y gramajes indicados y demás especificaciones técnicas de carácter nutricional mínimas establecidas en la Minuta patrón establecidas en la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y demás normas.

6. Contratar el personal requerido para la ejecución idónea del Contrato, según la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y demás normas.

7. Realizar la publicación de la minuta patrón con su respectivo ciclo de menús por semanas y la lista de intercambios, en un lugar visible del restaurante escolar de las Instituciones educativas y sedes educativas, donde se entregue el servicio PAE.

8. Los formatos de visibilidad deben ser placa en acrílico 2mm en vinilo invertido, media; 35cm ancho x 20 cm alto

9. Para la atención de solicitudes, inquietudes y concertación de actividades para la ejecución del programa, el Contratista deberá contar mínimo con una (1) línea telefónica móvil y crear un correo electrónico para recepción de peticiones, quejas y reclamos, datos de contactos extensivos de la administración municipal, para verificación del

mismo, lo cual se debe reportar al inicio de la ejecución del contrato a la Interventoría Externa y Supervisión designada.

10. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención telefónica y correo electrónico que garantice la oportunidad en la respuesta. Si durante la ejecución del contrato, se presentan dificultades con la comunicación a través de estas líneas, el Contratista deberá ampliar el número de ellas y sólo se podrán disminuir, con autorización por parte de la Interventoría o Supervisión, previo análisis de la situación. El horario de atención debe ser como mínimo de 8:00 a.m., 12:00 p.m.

11. Informar oportunamente al supervisor y/o interventor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.

12. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente relacionado con la minuta patrón, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, población focalizada, diligenciamiento de formatos, plan de saneamiento básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.

13. Para cualquier cambio de personal el contratista deberá contar con la aprobación de la interventoría y la supervisión, para lo cual deberá tener en cuenta que la hoja de vida de cambio deberá cumplir con los requisitos del presente proceso precontractual.

14. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras (en caso de ser necesario), canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente, descripción que deberá reportarse en los respectivos informes.

15. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, 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: la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menú, grupos de edad y modalidad.

16. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado y/o modalidad adoptada, en donde se identifique claramente el alimento, lote (cuando aplique), fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis, y mes al que corresponde dicho reporte.

17. Realizar la toma de muestras en cada establecimiento Educativo (Restaurantes escolares), mínimo dos (2) muestras mensuales durante la ejecución del contrato esto es distribuido así:

PUNTOS DE MUESTREO	AGUA MICROBIOLÓGICA - FISICOQUÍMICA	PRODUCTO TERMINADO	TOTAL, MUESTRAS MENSUALES
Restaurantes	1	1	2
	TOTAL MUESTRAS		2

18. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

19. 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.

20. Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a la resolución No. 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"

21. 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 MEN, 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.

22. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN a la supervisión y/o interventoría, del programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

23. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial, y/o del MEN, supervisión o a la interventoría, y facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comités de alimentación escolar y/o comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

24. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participen en el PAE.

25. Llevar un registro actualizado de cada uno de los estudiantes atendidos en las sedes educativas, donde se realice mes a mes la actualización de que estudiantes han ingresado, se han retirado o han sido trasladados. La planilla tendrá el Vo.Bo. del Rector o director.

26. Presentar en el primer informe, soporte del recibido de los inventarios de cada uno de los restaurantes los cuales quedan a cargo y bajo la responsabilidad del contratista mientras dure la ejecución del contrato.

27. Hacer uso adecuado de los elementos existentes en cada uno de los 4 restaurantes escolares, según inventario, finalizado el contrato, las instalaciones y su inventario deberán ser devueltos a las Instituciones y/o centros educativos mediante la suscripción de la respectiva acta de entrega, la cual generara el respectivo paz y salvo firmado por el director o delegado encargado de la institución educativa.

28. Permitir la participación de las instancias de la comunidad en la veeduría y control social de la prestación del servicio en los diferentes establecimientos educativos, en caso que se constituya.

29. Realizar las actividades contempladas en los Resolución No. 00335 de fecha 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" y sus anexos, y la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

30. Tener en cuenta que mes a mes se tendrán variaciones en el número de estudiantes, por lo tanto, se deberán actualizar los listados.

31. Las demás que le demande el cabal cumplimiento del objeto contractual.

2.9. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE TAME.

a) Expedir el registro presupuestal.

b) Suscribir el acta de inicio.
c) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.
d) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
e) Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
f) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
g) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la MUNICIPIO DE TAME, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
h) Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidades pactadas y de conformidad al PAC.
i) Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales.
j) Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
k) Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

3. MODALIDAD DE SELECCION
NUMERAL 3 ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1. DECRETO No. 1082 DE 2015

3.1. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Teniendo en cuenta las características del suministro que se pretende contratar, la modalidad de selección será la de Selección Abreviada, definida en el artículo 2°, numeral 2, literal a) de la Ley 1150 de 2007, a través de una Subasta Inversa, reglamentada por el artículo 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta que a la fecha la Entidad no cuenta con la plataforma tecnológica necesaria para su realización de manera electrónica.

La presente Selección Abreviada mediante Subasta Inversa, se regirá por las leyes colombianas vigentes, sobre todas y cada una de las materias que tengan relación con su desarrollo y ejecución y, en especial, por las normas contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011, en el Decreto Reglamentario 1082 de 2015, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO
NUMERAL 4 ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1. DECRETO No. 1082 DE 2015

4.1. ESTUDIO DEL SECTOR – ESTUDIO DE MERCADO

Con el propósito de observar lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1., del Decreto 1082 de 2015, cumplir con la Guía para la elaboración de Estudios de Sector publicada por Colombia Compra Eficiente, y materializar los principios de planeación, responsabilidad, y transparencia, esta entidad identificó que el sector relativo al objeto del presente proceso de contratación está integrado por el conjunto de proponentes que prestan sus servicios a las entidades y organismos del Estado.

4.2. HISTORICO DE CONTRATACIÓN

A continuación, se realiza un cuadro donde se establece el valor histórico que el municipio ha cancelado por ración, dejando claro que hasta el año 2016 siempre se había entregado ración preparada en sitio y debido al mal estado de los restaurantes escolares, se entregó ración industrializada hasta el año 2021.

CONCEPTO	VALOR RACIÓN AÑO 2015	VALOR RACIÓN AÑO 2016	VALOR RACIÓN AÑO 2017	VALOR RACIÓN AÑO 2018	VALOR RACIÓN AÑO 2019	VALOR RACIÓN AÑO 2020	VALOR RACIÓN AÑO 2021	VALOR RACIÓN AÑO 2022	VALOR RACIÓN AÑO 2023	VALOR RACIÓN AÑO 2024	VALOR RACIÓN AÑO 2025
RACION PREPARADA COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA	$2.600	$2.600						4.900	5.000	5.400	6.098
RACION PREPARADA ALMUERZO	$3.000	$3.000									
RACION INDUSTRIALIZADA			3.150	3.548	3.654		4.565				
RACION PARA PREPARAR EN CASA						3.800					

4.3. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El Municipio de Tame, estimó los costos de las raciones alimentarias para la ejecución de los componentes del PAE 2026, mediante estudio de costos en donde se emitieron solicitudes de cotización a (3) tres personas naturales o jurídicas que poseen la idoneidad y experiencia suficiente en la operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios en la región.

El documento de solicitud de cotización se hizo lo más explícito posible, incluyendo la información necesaria que el ofertante debía conocer, para evitar desviaciones en el establecimiento del valor del servicio cotizado. Cabe aclarar que estos valores obedecen al costo de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo, en los cuales se encuentra incluido el valor de los bienes o servicios incurridos, para el suministro de las mismas.

Se analizó los resultados de las cotizaciones y se estimaron los costos para cada una de las raciones:

ESTUDIO DE MERCADO									
COMPLEMENTO	Cantidad de Raciones	SERVIINTEGRALES M&M S.A.S NIT: 90125246-9		COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC NIT: 90014833-4		ASOCIACION DE CAPITANIAS TRADICIONALES DE ARAUCA NIT: 900250014-1		Valor unitario por ración	Valor total
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA. MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.	171.530	$6.322	$ 1.084.412.660	$6.400	$ 1.097.792.000	$6.484	$ 1.112.200.520	$6.402	**$ 1.098.135.060**
TOTAL									**$ 1.098.135.060**

4.4. VALOR:

El presupuesto de la presente contratación se determina en: **MIL NOVENTA Y OCHO MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL SESENTA PESOS M/CTE. ($1.098.135.060).**

Que el presupuesto oficial de la presente contratación cuenta con el siguiente respaldo presupuestal:

Mediante acuerdo municipal No. 0544 de 2025 el Concejo Municipal de Tame, autorizó al alcalde del municipio de Tame, comprometer **Vigencia Futura Excepcional**, para el sector educación – alimentación escolar en el siguiente tenor:

ITEM	CODIGO BPIN	PROYECTO	RUBRO/FUENTE DE FINANCIACION	VALOR TOTAL/ RECURSO VIGENCIA 2026	PLAZO DE EJECUCIÓN/VIGENCI 2026

1	2023817940070	Prestación del servicio de Alimentación Escolar a Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes de las Instituciones Educativas Urbanas en el Municipio de Tame-Arauca	1.2.4.4.01-SGP – Asignación especial – programa de alimentación escolar. 1.3.3.9.02 RB SGP – Asignación especial – programa de alimentación escolar	$1.100.000.000	9 meses

Actividades a ejecutar:

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR POR EJECUTAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.402	737	170	125.290	$ 802.106.580
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	170	46.240	$ 296.028.480
TOTALES	2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTO DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.402	1.009		171.530	$ 1.098.135.060

4.5. Estampillas, Tasas, Impuestos y Contribuciones:

Al contratista se le debitaran de la orden de pago correspondiente a Actas Parciales o Acta de Recibo Final los valores correspondientes a las siguientes Estampillas, Tasas, Impuestos y Contribuciones según le aplique de conformidad con el estatuto de rentas municipal.

