Puerto López, 29 de enero de 2026

Señores:
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO ARMÓNICO DE LA SOCIEDAD COLOMBIANA MONARCA.
900212793-7
GLORIA CASTILLO
40.445.454 Villavicencio (Meta)
Dirección: CLL. 47 # 33-05 BARRIO EL TRIUNFO
Teléfono y/o celular 3104842995
Correo electrónico: asociacionmonarca@gmail.com

REFERENCIA: ACEPTACIÓN OFERTA MÍNIMA CUANTÍA MC 001-2026
CONTRATO DE: suministro
N° DE CONTRATO: 103.13.12.02-2026

El **MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ**, en desarrollo del proceso de contratación por la modalidad de Selección de Mínima Cuantía MC 001-2026**,** procede con el presente documento a aceptar la oferta presentada por usted en la plataforma del Secop II.

De conformidad con lo establecido en el numeral d) del Artículo 94 de la ley 1474 de 2011, y Articulo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, esta comunicación junto con la oferta, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de la oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la invitación y en la oferta, documentos que hacen parte integral del contrato.

La suscrita **JOHANNA PAOLA VEGA MORENO,** mayor de edad, con domicilio en el Municipio de Puerto López, identificado con cédula de ciudadanía número 52.933.565 de Bogotá, quien obra en nombre y representación legal del **MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ,** en su calidad de Jefe de Contratación, cargo para el cual fue designado mediante Decreto No. 086 del 16 de Julio de 2024, facultado para actuar en el presente asunto de conformidad con la delegación conferida por el Alcalde Municipal mediante el Decreto No. 039 de 19 de febrero de 2024, teniendo en cuenta la evaluación jurídica, técnica y económica realizada por el comité evaluador, encuentra que la oferta cumple con los requisitos habilitantes, es acorde al Estatuto Contractual Ley 80 de 1993 y conviene para el cumplimiento del objeto: **SUMINISTRO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO A TODO COSTO COMO APORTE NUTRICIONAL ALIMENTARIO DIARIO A LOS ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUCATIVO**

POLICARPA SALAVARRIETA PRINCIPAL Y SUS SEDES EDUCATIVAS DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR AÑO DEL 2025 EN EL MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ-META.

Aceptar la oferta que se relaciona a continuación:

Contratista:	**MONARCA**	NIT.	900212793-7
Representante Legal:	**GLORIA CASTILLO**	C.C.	40.445.454
Objeto del contrato: "**SUMINISTRO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO A TODO COSTO COMO APORTE NUTRICIONAL ALIMENTARIO DIARIO A LOS ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUCATIVO POLICARPA SALAVARRIETA PRINCIPAL Y SUS SEDES EDUCATIVAS DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR AÑO DEL 2025 EN EL MUNICIPIO DE PUERTO LÓPEZ-META**"			
Valor total de la propuesta:	**CUARENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 47.732.250) M/CTE**		
Término de ejecución:	Treinta y un (31) días calendario escolar.		

IMPUTACION PRESUPUESTAL

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	VALOR
2.3.22.2201.0700.005	BPIN 2024505730030 Fortalecimiento al acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema de educación inicial básica y media en las instituciones educativas oficiales del municipio de Puerto López-Meta.	$ 47.732.250

El presupuesto oficial establecido para la presente contratación está amparado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal, No. 00284 por un valor de **CUARENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE PESOS ($ 47.764.149) M/CTE** expedido por la secretaria de Hacienda, el cual contiene las especificaciones presupuestales correspondientes y se publica anexo a la presente invitación.

FORMA DE PAGO: El municipio de Puerto López, pagará el valor del contrato así:

El Municipio se compromete a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: Un (01) único pago, previa presentación de la factura, informe del contratista, informe del supervisor y soporte de pago de obligaciones de seguridad social y parafiscal.

Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, los proponentes y los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

PARÁGRAFO PRIMERO: Sí el contratista no se encuentra a paz y salvo con el municipio de Puerto López - Meta, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Para cada pago se debe presentar cuenta de cobro o factura, informe de supervisión y constancia de recibo a satisfacción por parte del Rector del Centro Educativo y cada una de sus Sedes, el pago debe cumplir con las normas internas de la secretaría de hacienda en lo relacionado con pagos.

El contratista deberá presentar para el trámite de sus cuentas además de los documentos relacionados la factura de venta, conforme al Decreto 2242 de 2015, y la Resolución 000042 de 2020, la cual deberá ser enviada al correo electrónico sechacienda@puertolopez-meta.gov.co, la fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato, el concepto del bien o servicio que se está cobrando. En caso de no estar obligado a facturar, deberá presentar el documento que se asemeje a la factura.