5. TABLA DE DESCUENTOS		
CONCEPTO	***%***	***BASE A TENER EN CUENTA***
PRO-CULTURA	**2%**	APLICABLE A PAGOS SUPERIORES A 2 SMMLV
PRO-ADULTO MAYOR	**4%**	APLICABLE A PAGOS SUPERIORES A 2 SMMLV
PRO-DEPORTES	**2%**	APLICABLE AL VALOR TOTAL DEL CONTRATO
PRO-JUSTICIA FAMILIAR	**2%**	APLICABLE A CONTRATOS DE PRESTACION DE SERVICIOS PAGOS SUPERIORES A 10 SMMLV
INDUSTRIA Y COMERCIO		APLICABLE DE ACUERDO AL CODIGO DE LA ACTIVIDAD ECONOMICA EN EL RUT SEGÚN ACUERDO 0493 DE 2023- Art 28 (VARIABLE)
AVISOS Y TABLEROS	**15%**	APLICABLE AL RESULTADO Y/O VALOR DEL IMUESTO DE INDUSTRIA Y COMERCIO
RETEFUENTE		DE ACUERDO A LA TABLA DE RETENCION EN LA FUENTE DEL AÑO GRAVABLE VIGENTE (VARIABLE)
IVA RETENIDO	**15%**	SE APLICA AL IVA FACTURADO
CONTRIBUCION CONTRATOS DE OBRA	**5%**	APLICA SOLO PARA LOS CONTRATOS DE OBRA

Nota: *Estas pueden varias según tipo de contrato y de conformidad con el Acuerdo N° 0524 de 2025 por medio del cual se modifica parcialmente el Acuerdo N° 0493 de 2023.*

5.1. FORMA DE PAGO:

El Municipio de Tame pagará el valor de su aporte, previa presentación de la orden debidamente soportada así:

a) Hasta un ochenta por ciento (80%) del valor del contrato, se pagará mediante presentación de Actas parciales, formuladas por el Contratista de acuerdo con las actividades ejecutadas y aceptadas por el supervisor a satisfacción del Municipio; del valor bruto se descontará la fracción o porcentaje correspondiente a la amortización del anticipo de acuerdo a los desembolsos autorizados por la ENTIDAD.
b) El pago de un veinte (20%) neto restante del valor total se hará efectivo con la presentación del acta de recibo final y la suscripción del Acta de Liquidación del contrato y su correspondiente aprobación por parte del municipio de Tame. Todos los documentos de pago deberán ser avalados por el Supervisor designado por el Municipio de Tame.

Para el pago de actas parciales y de recibo final, deberá estar soportado así:

a) Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato.
b) Registro fotográfico.
c) Formato de enfoque diferencial debidamente diligenciado
d) Planillas de verificación de actividades
e) Acta de recibo final a satisfacción debidamente suscrita, con memorias de actividades como anexo.
f) Informe final con todos los soportes de ejecución de las actividades.
g) Acta de Liquidación Final debidamente suscrita.
h) Certificados del pago de seguridad social, en los que conste que el CONTRATISTA se encuentra a paz y a salvo por los respectivos aportes de Ley.

El desembolso se realizará luego de que el CONTRATISTA presente los respectivos documentos ante la Tesorería Municipal. EL CONTRATISTA se obliga a manejar los recursos en la Cuenta Bancaria Tipo AHORROS a nombre del CONTRATO y que el ente ejecutor abrirá para la ejecución del mismo. Los recursos se destinarán en forma exclusiva a pago de actividades contractuales de conformidad con el programa de inversión presentado por el CONTRATISTA, quien entregará al SUPERVISOR una relación detallada de dichos gastos en donde se discrimine cada una de las partidas que fueron canceladas acompañadas de copias de las facturas y comprobantes de los pagos respectivos y el extracto bancario. Los rendimientos financieros que se llegaren a generar son de propiedad del MUNICIPIO.

PARÁGRAFO PRIMERO. Para el pago el Contratista deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales frente al Sistema de Seguridad Social integral y Cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, según corresponda, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal o el representante legal, correspondiente al periodo que se paga; en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 100 de 1993, Decreto 1703 de agosto 2 de 2002, y la ley 828 de 2003. En dicha certificación se debe hacer constar que la información contenida en las declaraciones de autoliquidación de aportes al sistema y en particular la relativa a los afiliados y la correspondiente a sus Ingresos Base de Cotización es correcta y que no se encuentra en mora por concepto de aportes al sistema. En todo caso el supervisor general del contrato podrá solicitar en el momento que estime conveniente, copias de los recibos de pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión ARP y Parafiscales.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El Municipio entregara al contratista un cincuenta 50% del valor del contrato, por concepto de anticipo, una vez se haya perfeccionado y legalizado el contrato, se halle aprobada la garantía que lo ampare. Los recursos del anticipo se manejarán en cuenta individual tipo ahorro a nombre del contrato, El contratista debe acogerse al plan de inversión del anticipo, los rendimientos financieros serán del municipio y por lo tanto deberán consignarse a favor del municipio antes de la liquidación del contrato. El valor entregado como anticipo se amortizará en cada acta parcial, el Municipio, descontará al valor bruto de todas las cuentas presentadas por el Contratista, el valor equivalente al 50% para amortizar el anticipo, hasta que esta amortización cubra el anticipo recibido, previo informe de supervisión o interventoría.

El valor entregado como anticipo se amortizará en cada acta que se trámite.

El anticipo no se considera pago y, por lo tanto, no extingue las obligaciones a cargo de la entidad, continúa siendo de propiedad del contratante y debe ser amortizado.

En ningún caso la sumatoria del Anticipo y los demás pagos podrá superar el valor total del contrato.

La iniciación de labores o el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no están supeditados en ningún caso, al giro del anticipo por parte del Municipio de Tame, el cual entenderá haber adjudicado el contrato a un proponente que ha acreditado tener capacidad económica, financiera y técnica necesaria para ejecutar cumplidamente.

PARÁGRAFO TERCERO: El municipio pagará conforme a la disponibilidad de recursos en el Programa Anual Mensualidad de Caja – PAC.

6. CRITERIOS PARA SELEECIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE NUMERAL 5 ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1. DECRETO No. 1082 DE 2015

6.1. CRITERIOS DE SELECCIÓN

5.1.1. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones.

Cabe recordar que los pliegos de condiciones forman parte esencial del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contienen la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes durante la selección abreviada por menor cuantía y el oferente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del contrato.

El numeral 2º del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007 estipula que: "La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. (...)"

De conformidad el decreto 1082 de 2015, la oferta más favorable para la entidad en el presente proceso será aquella basada en el menor precio, cumpliendo con el procedimiento establecido para obtener la oferta más económica, adjudicando la subasta al oferente que haya presentado el lance más bajo.

5.1.2. JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN – REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo al numeral 1º del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, los siguientes factores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será CUMPLE / NO CUMPLE.

CAPACIDAD JURÍDICA
CAPACIDAD FINANCIERA
CAPACIDAD EXPERIENCIA
5.1.2.1. DOCUMENTOS JURIDICOS

5.1.2.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

La Carta de Presentación de la Propuesta – Anexo 1: Debe estar firmada por el proponente persona natural, o el representante legal de la persona jurídica o, por el representante de la unión temporal o consorcio o el apoderado cuando la oferta se presente a través de esta figura.

En la carta de presentación de la propuesta, el proponente manifestará bajo la gravedad del juramento que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad o en las prohibiciones establecidas en la Constitución Política o en la ley.

5.1.2.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL EXPEDIDO POR LA RESPECTIVA CÁMARA DE COMERCIO:

Personas Jurídicas: Certificado de Existencia y Representación Legal

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, debe anexar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre del presente proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa, donde conste quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo.

En dicho certificado se acreditará que el objeto social del proponente permite realizar el objeto del presente proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa, que la persona jurídica tendrá una duración no inferior al término de duración del contrato y un (1) año más.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al representante legal, el oferente anexará la correspondiente autorización impartida por la junta de socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

En el evento que del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el oferente anexará copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se adjuntará la autorización específica para participar en este proceso y suscribir el contrato con el Municipio de Tame - Arauca, en caso de resultar seleccionado.

Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberán anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal.

En ofertas conjuntas, cuando los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, o uno de ellos, sea persona jurídica, cada uno de ellos o el integrante respectivo, aportará el certificado correspondiente, el cual debe cumplir con los requisitos anteriormente señalados.

Personas Naturales: Certificado de Matrícula

Si la propuesta la presenta una persona natural, debe anexar el certificado de matrícula de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de Licitación Pública y copia de su documento de identificación.

En dicho certificado se acreditará que la actividad comercial del proponente le permite realizar el objeto del presente proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa.

En ofertas conjuntas, cuando los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, o uno de ellos, sea persona natural, cada uno de ellos o el integrante respectivo, aportará el certificado correspondiente.

En el evento que el oferente presente su propuesta por medio de apoderado, el poder deberá contener de manera expresa y clara la facultad especial otorgada para participar en procesos de contratación de la naturaleza que se trate

PROPONENTES EXTRANJEROS: En caso de presentarse la propuesta por parte de un oferente extranjero deberá aportar el documento correspondiente expedido por la autoridad competente en el que se pueda verificar: Objeto social, Vigencia de la Sociedad y Facultades del Representante Legal.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

La capacidad jurídica de las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia se acredita mediante los documentos previstos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al presente proceso de contratación señalándose por parte del oferente, en documento anexo, el cumplimiento y la descripción detallada de los requisitos acá establecidos en cuanto a Objeto social, Vigencia de la Sociedad y Facultades del Representante Legal.

5.1.2.1.3. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Cuando el proponente se presente bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, suministrará el documento de conformación del consorcio o unión temporal de acuerdo al Formato No. 2 y 3

5.1.2.1.4. CERTIFICACION PAGO DE APORTES PARAFISCALES

En caso de que el proponente sea persona jurídica, deberá acreditar el pago de los aportes parafiscales de sus empleados a los sistemas de Seguridad Social, ARP, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal cuando éste exista por requerimiento de Ley, o por el Representante Legal durante un lapso equivalente a que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiere constituido la sociedad y nunca podrá ser inferior a seis (6) meses. (Art. 50 Ley 789 de 2003 y 2800 de 2003)

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar una declaración en original, bajo la gravedad de juramento donde certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes, deberá aportar la declaración aquí exigida. En caso que el proponente, persona natural o jurídica, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

5.1.2.1.5. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO

El proponente o los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberán presentar el certificado actualizado del Registro Único Tributario - RUT expedido por la DIAN.

5.1.2.1.6. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES

Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, las personas naturales, jurídicas y cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal interesados en participar en este proceso, deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012.

Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre del presente proceso de selección, donde conste su inscripción, la cual debe estar vigente y en firme a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Clasificación en el Registro Único de Proponentes de acuerdo al objeto.

En el caso de presentación de oferta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, todos los integrantes deben estar inscritos en el RUP.

Adicional a la verificación de los requisitos certificados en el RUP la exigencia del mismo se hace para verificar la no existencia de sanciones que lo puedan inhabilitar.

Tratándose de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no se les exigirá RUP. En consecuencia, la Entidad verificará directa y únicamente la información sobre la capacidad jurídica, y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, de acuerdo con lo establecido para cada una de estas condiciones en el numeral correspondiente.

5.1.2.1.7. OTROS DOCUMENTOS MINIMOS HABILITANTES

Estos documentos se deben aportar en el cuadernillo jurídico

1. Certificado de antecedentes penales vigente del proponente persona natural, del representante legal de la persona jurídica y de los miembros del consorcio o unión temporal.
2. Certificado de antecedentes disciplinarios vigente del proponente persona natural, de la persona jurídica y del representante de la misma y de los miembros del consorcio o unión temporal.
3. Certificado de antecedentes fiscales o boletín fiscal, del proponente, la persona jurídica y de los miembros del consorcio o unión temporal.
4. Certificado de medidas correctivas
5. El proponente, persona natural o jurídica deberá presentar copia de la cedula de ciudadanía del proponente persona natural, del representante de la persona jurídica y de los miembros del consorcio o unión temporal.
6. Certificado de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años y Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM)

Notas: La entidad se reserva el derecho de verificar la información y documentación aportada por el oferente, en caso de encontrar inconsistencias en cualquier documento o en la información, estos no serán objeto de evaluación.

Cuando se trate de ofertas que presentan inconsistencias o inexactitudes, que a juicio de la entidad ameriten aclaraciones, esta requerirá al proponente para que rinda las explicaciones correspondientes dentro del plazo que se le señale.

De todas formas, si la entidad no encuentra razonables las explicaciones presentadas y persistiere la inconsistencia o inexactitudes, se procederá al rechazo de la propuesta.

En el evento que el proponente quiera hacer valer documentos que ya reposan en la entidad, deberá así manifestarlo por escrito, indicando en que proceso o expediente se encuentran.

Valdrá la copia que la entidad tome y anexe al expediente de esta contratación, siempre y cuando cumpla los requisitos exigidos en la misma.

5.1.2.2. DOCUMENTOS FINANCIEROS DE LA PROPUESTA

5.1.2.2.1. CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Para verificar la Capacidad Financiera y la Capacidad Organizacional, la entidad tendrá en cuenta la información financiera a diciembre a 31 de diciembre de 2023, inscrita en el Registro único de proponentes – RUP.

NOTA 1 OFERENTES EXTRANJERO:

Las empresas extranjeras interesadas en participar en el presente proceso deben enviar los Estados Financieros a diciembre 31 de 2023, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen, en idioma español y debidamente apostillados, adicionalmente deben especificar la moneda en la cual están presentados; con la anterior información la Entidad procederá a establecer el valor en pesos de acuerdo con la tasa de cambio establecida por el Banco de la República a diciembre 31 de 2023, con el fin de calcular los índices financieros requeridos por la Entidad.

5.1.2.2.2. CAPACIDAD FINANCIERA.

La Capacidad Financiera de cada proponente o participante de consorcio o unión temporal será verificada con la información consignada en **el Certificado de Inscripción, calificación y clasificación en el Registro Único de Proponentes**, que debe estar mínimo actualizada con corte a diciembre 31 de 2024 y deberá acreditar como mínimo en cada uno de los indicadores establecidos en el Pliego de Condiciones.

La información deberá ser revisada por la Entidad, tomando como referente los datos señalados en el Registro Único de Proponente. El Comité evaluador realizará los cálculos para determinar si el oferente cumple con el puntaje para los índices requeridos.

La capacidad financiera se medirá con base en la información financiera indicada en el Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes R.U.P vigente con fecha de expedición no mayor a 30 días anteriores a la fecha cierre del presente proceso.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad verificara los siguientes indicadores en la capacidad financiera registrada en el RUP, así:

Indicador	Índice Requerido
Liquidez	Igual o superior a 3,13
Endeudamiento	Menor o igual a 47%
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 7,17 o indeterminado

Adicionalmente la entidad verificara el capital de trabajo en la información financiera registrada en el RUP, así.

Indicador	Índice Requerido
Capital de trabajo	Mayor o Igual al 100% del presupuesto oficial.

Los oferentes deben cumplir con los índices requeridos por la Entidad para determinar la capacidad financiera.

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

NOTA 1. En caso de presentarse la propuesta a través de Consorcio o Unión Temporal se tomarán las cifras de la información financiera a 31 de diciembre de 2023, registrada en el RUP de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, se multiplica el valor del indicador de cada integrante por el porcentaje de participación dentro de la Unión Temporal o Consorcio, la sumatoria de estos valores dará como resultado el valor del indicador para la unión temporal o consorcio, el cual se evaluará contra el rango establecido como CRITERIO en este proceso de contratación.

NOTA 2. En caso de presentarse la propuesta a través de Consorcio o Unión Temporal donde uno de sus integrantes ostente una creación inferior a un año contados a partir del cierre de la presente convocatoria, se tomarán las cifras de la información financiera con el respectivo balance de apertura, registrado en el RUP de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, se multiplica el valor del indicador de cada integrante por el porcentaje de participación dentro de la Unión Temporal o Consorcio, la sumatoria de estos valores dará como resultado el valor del indicador para la unión temporal o consorcio, el cual se evaluará contra el rango establecido como CRITERIO en este proceso de contratación.

5.1.2.2.3. CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN

Para medir la Capacidad de Organización, los oferentes deben acreditar los siguientes indicadores, con la información financiera a diciembre 31 de 2023, así:

Indicador	Índice Requerido
Rentabilidad del patrimonio	Mayor o igual a 11,50%
Rentabilidad del activo	Mayor o igual a 6,83%

Los oferentes deben cumplir con los dos índices establecidos por la Entidad para verificar la capacidad organizacional.

NOTA 1. En caso de presentarse la propuesta a través de Consorcio o Unión Temporal se tomarán las cifras de la información financiera a diciembre 31 de 2023, registrada en el RUP de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, se multiplica el valor del indicador de cada integrante por el porcentaje de participación dentro de la Unión Temporal o Consorcio, la sumatoria de estos valores dará como resultado el valor del indicador para la unión temporal o consorcio, el cual se avaluara contra el rango establecido como CRITERIO en este proceso de contratación.

NOTA 2. En caso de presentarse la propuesta a través de Consorcio o Unión Temporal donde uno de sus integrantes ostente una creación inferior a un año contados a partir del cierre de la presente convocatoria, se tomarán las cifras de la información financiera con el respectivo balance de apertura, registrado en el RUP de cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, se multiplica el valor del indicador de cada integrante por el porcentaje de participación dentro de la Unión Temporal o Consorcio, la sumatoria de estos valores dará como resultado el valor del indicador para la unión temporal o consorcio, el cual se avaluara contra el rango establecido como CRITERIO en este proceso de contratación.

5.1.2.3. CAPACIDAD TECNICA

5.1.2.3.1. EXPERIENCIA GENERAL (ANEXO 2)

Se evaluarán únicamente los contratos inscritos y relacionados en el RUP. Para complementar la información de la experiencia certificada en el RUP, el oferente deberá aportar los certificados expedidos por la entidad contratante, que permita verificar la idoneidad en actividades de ejecución del mismo objeto contractual. El oferente deberá referir en el anexo el número del consecutivo del contrato certificado en el RUP, para identificarlo.

Los contratos además deben OBLIGATORIAMENTE ser acreditados con alguno de los siguientes documentos:

- Los contratos suscritos con Entidades Públicas podrán acreditarse mediante copia del acta de liquidación del contrato o certificación expedida por la ENTIDAD contratante, en la cual sea posible verificar: el objeto, valor, plazo, fecha de inicio, terminación del contrato, fecha de liquidación, valor y clasificación.

- Los contratos suscritos bajo el régimen de derecho privado, el oferente deberá anexar a la propuesta: Certificación expedida por el contratante donde se exprese como mínimo: el objeto, valor, plazo, fecha de inicio, terminación del contrato, fecha de liquidación y valor, clasificación según códigos UNSPSC.

Si al comparar la información presentada en el Anexo No. 4 (Experiencia del Proponente) con la documentación que aporte el proponente dentro de su oferta para acreditar dicha información, se advierten datos erróneos, incompletos o inconsistentes, prevalecerá el contenido de los documentos soporte. Para acreditar la experiencia genérica no se aceptan subcontratos.

La experiencia específica exigida en el Anexo N° 4, cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se obtendrá de la sumatoria de experiencia de todos los integrantes para cada requisito.

Toda certificación adjunta deberá ser legible y contener todos los datos exigidos en el presente pliego, de lo contrario NO será tenida en cuenta para su evaluación.

Solo se tendrán en cuenta para evaluar la Experiencia General los contratos que cumplan los siguientes requisitos:

Para la presente convocatoria se exigirán número de **CINCO (05)** contratos de prestación de servicios o suministro, inscritos en el RUP, acreditando de manera individual como mínimo UNO (1) de los códigos que se señalan a continuación:

CÓDIGO	DESCRIPCION
85151700	Planeación y ayuda de ayuda de alimentos
90101600	Servicios de banquetes y catering
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
85151600	Asuntos nutricionales

a) La sumatoria de los mismos deberá corresponder, como mínimo a DOS (02) veces el 100% del valor del presupuesto oficial.

b) El objeto de la totalidad de los contratos para acreditar la experiencia general, debe comprender al suministro de alimentación escolar o prestación de servicio de alimentación escolar PAE.

c) Por lo menos un (01) contrato debe de contener el suministro raciones ya sea preparada en sitio, ración industrializada o RPC, en un número mayor a Tres (03) veces la población objeto de la presente convocatoria.

d) De los 5 contratos presentados como experiencia general se debe garantizar al menos un contrato por cada modalidad de PAE.

Para el caso de contratos ejecutados por el proponente como parte de un Consorcio o de una Unión Temporal, el integrante informará únicamente el valor correspondiente al porcentaje de su participación en el Formulario Predispuesto para tal fin ANEXO No 4. El valor correspondiente en SMMLV se tomará de acuerdo a la participación que hayan tenido en el contrato que se relacione.

5.1.2.3.2. EXPERIENCIA ESPECIFICA

Se evaluarán únicamente los contratos inscritos y relacionados en el RUP. Para complementar la información de la experiencia certificada en el RUP, el oferente deberá aportar los certificados expedidos por la entidad contratante, que permita verificar la idoneidad en actividades de ejecución del mismo objeto contractual. El oferente deberá referir en el anexo el número del consecutivo del contrato certificado en el RUP, para identificarlo.

Los contratos además deben OBLIGATORIAMENTE ser acreditados con alguno de los siguientes documentos:

- Los contratos suscritos con Entidades Públicas podrán acreditarse mediante copia del acta de liquidación del contrato o certificación expedida por la ENTIDAD contratante, en la cual sea posible verificar: el objeto, valor, plazo, fecha de inicio, terminación del contrato, fecha de liquidación, valor y clasificación.

- Los contratos suscritos bajo el régimen de derecho privado, el oferente deberá anexar a la propuesta: Certificación expedida por el contratante donde se exprese como mínimo: el objeto, valor, plazo, fecha de inicio, terminación del contrato, fecha de liquidación y valor, clasificación según códigos UNSPSC.

Si al comparar la información presentada en el Anexo No. 4 (Experiencia del Proponente) con la documentación que aporte el proponente dentro de su oferta para acreditar dicha información, se advierten datos erróneos, incompletos o inconsistentes, prevalecerá el contenido de los documentos soporte. Para acreditar la experiencia genérica no se aceptan subcontratos.

La experiencia específica exigida en el Anexo N° 4, cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se obtendrá de la sumatoria de experiencia de todos los integrantes para cada requisito.

Toda certificación adjunta deberá ser legible y contener todos los datos exigidos en el presente pliego, de lo contrario NO será tenida en cuenta para su evaluación.

Solo se tendrán en cuenta para evaluar la Experiencia General los contratos que cumplan los siguientes requisitos:

Se tendrán en cuenta **CINCO (05) contratos** de suministro de alimentación escolar o contratos de prestación de servicios, donde cuyo objeto corresponda a la prestación del servicio de alimentación escolar modalidad preparada en sitio, inscritos en el RUP para evaluar la experiencia específica y que cumplan los siguientes requisitos, acreditando como mínimo TRES (03) de los códigos individualmente que se determinan de conformidad como se muestra a continuación:

CÓDIGO	DESCRIPCION
93131600	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
90101500	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES
50193000	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50192700	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50131800	QUESO
50131700	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50131600	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50111500	CARNE Y AVES DE CORRAL
50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
73131700	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES

Adicionalmente deberá cumplir con lo siguiente:

a) La totalidad de los contratos acreditados deberán corresponder directamente al programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio.
b) Que la sumatoria de los contratos relacionados, su valor deberá ser mayor o igual a TRES (03) veces el presupuesto oficial de la presente convocatoria.
c) El valor de manera individual de por lo menos tres (03) de los contratos de la modalidad ración preparada en sitio debe superior o igual a Tres (03) veces el presupuesto oficial de la presente convocatoria.

Justificación: El Municipio de Tame requiere de un operador para el programa de alimentación escolar PAE, que además de ser conocedor de la normativa sanitaria, este debe de contar con la experiencia en la ejecución de programas de alimentación escolar PAE bajo las diversas modalidades establecidas por parte del Ministerio de Educación Nacional. Teniendo en cuenta que para la presente vigencia se entregara complemento alimentario preparado en sitio, el operador deberá contar además de experiencia en las demás modalidades, una experiencia suficiente en la modalidad preparada en sitio o servido en caliente, de esta forma se estaría garantizando la exitosa operación del programa.

Igualmente se requiere que el operador cuente con experiencia en las demás modalidades como: ración para preparar en casa, y ración industrializada, ya que en el evento que por cualquier motivo se deba cambiar la modalidad PAE, como sucedió con la aparición del virus covid-19, este cambio no genere traumatismos en la ejecución del programa, de esta forma se estaría garantizando la continuidad y el éxito del PAE.

Los contratos de la Experiencia específica en ningún caso pueden hacer parte de los relacionados en la Experiencia General.

Para el caso de contratos ejecutados por el proponente como parte de un Consorcio o de una Unión temporal, el integrante informara únicamente el valor correspondiente al porcentaje de su participación en el formulario predispuesto para tal fin. El valor correspondiente en SMMLV se tomará de acuerdo a la participación que hayan tenido en el contrato que se relacione.

5.1.2.3.3. ESQUEMA DE ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL DE LA EMPRESA PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Los proponentes deberán adjuntar a su propuesta el organigrama proyectado de la estructura funcional de la empresa, conformada por: Gerente y/o Director y/o Administrador, coordinador del proyecto y demás funcionarios intervengan en la prestación óptima del servicio para la ejecución del contrato del presente proceso en el evento de que resultare adjudicatario.

5.1.2.3.4. CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL (HABIL/ NO HABIL)

El proponente, persona jurídica, Consorcio o Unión Temporal, deberán demostrar capacidad técnica, acreditando la disponibilidad mínima de la siguiente infraestructura y equipos, siguiendo los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE Resolución No. 00335 de fecha 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" y sus anexos, y la Resolución No. 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

Lo anterior con el fin de garantizar la inocuidad en la elaboración y distribución de los alimentos y salvaguardar la salud pública.

Como mínimo se debe contar con lo siguiente:

PLANTA DE ENSAMBLE Y/O BODEGA DE ALMACENAMIENTO: Cada proponente debe contar con una planta de ensamble y/o bodega de almacenamiento ubicada en el Municipio de Tame en donde se ejecutará el programa PAE. Lo anterior obedece a que dichas instalaciones permitan la operatividad suficiente para garantizar el despacho de las raciones alimenticias y/o materias primas e insumos a las unidades de servicios en los términos de eficiencia, calidad y que cumpla con las normas de salubridad e higiene, lo cual a su vez redundara en los beneficios que reciban los titulares de derecho al recibir sus raciones en los tiempos estipulados de conformidad con los paramentos de la Resolución No. 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021.

Para acreditación de este requerimiento de orden técnico, el proponente deberá presentar el contrato de arrendamiento y/o promesa de contrato de arrendamiento. De igual forma deberá presentar el acta de inspección Sanitaria con concepto "FAVORABLE" de acuerdo a los requerimientos expedidos por la entidad sanitaria competente con un puntaje mayor a 90. Tal concepto deberá haber sido expedido con una antelación no mayor a CINCO (05) MESES anterior a la fecha de cierre del presente proceso.

El bien inmueble donde se encuentra ubicada la Bodega a ofertar por parte de los oferentes deberá contar con certificado de uso del suelo proferido por la Dependencia competente en el Municipio de Tame, con una expedición no mayor a (01) año al cierre de la propuesta.

Adicionalmente la Bodega a ofertar deberá contar con constancia de cumplimento de requisitos, expedida por parte del Municipio de Tame, con fecha de expedición no mayor a seis (06) meses a la presentación de la propuesta.

La Planta de Ensamble y/o bodega de almacenamiento debe ser de manejo exclusivo de alimentos para el programa del PAE, conforme a la normatividad sanitaria vigente y estar dotadas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Características, Equipos y utensilios dispuestos en la planta de ensamble:

Área administrativa
Deberá contar con mínimo 3 oficinas, adicional dotada con mínimo 3 computadores, escritorios, fotocopiadora, escáner.

Área operativa
Deberá contar como mínimo de:

- Área recepción materia prima
- Área almacenamiento materia prima
- Área almacenamiento producto terminado/despacho
- Área lavado canastillas
- Área lavado materia prima
- Área de Vestier (Hombres y Mujeres)
- Área almacenamiento de residuos solidos
- Área almacenamiento sustancias químicas
- Baños Hombres y Mujeres
- Tanque almacenamiento agua potable

Elementos y equipos
Contar como mínimo con lo siguiente:

- Planta eléctrica
- Cuarto frio para refrigeración y conservación de alimentos en funcionamiento.
- Un congelador con capacidad minima de 330 litros
- Un congelador con capacidad minima de 535 litros
- Veinticinco (25) estibas plásticas altura de 15 cm
- Doscientas treinta y cinco (235) canastillas plásticas
- Cinco (5) grameras de 1.000 gramos sensibilidad de 1 gramo de funcionamiento.
- Dos (2) bascula electrónica 40 kg Digital sensibilidad de 1 gramo de funcionamiento.
- Una (1) bascula de pedestal con plataforma de 200 kg.
- Dos (2) mesones acero inoxidable quirúrgico 304.
- Cinco (5) termómetros con punzón para caliente.
- Cinco (5) termómetros con punzón para frio.
- Cinco (5) kits medidores de cloro residual y ph en funcionamiento.

TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS. Un vehículo de transporte de alimentos que cumplan con las disposiciones legales señaladas en el Articulo 29 de la resolución 2674 de 2013 y demás normas complementarias. Bastara con la propuesta presentar contrato de arrendamiento y/o promesa de contrato de arrendamiento sino es vehículo propio.

El vehículo transportador de alimentos debe contar con concepto sanitario Favorable, para el transporte de alimentos, con un porcentaje de cumplimiento mínimo de 90 y su expedición no mayor a 3 meses al cierre de la presente convocatoria.

PARA DEMOSTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LA CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL. Se deberá demostrar por medio del título de propiedad de dichos bienes o mediante contrato de intención de arrendamiento respectivo. Adicionalmente, se debe presentar el registro fotográfico de los equipos y la infraestructura física ofertada.

El municipio de Tame, realizará la verificación del cumplimiento de las anteriores exigencias mediante visita programada señalada en el cronograma a cada sitio, para tal efecto en la fecha y hora establecida en el cronograma. Lo anterior dará como resultado el concepto de conformidad de las bodegas ofrecidas, en razón a lo cual, en la oferta, deberá indicarse el sitio de disposición de los elementos antes indicados, y la ubicación de la bodega, que en todo caso (planta y elementos) deberán estar ubicados en el municipio de Tame.

Los oferentes deberán allegar dirección y contacto a la oficina de Secretaria de Educación como mínimo dos días hábiles antes del cierre del proceso, con el fin de realizar la visita técnica a la planta de ensamble, debido a que es un requisito previo para tenerse en cuenta en el momento de la evaluación de la propuesta.

De acuerdo al número de propuestas presentadas, el día hábil siguiente previsto para el cierre se allegará a los respectivos correos registrados en la propuesta la hora y fecha de visita a las correspondientes plantas de ensamble.

El acompañamiento lo realizará un funcionario de la Secretaría de Educación y Tecnología, quien verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

PLAN DE SANEAMIENTO. Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y posteriormente suministrados a los Titulares de Derecho del PAE, se debe implementar en el Centro de Producción PAE y puntos de entrega, un Plan de Saneamiento Básico (PSB), que contenga como mínimo los siguientes programas debidamente documentados:

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
- Programa integrado de control de plagas
- Programa de Monitoreo de Calidad del Agua
- Programa de capacitación a manipuladores
- Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
- Programa de Proveedores, materias primas e insumos
- Plan de calibración de equipos

Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes y entes de control, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. Para efectos de cumplir con el anterior requisito, el proponente debe adjuntar con la propuesta el plan de saneamiento básico genérico con los programas y planes mencionados anteriormente.

El no cumplimiento de los anteriores requisitos, inhabilitará la propuesta respectiva.

PROTOCOLO GENERAL DE BIOSEGURIDAD

El oferente deberá presentar junto con la propuesta documento del protocolo general de bioseguridad en el cual se adopte, adapte e implemente la normatividad vigente del Ministerio de Salud y Protección Social con fecha de expedición no mayor a 2 meses.

MINUTA Y CICLOS DE MENÚ

El Municipio de Tame, por su condición de entidad territorial no certificada en educación, no cuenta con profesionales idóneos para la elaboración y aprobación de las minutas y ciclos de menú requeridos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. En consecuencia, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021 y la Resolución No. 002 del 11 de enero de 2022, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender (UApA), el municipio adopta oficialmente la minuta patrón elaborada y validada por el equipo profesional del PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca, como Entidad Territorial Certificada (ETC).

Dicha minuta se encuentra estructurada conforme a los lineamientos técnicos y nutricionales vigentes y atiende los criterios definidos según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, ciclo escolar, grado y condiciones del contexto territorial. Para la vigencia 2026, la Secretaría de Educación Departamental, mediante comunicación

del 24 de septiembre de 2025, remitió al Municipio de Tame los insumos técnicos oficiales que deberán implementarse en el marco del proceso contractual, los cuales incluyen:

Ciclos de menú vigencia 2026 para complemento alimentario jornada mañana/tarde, almuerzo escolar y ración industrializada.

Guías de preparación, análisis nutricional y listas de intercambios, elaboradas por profesional en Nutrición y Dietética con tarjeta profesional.

Ficha Técnica Tipo, que establece las características y especificaciones técnicas para la entrega de raciones del PAE, en concordancia con el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución No. 335 de 2021.

En virtud de lo anterior, los oferentes deberán implementar y ejecutar integralmente la minuta patrón suministrada por la ETC de Arauca, la cual se anexa al presente estudio del sector, y realizar el costeo económico de su propuesta con base en la ficha técnica y los ciclos de menú oficiales. Se aclara que únicamente la minuta expedida por la Entidad Territorial Certificada es válida para efectos de la operación del PAE en el Municipio de Tame, por ser la instancia competente para su diseño, validación, firma y actualización técnica.

5.1.2.3.5. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente deberá acreditar que cuenta con la disponibilidad del siguiente personal mínimo requerido:

Factor idoneidad técnica perfil del Equipo de Trabajo Requerido

- **Perfil del Equipo de Trabajo Requerido**

El oferente deberá allegar hoja de vida del profesional requerido en el presente numeral, acompañada con sus respectivos soportes que acrediten la idoneidad y experiencia mínima, que para el presente proceso de selección corresponde a:

CANTIDAD	CARGO	PERFIL DEL CARGO	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECIFICA	DEDICACION
1	Coordinador del proyecto	Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Microbiólogo, con Especialización en Gerencia de Proyectos y/o Seguridad alimentaria.	Más de cuatro (04) años contados a partir de la expedición tarjeta profesional	Experiencia profesional certificada de mínimo cuatro (4) proyectos desempeñando labores de coordinador, o supervisor, o jefe de calidad en programas de alimentación escolar.	50%
1	Profesional de apoyo al proyecto	Profesional en nutrición y dietética con especialización y/o magister en salud pública y/o seguridad alimentaria	Más de 7 años contados a partir de la fecha de la expedición de la tarjeta profesional	Experiencia profesional certificada de mínimo cuatro (04) proyectos desempeñando labores de profesional de apoyo como nutricionista dietista, para programas de alimentación escolar.	50%

El oferente deberá presentar copia del contrato, vinculación laboral del personal profesional requerido, o carta de intención donde manifiesten su interés y disponibilidad para prestar los servicios en el presente proceso de selección, con el proponente.

La experiencia general mínima será contada a partir de la fecha de expedición del acta de grado y/o título profesional.

Para acreditar la experiencia del personal, se deben anexar certificación legible que reúna los siguientes requisitos:

- Ser expedidas por la Empresa contratante.
- Señalar el objeto del contrato o modalidad de vinculación laboral
- Indicar fecha de inicio o terminación del contrato o vinculación laboral
- Indicar nombre, dirección y teléfono del contratante
  Nota: Toda certificación no legible y que no cumpla con la totalidad de los anteriores requisitos, no se tendrá en cuenta en la evaluación técnica del presente proceso.

El proponente deberá adjuntar los siguientes documentos por cada persona profesional o técnica solicitada:

- Hoja de vida del personal ofrecido debidamente firmada en original
- Copia del acta de grado y diploma de título profesional
- Certificaciones laborales legibles.
- De ser del caso copia del documento de homologación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones vigentes sobre la materia
- Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita en firma original.

El contratista se obliga a mantener en el proyecto, durante la ejecución de los trabajos y hasta la entrega final y recibo del contrato, el personal ofrecido en su propuesta y aprobado por la entidad, necesario para el desarrollo del proyecto.

La entidad se reserva el derecho de exigir al contratista por escrito, en el evento de presentarse alguna anomalía que interfiera con el normal desarrollo del proyecto, el remplazo de cualquier persona vinculada al proyecto, sin que este tenga derecho a elevar ningún reclamo al respecto.

La Administración Municipal para efectos del cómputo de la experiencia profesional se ampara en lo estipulado en el artículo 229. EXPERIENCIA PROFESIONAL consignado en el decreto 019 del 10 de enero de 2012:

"Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.

Se exceptúan de esta condición las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud en las cuales la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional."

Una vez la Interventoría delegada por el Municipio de Tame, apruebe el personal mínimo propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del proyecto, a menos que exista una justa causa, para lo cual deberá presentarse comunicación suscrita por el proponente en la que conste la justificación de su retiro. En caso de aprobarse el cambio por parte del Interventor del contrato, el personal deberá remplazarse por uno de igual o de mejores calidades que el exigido en estas bases de contratación presentado inicialmente.

Valor de la Oferta (precio)

El formato que soporte la propuesta económica por parte de los oferentes se constituye en un factor puntuable de evaluación, conforme se indica en este pliego de condiciones.

El valor de la propuesta será consignado en el Anexo 2, y no podrá ser superior al señalado en el presupuesto oficial.

Requisitos de la Oferta Económica

- La multiplicación de las columnas por "Precio Unitario" del formulario. Las sumas correspondientes a la columna "Valor Total" del formulario.
- El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto de los precios unitarios o globales propuestos.

6. ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO
NUMERAL 6 ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1. DECRETO No. 1082 DE 2015

El artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 definió Riesgos "*es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato*", pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas y se excluyen así de concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la ley 80 de 1993. El riesgo se debe identificar para poder contabilizarlo y cuantificarlo para analizarlo y tomar las medidas preventivas sobre este y otros que se puedan ir identificando pero en condiciones normales en otras palabras en el curso normal de los acontecimientos, de este modo la se establece que la entidad estatal debe evaluar los posibles riesgos que se pueden dar evitando alguna afectación al desarrollo de la necesidad planteada yendo de la mano con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia compra eficiente.

El riesgo debe ser previsible para el Marco de Riesgo de la Política de Contratación Pública del Departamento Nacional de Planeación donde hace referencia, que una buena asignación de riesgo es aquella que lo mejor lo controle y de soluciones mitigando su costo lo cual debe estar a las partes en los proyecto.

Es de tener en cuenta que no toda ruptura o desequilibrio es responsabilidad del estado ni tampoco es deber de ellos corregirlo sabiendo que el derecho a la conservación del equilibrio contractual tiene límites y que no es un seguro para el contratista respecto a aleas comercial o normal del negocio. El contratista el cual forma parte del estado debe responder también por riesgos comerciales y por otro lado también por estar desarrollando la actividad comercial existen magnitudes, tallas, tamaños causas entre otras que pueden llevar a cabo la ruptura del equilibrio contractual que ameriten la importancia suficiente para darle unas posibles soluciones y un trato adecuado. En consecuencia, en ciertos casos el estado entra a ayudarle al contratista para poder cumplir el objetivo del contrato, compensándolo o indemnizándolo por los impactos económicos que se puedan dar en la ruptura del equilibrio contractual y otras situaciones que se le pueda presentar al contratista del estado dada sus situaciones y lo debe asumir como si fuera algo propio de la actividad comercial.

Una de las ventajas para la tipificación asignación y su estimación, el Municipio de Tame desarrollo un análisis de riesgos que encierra aspectos para el presente proceso de SELECCIÓN ABREVIADA la cual forma parte del presente estudio basado en el MANUAL PARA LA IDENTIFICACIÓN Y COBERTURA DEL RIESGO EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN aceptada por la AGENCIA COLOMBIA COMPRA EFICIENTE la cual dice que para disminuir la vulnerabilidad del Proceso de Contratación frente a los diferentes riesgos que se puedan presentar, debe tener un Sistema de Administración de Riesgos teniendo en cuenta los siguientes pasos:

- Los eventos que impidan la adjudicación y firma del contrato como resultado del Proceso de Contratación
- Los eventos que alteren la ejecución del contrato
- El equilibrio económico del contrato
- La eficacia del Proceso de Contratación, es decir, que la Entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad que motivó el Proceso de Contratación
- La reputación y legitimidad de la Entidad Estatal encargada de prestar el bien o servicio.

Por lo consiguiente el análisis de riesgos contiene unas tablas establecidas en el citado del manual ubicadas en el documento anexo llamado TABLAS DE RIESGOS el cual hace parte del presente estudio.

6.1. IMPREVISTOS (I) -TEORÍA DE LA IMPREVISIÓN

La entidad y sus contratistas entenderán y aplicarán la figura del Imprevisto de manera precisa como lo establece y enseña la Teoría de la Imprevisión, desarrollada por el derecho administrativo y adoptada en Colombia, no sólo por la Jurisprudencia del Consejo de Estado sino por la misma consagración legal de dicha teoría en las normas de la contratación estatal.

Es decir, se entenderá únicamente como imprevisto, aquella circunstancia o acontecimiento generador de la ruptura del equilibrio contractual que se presente durante la ejecución del contrato y que cumplan con las siguientes condiciones:

a) Externo, ajeno o independiente a la voluntad de las partes.

b) Su impacto económico debe transformar la prestación del contratista en excesivamente onerosa, generando un déficit grave al contratista.

c) Excepcional, extraordinario, anormal, es decir, realmente imprevisible por las partes, que razonablemente no se haya podio prever por las partes al inicio del contrato.

Con la ocurrencia de estas situaciones se rompe el equilibrio del contrato inicialmente pactado, pero para que la Entidad pueda entrar a reconocer al contratista los impactos económicos, se requiere de forma categórica que el impacto económico generado por esta situación imprevista, genere realmente pérdidas al contratista, y sólo esta pérdida será la cifra o reconocimiento que entrará a compensar la Entidad en su debido momento; la Entidad no compensará las utilidades dejadas de percibir (Lucrum Cessans).

Se reitera que la simple cesación de lucro no será objeto para que la Entidad compense al contratista, pues este es el riesgo económico o comercial que siempre asume el contratista.

La utilidad nunca está asegurada por la entidad, se requiere pues que el contratista realmente entre en un déficit, que el imprevisto le genere perdidas, las cuales serán corregidas por la Entidad y solo estas, para que se pueda concluir o llevar hasta el final el contrato, que es el objetivo que persigue la figura de la teoría de la imprevisión. **El déficit del contrato debe ser observado en la globalidad del contrato, no se trata de déficit de ítems o componentes del contrato sino de éste en su conjunto.**

6.2. TRATAMIENTO POR PARTE DE LA ENTIDAD DE LOS RIESGOS IMPREVISTOS Y LA ATENCIÓN DE LAS RECLAMACIONES POR IMPREVISTOS:

a) La entidad solo compensará al contratista en los eventos que se cumplan las condiciones de los imprevistos arriba descritos y solos hasta el límite de llevar al contratista a cero perdidas (Imprevistos Mayores).
b) Los imprevistos que no generan un impacto económico que lleve al contratista a pérdidas (Imprevistos menores, tales como lluvias y perdidas de recursos por hurto o mala utilización por parte del personal del contratista y accidentes de trabajo), deben ser asumidos por este (el contratista), como parte del riesgo comercial que asume el contratista dentro del porcentaje asignado al concepto imprevisto, en el AIU (Si Aplica).
c) La valoración que se realice a la reserva para atender los Imprevistos, queda incluida en el AIU (Si aplica). Sin perjuicio de llevar control administrativo durante el desarrollo del contrato, si este resulta ser mayor deberá ser asumido por el contratista, de ser menor, el contratista devolverá el saldo por causar o justificar.

6.3. ACTOS DE PODER DE LA ADMINISTRACIÓN CONTRATANTE EN LA TEORÍA DEL HECHO DEL PRÍNCIPE, IMPACTANTES DE LA ECONOMÍA DEL CONTRATO:

Aplica en los eventos en que la entidad Pública como contratante; expide actos o manifestaciones de poder, como por ejemplo actos administrativos, que impactan indirectamente de manera concreta y particular la ecuación contractual o el equilibrio económico del contrato durante su ejecución; la Entidad Pública contratante debe entrar a analizar la situación para proceder a corregir la ecuación económica, pero en igual límite del descrito para los imprevistos, es decir, igualmente hasta la No pérdida del contratista.

6.3.1. CONDICIONES:

a) Que se expida por parte de la Entidad contratante un acto general y abstracto en ejercicio de la función pública.
b) Que el acto tenga un impacto económico en el contrato.
c) Que el perjuicio o la alteración de la ecuación económica del contrato sea realmente grave, pues el área comercial del contratista incluye este tipo de cambios hasta el límite de llegar a pérdida o déficit económico del negocio.
d) Que sea imprevisible el acto o manifestación de poder emitida.

La entidad sólo reparará al contratista los impactos económicos de sus actos administrativos como expresión de poder en ejercicio de la función pública, hasta llevarlo a la no pérdida, ya que la figura se soporta también en el principio de la igualdad ante las cargas públicas.

Así las cosas, el contratista debe asumir los impactos económicos de estos actos en el equilibrio del contrato, si estos no lo llevan a pérdida, o sea, si solo afectan su lucro o utilidad. En caso de presentarse la reclamación de reparación del equilibrio del contrato por esta causal se procede de manera igual a lo planteado para la teoría de la Imprevisión.

6.4 TRATAMIENTO POR PARTE DE LA ENTIDAD DE LOS DESEQUILIBRIOS GENERADOS POR ACTOS DE PODER O "HECHOS DEL PRÍNCIPE" EMITIDOS POR LA ENTIDAD Y LA ATENCIÓN DE SU RECLAMACIÓN:

a) La entidad sólo compensará al contratista en los eventos que se cumplen las condiciones del "hecho del príncipe" arriba descritas, y sólo hasta el límite de llevar al contratista a cero pérdidas.
Los actos de poder ("Hechos del Príncipe") de la Entidad Contratante que no generan un impacto económico que lleve al contratista a pérdidas, deben ser asumidos por éste (el contratista).

b) La valoración que se realice a la reserva para atender en su oportuno momento las reclamaciones sobre estos actos de poder, quedará reservada como tal con la debida disponibilidad presupuestal, pero aparte del compromiso presupuestal del contrato. El reconocimiento puede tener dos formas de atención, sea tramitar la correspondiente adición, lo cual debe ser la prioridad, o si hay controversia esta debe llevarse al comité de conciliación de la Entidad, para luego del estudio correspondiente en dicho comité, se determine su procedencia, sesión a la cual se invitará al supervisor.

6.4. SUJECIONES MATERIALES Y TÉCNICAS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE TIPOS IMPREVISTAS O PREVISIBLES, IMPUTABLES A ALGUNA DE LAS PARTES:

En esta situación se presenta la ruptura de la ecuación económica o equilibrio del contrato porque se identifica, durante la ejecución del mismo, una dificultad de tipo material y técnico para la ejecución del contrato, que no se identificó antes de la celebración del contrato y que tiene un costo claro acometer su ejecución. Es el típico caso de estudios y consideraciones técnicas que tuvieron las partes como establecidas con certeza para acometer e iniciar la ejecución del contrato, y que luego se evidencia que tal certeza no era completa. La forma de solucionar los impactos económicos de esta causa de ruptura del equilibrio del contrato debe consistir, en principio, en que las partes asumen previamente los impactos económicos de las sujeciones materiales que resulten y que les sean imputables.

Sin embargo, para evitar discusiones sobre el juicio de imputabilidad que se debe emitir en su momento, para definir quién responde por los costos que estas sujeciones materiales y técnicas exigen, es necesario que desde la asignación de riesgos se definan los diferentes elementos, actividades o ítems que pueden ser generadores de dichas incertidumbres materiales y técnicas, y en consecuencia distribuir para cada parte, el riesgo que cada quien está en condiciones más convenientes y debidas de asumir. Estas serían las sujeciones materiales y técnicas previsibles.

Si la sujeción material resultante surge por una responsabilidad imputable a la Entidad, ésta debe restablecer la ecuación o el equilibrio del contrato de manera integral, se debe en consecuencia reconocer al contratista los costos directos e indirectos que la corrección requiera, más las utilidades en los términos de la formula básica del contrato, salvo que se haya asumido desde antes de suscribirse el contrato que estas situaciones serán asumidas por el contratista aunque sean imputables a la Entidad.

En conclusión; las sujeciones materiales que impactan los costos de ejecución deben quedar asignadas dentro del concepto de asignación de riesgos previsibles, para aquellas que así lo sean.

Para las demás sujeciones materiales que resulten durante la ejecución del contrato y que no se asignaron en la matriz de riegos, se asignará su corrección de manera integral a quien le sean imputables en el respectivo momento, es decir, se les dará a éstas últimas el mismo manejo de los hechos imprevistos pero con la diferencia que quien deba asumirlas, debe asumir su impacto económico de manera integral, es decir, asumiendo entonces pérdidas, costos y utilidades dejadas de percibir, de conformidad con la formula inicial del contrato.

Si se pretende que estas correcciones del equilibrio, por esta casual, las realice la entidad, deben ser prioritariamente atendidas como adición o actividad extra y si hay controversia debe tramitarse ante el Comité de Conciliación de la Entidad, como reclamación contractual y serán asumidas económicamente por la Entidad.

6.5. MODIFICACIONES DEL CONTRATO (IUS VARIANDI) REQUERIDAS POR LA ENTIDAD:

Por diferentes situaciones, tanto de tipo técnico como de necesidad y conveniencia del servicio o satisfacción pública que persigue el contrato estatal, la entidad puede estar avocada a exigirle al contratista o acordar con este, modificaciones a las condiciones contractuales establecidas, todo en aras de lograr el eficiente cumplimiento de los objetivos de la contratación.

Si se presentan estas situaciones, como adiciones o cambios de cantidades o servicio, en cada caso se debe analizar los impactos globales que genera el cambio requerido sobre la ecuación o equilibrio del contrato y se procederá a proponerle al contratista la fórmula de corrección, siempre partiendo de reconocer la regla básica del contrato, establecida en términos de costos indirectos (A), los directos (más lo que se logre definir como precios de mercado de los costos directos nuevos o ajenos a la formula inicial del A.P.U.), y el porcentaje de utilidades (U) inicialmente pactado.

6.6. INCUMPLIMIENTOS CONTRACTUALES DE LAS PARTES, TANTO DE LA ENTIDAD COMO DEL CONTRATISTA:

Esta causa de ruptura del equilibrio contractual se ubica en los posibles incumplimientos a las obligaciones del contrato por las partes, es decir, se conoce la parte a quien se le imputa el incumplimiento y el efecto económico del mismo. En general este tipo de incumplimientos y sus efectos económicos los asume la parte a quien se le impute dicho incumplimiento.

La parte que asume el impacto económico de este riesgo lo hace en los términos o medida de la formula inicial del contrato, el planteamiento básico del contrato, pues debe recordarse que el contrato estatal al ser de naturaleza onerosa y bilateral, se requiere que las equivalencias de las prestaciones se restablezcan por parte de quien ocasionó la ruptura.

El tratamiento frente a los riesgos de los incumplimientos contractuales del contratista, deben ser regulados en la sección que trata sobre las exigencias de mecanismo de cobertura del riesgo de incumplimiento contractual (garantías), debiéndose en consecuencia realizar previamente un análisis de este riesgo de manera rigurosa, para exigir los cubrimientos en las proporciones debidas para cada caso.
Los incumplimientos contractuales de deben ser regulados en la asignación de riesgos previsibles, asignándosele obviamente su carga y corrección de manera integral, es decir, de conformidad con la regla básica del contrato, reconociendo los costos directos, indirectos y utilidades, según cada caso, que se demuestre se dejaron de percibir por el contratista.

6.7. DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA UTILIZADA PARA IDENTIFICACIÓN Y COBERTURA DEL RIESGO DE ACUERDO AL MANUAL DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.

El Municipio de Tame identifica los riesgos asociados al Proceso de Contratación los cuales se encuentran en matriz de riesgo adjunta.

El Departamento Administrará los riesgos del proceso de contratación siguiendo los siguientes pasos:

1) Identificación y Clasificación de los Riesgos del Proceso de Contratación.
2) Evaluación y calificación de los Riesgos.
3) Asignación y tratamiento de los Riesgos.
4) Monitoreo y revisión de la gestión de los Riesgos.

La matriz de riesgos se elaborará de acuerdo a la Tabla 1 en la cual se establece la clasificación, la probabilidad de ocurrencia estimada, su impacto, la parte que debe asumir el Riesgo, los tratamientos que se puedan realizar y las características del monitoreo más adecuado para administrarlo.

6.8. IDENTIFICACION Y CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:

Los riesgos se identifican y clasificaran de acuerdo a su clase, su fuente, la etapa del proceso de contratación en la que se encuentra el Riesgo, y su tipo así:

6.8.1. CLASE:

a) **General:** Es un Riesgo de todos los Procesos de Contratación adelantados por la Empresa.

b) **Específico:** Es un Riesgo propio del Proceso de Contratación objeto de análisis.

6.8.2. FUENTE:

a) Interno: Es un Riesgo asociado a la operación, capacidad, o situación particular de la Empresa (reputacional, tecnológico).

b) Externo: es un Riesgo del sector del objeto del Proceso de Contratación, o asociado a asuntos no referidos a la Entidad Estatal (desastres económicos, existencia de monopolios, circunstancias electorales).

6.8.3. ETAPA:

a) **Planeación:** La etapa de planeación está comprendida entre la elaboración del Plan Anual de Adquisiciones y la fecha en la cual se decide continuar o no con el Proceso de Contratación. Durante esta etapa, la Empresa elabora los estudios previos y el proyecto de pliegos de condiciones o sus equivalentes.

b) **Selección:** La etapa de selección está comprendida entre el acto de Apertura del Proceso de Contratación y la Adjudicación o la declaración de desierto del Proceso de Contratación. En la etapa de selección la Empresa selecciona al contratista.

c) **Contratación:** Una vez adjudicado el contrato objeto del Proceso de Contratación, inicia la etapa de contratación en la cual se debe cumplir con el cronograma previsto para la celebración del contrato, el registro presupuestal, la publicación en el SECOP y el cumplimiento de los requisitos para el perfeccionamiento, ejecución y pago.

d) **Ejecución:** La etapa de ejecución inicia una vez cumplidos los requisitos previstos para iniciar la ejecución del contrato respectivo y termina con el vencimiento del plazo del contrato o la fecha de liquidación si hay lugar a ella. Esta etapa puede extenderse cuando hay lugar a garantías de calidad, estabilidad y mantenimiento, o a condiciones de disposición final o recuperación ambiental de las obras o bienes.

6.8.4. TIPO:

a) **Riesgos Económicos:** Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.
Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

b) **Riesgos Operacionales:** Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

c) **Riesgos Financieros:** Son (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones, entre otros.

d) **Riesgos Regulatorios:** Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

e) **Riesgos de la Naturaleza:** Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.

f) **Riesgos Ambientales:** Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

g) **Riesgos Tecnológicos:** Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológico o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

6.8.5. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:

Una vez clasificados los riesgos, la Empresa evaluará cada uno de los Riesgos identificados, estableciendo el impacto de los mismos frente al logro de los objetivos del proceso de contratación y su probabilidad de ocurrencia, asignándole así a cada Riesgo una calificación en términos de impacto y de probabilidad, la cual permitirá establecer la valoración de los Riesgos identificados y las acciones que se deben efectuar.

La Empresa evaluara los Riesgos combinando la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento para:

a) Asignar una categoría a cada Riesgo de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia así: raro, improbable, posible, probable y casi cierto y valorarlos de 1 a 5 siendo raro el de valor más bajo y casi cierto el de valor más alto, como se indica en le Tabla 2.

TABLA 2. PROBABILIDAD DEL RIESGO

	CATEGORIA	VALORACIÓN
PROBABILIDAD	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
	Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3
	Probable (probablemente va a ocurrir)	4
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

b) Determinar el impacto del Riesgo, utilizando la Tabla 3, analizando los siguientes criterios: (i) la calificación cualitativa del efecto del Riesgo, y (ii) la calificación monetaria del Riesgo, la cual corresponde a la estimación de los sobrecostos ocasionados por la ocurrencia del Riesgo como un porcentaje del valor total del presupuesto del contrato. la Empresa escogerá la mayor valoración resultante de los criterios (i) y (ii) para determinar el impacto del Riesgo.

TABLA 3. IMPACTO DEL RIESGO

IMPACTO DEL RIESGO						
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrofico
		1	2	3	4	5

C) Para cada Riesgo se deben sumar las valoraciones de probabilidad e impacto, para obtener la valoración total del Riesgo.

TABLA 4. VALORACIÓN DEL RIESGO

Probabilidad		IMPACTO				
Calificación Cualitativa		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.
Calificación Monetaria		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince por ciento (15%).	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta por ciento (30%).	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%).
Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
Posible (puede ocurrir en cualquier momento	3	4	5	6	7	8
Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

c) Finalmente, la valoración completa del Riesgo permite establecer una categoría a cada uno de ellos para su correcta gestión:

TABLA 5. CATEGORIA DEL RIESGO

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

6.8.6. ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS:

Una vez realizada por parte de la Empresa la evaluación y calificación de cada uno de los Riesgos asociados al Proceso de Contratación, se establecerá un orden de prioridades para decidir:

a) Evitar el Riesgo, para lo cual la Empresa decidirá el no proceder con la actividad que causa el Riesgo o buscar alternativas para obtener el beneficio del Proceso de Contratación.

b) Transferir el Riesgo haciendo responsable a otra entidad quien asume las consecuencias de la materialización del Riesgo, típicamente se transfiere el Riesgo a través de las garantías previstas en el Proceso de Contratación o en las condiciones del contrato estableciendo con claridad quien es el responsable. El principio general es que el Riesgo debe asumirlo la parte que pueda enfrentarlo en mejor forma, bien sea por su experiencia, conocimiento o papel dentro de la ecuación contractual, entre otras.

c) Aceptar el Riesgo cuando no puede ser evitado ni ser transferido o el costo de evitarlo o transferirlo es muy alto. En este caso se recomiendan medidas para reducir el Riesgo o mitigar su impacto, así como el monitoreo.

d) Reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento, cuando el Riesgo debe ser aceptado. Para el efecto la Empresa tomara medidas tales como: (i) aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y productos del contrato; (ii) revisar procesos; (iii) establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos; (iv) especificar estándares de los bienes y servicios; (v) hacer pruebas e inspecciones de los bienes; (vi) establecer sistemas de acreditación profesional; (vii) incluir declaraciones y garantías del contratista; (viii) administrar la relación entre proveedores y compradores.

e) Reducir las consecuencias o el impacto del Riesgo a través de planes de contingencia, en los términos y condiciones del contrato, inspecciones y revisiones para revisar el cumplimiento del contrato y programas de apremio para lograr el cumplimiento del contrato.

La Empresa seleccionará la opción más apropiada teniendo en cuenta el costo y el beneficio de cualquiera de las acciones identificadas para el tratamiento del Riesgo, enumeradas anteriormente.

6.8.7. MONITOREO Y REVISIÓN DE LA GESTIÓN DE LOS RIESGOS:

La Empresa realizará un monitoreo constante a los Riesgos del Proceso de Contratación pues las circunstancias cambian rápidamente y los Riesgos no son estáticos. La matriz y el plan de tratamiento serán revisadas constantemente y de ser necesario se harán ajustes al plan de tratamiento de acuerdo con las circunstancias.

El monitoreo debe:

a) Garantizar que los controles son eficaces y eficientes en el diseño y en la operación.
b) Obtener información adicional para mejorar la valoración del Riesgo.
c) Analizar y aprender lecciones a partir de los eventos, los cambios, las tendencias, los éxitos y los fracasos.
d) Detectar cambios en el contexto externo e interno que puedan exigir revisión de los tratamientos del Riesgo y establecer un orden de prioridades de acciones para el tratamiento del Riesgo.
e) Identificar nuevos Riesgos que pueden surgir.

A fin de garantizar que se haga el monitoreo a los Riesgos y la revisión de la efectividad y el desempeño de las herramientas implementadas para su gestión, la Empresa adelantara las siguientes actividades:

i. Asignará responsables,
ii. Fijará fechas de inicio y terminación de las actividades requeridas;
iii. Se señalará la forma de seguimiento (encuestas, muestreos aleatorios de calidad, u otros);
iv. Definirá la periodicidad de revisión; y
v. Documentará las actividades de monitoreo

6.8.8. MATRIZ DE RIESGO

Tabla: Análisis De Riesgo

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción del evento	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría

1	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de obligaciones del contrato	Sanciones, retrasos, afectación del servicio	Raro	Menor	3	Bajo
2	General	Externo	Contratación	Regulatorio	No presentación de documentos para legalizar el contrato	Demoras en inicio y afectación del calendario	Raro	Menor	3	Bajo
3	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Entrega de raciones con calidad inferior a la exigida	Rechazo de raciones, riesgos sanitarios	Posible	Moderado	6	Medio
4	General	Interno	Ejecución	Financiero	Modificaciones contractuales no previstas	Ajustes presupuestales y ampliaciones de plazo	Improbable	Moderado	5	Medio
5	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Estimación errónea del presupuesto	Desequilibrio económico del contrato	Posible	Mayor	7	Alto
6	General	Externo	Ejecución	Natural	Eventos naturales que impidan la ejecución	Retrasos en entrega de raciones	Improbable	Moderado	4	Bajo
7	General	Externo	Ejecución	Operacional	Fraude documental del contratista	Suspensión del proceso	Raro	Catastrófico	7	Alto
8	Específico	Interno	Contratación	Regulatorio	No publicación de documentos conforme a norma	Riesgo disciplinario	Improbable	Menor	4	Bajo
9	Específico	Interno	Contratación	Regulatorio	Requisitos que limiten pluralidad	Proceso desierto	Raro	Moderado	4	Bajo
10	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Alza de precios de insumos alimentarios	Afectación presupuestal	Posible	Moderado	5	Medio

11	Específico	Interno	Planeación	Técnico	Especificaciones técnicas deficientes	Incongruencias en ejecución	Raro	Menor	3	Bajo
12	General	Externo	Ejecución	Social	Inconformidad por selección del contratista	Reclamaciones y recursos	Raro	Menor	3	Bajo
13	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento injustificado	Extensiones, sanciones	Improbable	Moderado	5	Medio
14	Específico	Interno	Ejecución	Sanitario – Inocuidad	Fallas en BPM, cadena de frío o contaminación cruzada	Riesgo sanitario grave para estudiantes	Posible	Mayor	7	Alto
15	Específico	Interno	Ejecución	Logístico	Retrasos en preparación, transporte o distribución	No entrega de raciones	Posible	Moderado	6	Medio
16	Específico	Externo	Ejecución	Proveedor – Abastecimiento	Incumplimiento de proveedores de víveres o desabastecimiento del mercado	Parálisis de la operación	Improbable	Mayor	6	Medio
17	Específico	Interno	Contratación	Técnico – Minuta Patrón	Errores en la aplicación de la minuta patrón PAE	Observaciones, nulidades o riesgos jurídicos	Raro	Moderado	4	Bajo
18	Específico	Externo	Ejecución	Social – Aceptabilidad	Rechazo de alimentos por parte de estudiantes	Aumento de desperdicios y baja asistencia	Posible	Menor	4	Bajo/Medio
19	Específico	Interno	Planeación	Programático – Calendario	Fallas en programación diaria y novedades de matrícula	Inconsistencias en número de raciones	Posible	Moderado	6	Medio

Tabla: Impacto después de tratamiento

N	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión – ¿Cómo se realiza?	Periodicidad
1	Alcaldía del municipio	Establecer sanciones y consecuencias al adjudicatario	Raro	Menor	3	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Hasta firma del contrato	Estudio previo / Minuta	Una vez
2	Contratista – Alcaldía	Iniciar el proceso precontractual con anticipación si se declara desierto el proceso.	Improbable	Menor	4	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Hasta firma del contrato	Revisión documentación para suscribir contrato	Una vez
3	Alcaldía del municipio	Descripción técnica exhaustiva de los elementos a adquirir.	Raro	Insignificante	3	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Hasta firma del contrato	Informe de supervisión	Según necesidad
4	Alcaldía – Contratista	Seguimiento durante ejecución del contrato ante eventualidades.	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	No	Oficina gestora	Acta de inicio	Terminación del contrato	Modificación minuta contractual	Según necesidad
5	Alcaldía – Contratista	Estudio de mercados.	Raro	Insignificante	2	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Acta de inicio	Terminación del contrato	Estudio del sector	Una vez
6	Contratista – Alcaldía	Determinar el plazo de ejecución considerando eventualidades exógenas.	Raro	Insignificante	2	Riesgo bajo	Si	Oficina gestora	Acta de inicio	Terminación del contrato	Informe de actividades	Según necesidad
7	Contratista	Evaluación de la propuesta.	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Hasta firma del contrato	Verificación de documentos	Una vez

8	Administración municipal	Supervisión de la página SECOP.	Posible	Raro	2	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Hasta firma del contrato	Checklist SECOP	Una vez
9	Administración municipal	Invitación pública conforme lineamientos de CCE y norma contractual.	Raro	Insignificante	2	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Firma del contrato	Atención a observaciones al pliego	Según necesidad
10	Contratista – Administración	Nuevo estudio de mercado considerando efectos inflacionarios.	Posible	Moderado	5	Riesgo medio	No	Gestora/Contratista	Precontractual / Acta de inicio	Firma / Terminación	Estudio de mercados	Según necesidad
11	Administración municipal	Publicación de especificaciones técnicas exactas en la invitación pública.	Raro	Menor	3	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Acta de inicio	Terminación	Estudio previo / Invitación pública	Una vez
12	Entidad	Publicación de evaluación y atención oportuna a observaciones.	Raro	Menor	3	Riesgo bajo	No	Gestora– Contratista	Etapa precontractual	Firma del contrato	Informe de evaluación	Una vez
13	Contratista	Estipular garantías y sanciones en caso de ocurrencia de riesgos.	Improbable	Moderado	5	Riesgo medio	No	Gestora/Contratista	Acta de inicio	Terminación	Revisión de minuta contractual	Una vez
14	Administración municipal	Actualización permanente de los lineamientos del PAE conforme a MEN y CCE.	Posible	Menor	4	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Firma del contrato	Revisión normativa	Semestral

15	Contratista	Asegurar disponibilidad logística ante cierres viales o contingencias regionales.	Posible	Moderado	5	Riesgo medio	Si	Contratista	Acta de inicio	Terminación	Plan de contingencia	Mensual
16	Alcaldía – Interventoría	Verificación de estándares de inocuidad alimentaria conforme a normas ICA/Invima.	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo	Si	Interventoría	Acta de inicio	Terminación	Actas de visita técnica	Mensual
17	Administración municipal	Verificación documental de idoneidad y experiencia del contratista.	Raro	Moderado	4	Riesgo bajo	No	Oficina gestora	Etapa precontractual	Firma del contrato	Checklist de requisitos habilitantes	Una vez
18	Contratista – Alcaldía	Ajustes en programación de entregas ante variaciones de matrícula oficial.	Posible	Menor	4	Riesgo bajo	Si	Contratista/Oficina gestora	Acta de inicio	Terminación	Informe de variación de matrícula	Según necesidad
19	Administración municipal	Fortalecimiento de los mecanismos de recepción y gestión de PQRS durante ejecución.	Posible	Moderado	5	Riesgo medio	No	Oficina atención al usuario	Acta de inicio	Terminación	Sistema PQRS / Reportes	Mensual

7.1. GARANTIAS

El Decreto 1082 de 2015, en SECCION 3, establece que las obligaciones que surjan a favor de la entidad estatal, deben estar cubiertas en la etapa precontractual, contractual y poscontractual, según corresponda, en virtud de ello la entidad convocante, estima conveniente solicitar las siguientes coberturas y en las suficiencias que se describen a continuación:

7.1.1. FASE PRECONTRACTUAL

La Entidad de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 Del Decreto 1082 de 2015 se exigirá a los proponentes, constituir la siguiente garantía:

7.1.1.2. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Para participar en esta convocatoria, es requisito previo que la propuesta esté acompañada de la garantía de seriedad, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015. Esta garantía debe ser expedida a favor de la Administración Municipal de Tame, con Nit. No. 800.102.801-3 de acuerdo con lo establecido a continuación:

La garantía deberá ser por valor igual o superior al 10% del valor total del Presupuesto Oficial, válida como mínimo por tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre de la Convocatoria. En caso de prorrogarse el plazo del proceso, el proponente deberá mantener vigentes todos los plazos y condiciones originales de su propuesta y ampliar la validez de la garantía de seriedad por el término adicional que señale la Entidad. En todo caso, su vigencia se extenderá desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía de seriedad de la propuesta consistirá en:

- Contrato de seguro contenido en una póliza o
- Patrimonio autónomo o
- Garantía Bancaria

La garantía de seriedad de la oferta cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes eventos:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- 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.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.
- Firmas: La póliza ineludiblemente deberá estar firmada por el representante legal o autorizado de la compañía o entidad bancaria que la expide y por el tomador, so pena de rechazo de la propuesta.
- Acompañarse del recibo de pago o constancia de ley.
- No se aceptan pólizas expedidas por aseguradoras que estén intervenidas.
- En los procesos de contratación, las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia podrán otorgar, como garantías, cartas de crédito stand by expedidas en el exterior.
- La fecha de expedición de la garantía no podrá ser posterior a la fecha y hora de presentación de la oferta.
-

7.1.2. FASE CONTRACTUAL

Con el fin de garantizar las obligaciones surgidas del contrato, las cuales deben mantenerse vigentes durante su vida y liquidación, ajustadas a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, debe constituirse como mecanismo de cobertura del riesgo una Póliza de Seguros tal como lo establece el art. 2.2.1.2.3.1.2 del decreto 1082 de 2015.

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Interventor deberá presentar la Garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los tres (03) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta Garantía tendrá las siguientes características:

En atención a la naturaleza del contrato a suscribir y a la forma de pago, se determinó que el contratista deberá constituir una garantía de cumplimiento del contrato que debe cubrir:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) Garantía bancaria.

Característica	Condición
Asegurado/ beneficiario	MUNICIPIO DE TAME identificado con NIT 800.102.801-3
Amparos, vigencia y valores asegurados	• Buen Manejo y correcta inversión del anticipo: por una cuantía equivalente al cien por ciento (100%) del valor del anticipo, por el término de duración del contrato y seis meses más. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la liquidación del contrato. • Cumplimiento general del contrato y el pago de multas y sanciones, por un término igual al plazo del contrato y seis (6) meses más, y por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la liquidación del contrato. • Pago de Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. El valor de esta garantía será del diez por ciento (10%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres años más. • De calidad de los bienes por un monto de equivalente al diez por ciento (10%), del valor total del contrato, por el término de ejecución del mismo y seis (6) meses más. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la liquidación del contrato. • Calidad del servicio por un monto de equivalente al diez por ciento (10%), del valor total del contrato, por el término de ejecución del mismo y seis (6) meses más. En todo caso deberá permanecer vigente hasta la liquidación del contrato. • Responsabilidad civil extracontractual por una cuantía equivalente a 200 SMMLV por todo el periodo de ejecución del contrato, de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 de 2015.
Tomador	• Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan Garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal. Cuando el Contratista sea una Unión Temporal o un Consorcio, se debe incluir el nombre de la estructura plural, el NIT y el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Interventor conformado por una estructura plural (Unión Temporal, Consorcio): la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Interventor, para lo cual se deberá relacionar claramente los miembros, su identificación y el porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Interventor si aplica • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En los casos en que se prorrogue el plazo de ejecución o el valor del CONTRATO, el Contratista se compromete a mantener vigentes las garantías constituidas y a ampliarlas por el plazo o valor resultante.

La Administración Municipal de Tame se reserva el derecho de verificar la autenticidad de la Garantía Única de cumplimiento a favor de entidades estatales.

Nota: En todos los casos el asegurado y/o beneficiario será el municipio de Tame, NIT. No. 800.102.801-3.

INDEMNIDAD DEL MUNICIPIO:

Queda entendido que el Municipio de Tame, no será en ningún caso responsable por los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por el contratista, como tampoco de los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por las personas que sean subcontratadas o dependan del contratista. En consecuencia, la relación contractual del Municipio de Tame, será única y exclusivamente con el contratista y la fuente de sus obligaciones serán las que determine y se originen en la Ley y el servicio contratado. Por lo tanto, el contratista garantizará mantener indemne el Municipio de Tame frente a las reclamaciones judiciales y extrajudiciales por los daños y perjuicios que se deriven de los actos, omisiones o hechos suyos.

7. INDICACION DE SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL NUMERAL 8 ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1. DECRETO No. 1082 DE 2015.

De conformidad con lo señalado en el numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, una vez verificada la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el objeto del presente proceso de selección NO SE ENCUENTRA incurso en ninguno de los Tratados Internacionales vigentes.

8. SUPERVISION

La coordinación, supervisión y control de ejecución del contrato la realizara la Entidad y se ejercerá a través de la Secretaría de Educación y Tecnología, quien velará por los intereses del Municipio de Tame y tendrá además de las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias, las establecidas en el Manual de contratación.

9. CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1860 DEL 2021 – ARTICULO 2.2.1.2.4.2.16 – FOMENTO A LA EJECUCION DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACION EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACION O REINCORPORACION Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCION CONSTITUCIONAL

El Municipio de Tame, en cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 del 2021, procede a realizar análisis de oportunidad y conveniencia de que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes y servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en procesos de reintegración, reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

Se tiene que, conforme a la necesidad requerida, para la ejecución del presente proyecto se requiere la vinculación de personal en su mayoría, de mano de obra no calificada, así como la compra de alimentos, los cuales por su fácil consecución en la región pueden ser adquiridos a través de estos grupos poblacionales.

Que, atendiendo la viabilidad de dicha adquisición de bienes y servicios a través de estos grupos, se impone la obligación al futuro contratista de adquirir los bienes y servicios requeridos en un porcentaje mínimo de 10% con los grupos poblacionales que se encuentran inmersos en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 del 2021.

La condición de esta población será acreditada conforme el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 del 2021.

En igual sentido y dando cumplimiento a la normatividad en cita, en caso de incumplimiento injustificado a esta obligación, se fija como valor de la multa el 1% del valor del contrato.

Atentamente,

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de Educación y Tecnología

Proyectó y Elaboró Aspectos Técnicos:
Wilbert Orlando Rincón Teatin
Secretario de Educación y Tecnología