NOTA: todos los pagos estarán sujetos a los desembolsos que efectué la tesorería municipal, sin perjuicio del cumplimiento del objeto contractual y demás requisitos legales para su cancelación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Suscribir Acta de Inicio, Actas parciales, Acta de recibo Final, de terminación y de liquidación con el supervisor.
2. Dar cumplimiento a la Ley 594 del 2000 (Ley General de archivo).
3. Ejecutar en forma idónea, oportuna, eficaz y eficiente el objeto contractual en los términos y condiciones pactadas (precios, especificaciones y calidades previstas) y responder por su calidad sin perjuicio de la respectiva garantía.
4. Responder por sus actuaciones u omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución de este.
5. Presentar los informes de ejecución contractual que corresponda.
6. Constituir y mantener vigentes las garantías exigidas para amparar los riesgos del contrato.
7. Cumplir las obligaciones de pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad social Integral.
8. Acatar las instrucciones y recomendaciones dadas por el Supervisor.
9. Obrar con lealtad, responsabilidad y buena fe durante la ejecución del contrato.
10. Presentar informe final sobre el cumplimiento del objeto contractual al supervisor del contrato para que le sea expedida la certificación del cumplimiento de este, documento indispensable para el pago, el cual deberá estar soportado con anexos.

11. El contratista se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados en la propuesta.
12. Asumir todos los costos directos e indirectos que generen para la legalización y ejecución del presente contrato.
13. Informar oportunamente cualquier novedad presentada que afecte la óptima prestación del servicio, acatando y/o respondiendo las indicaciones o requerimientos que oficialmente realice el Municipio.
14. El contratista no podrá ceder total o parcialmente el contrato, sin que medie autorización de la entidad

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1.1.1. CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:

La presente contratación debe estar acorde con los requerimientos mínimos estipulados en el Lineamiento Técnico Administrativo del Ministerio de Educación Nacional MEN.

Se entiende por complemento alimentario a la ración de alimentos que se suministra a las niñas, niños y adolescentes que son los titulares de derecho, la cual cubre un porcentaje del valor calórico total y los requerimientos de energía y nutrientes por grupo de edad, así el complemento alimentario jornada mañana/tarde aporta el 20 % de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes; por su parte, el complemento alimentario almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

- Ración Industrializada (RI): La entrega de los complementos alimentarios se realizará de manera semanal, quincenal o mensual, dependiendo de los tiempos de vencimiento de los productos a entregar y la logística disponible, y debe contemplar 5, 10 o 20 días de suministro respectivamente, para las sedes educativas del Centro Educativo Policarpa Salavarrieta.
- Ración Preparada en Sitio (RPS): La entrega del complemento tipo almuerzo servido en caliente durante cinco (05) días, para el Centro Educativo Policarpa Salavarrieta sede principal.

- **Características De Los Alimentos:** Los alimentos a suministrar como componentes del complemento alimentario deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones que estructure el Municipio.
  La forma de presentación de los productos y la variedad de los menús son factores Importantes dentro del presente proyecto, ya que estos son dos de los factores que influyen directamente en su aceptabilidad, la presentación debe ser característica según el tipo de producto y los empaque primarios deben garantizar la conservación de los mismos.

- **Características Nutricionales:** El aporte nutricional del complemento alimentario en cuanto a Kilocalorías, macro y micronutrientes, se definió a partir de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN), para la población titular de derecho son:

El suministro de complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo:

> Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según tipo de edad.

> Complemento Alimentario Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según tipo de edad.

Minuta Patrón Complemento Alimentario Ración Industrializada Proyectada por el Ministerio de Educación Nacional Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN.

1.1.2. MINUTA PATRÓN

Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del Programa de Alimentación Escolar que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto, peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecido para el grupo de edad de 9 a 13 años 11 meses. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar “Alimentos para Aprender” establece la minuta patrón para el grupo de edad de 9 a 13 años 11 meses, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana
Tabla 1. Recomendaciones De Energía Y Nutrientes Para Los Grupos Poblacionales.

Minuta Patrón Complemento Alimentario Ración Industrializada Proyectada por el Ministerio de Educación Nacional Resolución 00335 del veintitrés (23) de diciembre del 2021. En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, utilizado para la compra de los alimentos y el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús.

	Calorias	Proteína	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro
	Kcal	g	g	g	Mg	Mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 A 6 años 11 meses	418	11.8	15.7	58.6	298.6	1.9
REQUERIMIENTO 4 A 6 años 11 meses	1643.0	57.5	58.4	230.0	600.0	10.3
% ADECUACIÓN	25%	20%	27%	25%	50%	19%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 7 A 12 años 11 meses	467	15.2	17.2	63.3	354.0	2.3
REQUERIMIENTO 7 A 12 años 11 Meses	1986.0	69.5	66.2	278.0	800.0	15.0
% ADECUACIÓN	24%	22%	26%	23%	44%	15%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 13 A 17 años 11 meses	523	17.8	19.3	69.9	394.3	2.6
REQUERIMIENTO 13 a 17 años 11 meses	2556.0	89.5	85.2	357.8	900.0	22.0
% ADECUACIÓN	20%	20%	23%	20%	44%	12%

1.7. Minuta Patrón – Ración Industrializada

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	14 A 17 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta; entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	100 g
FRUTAS[3]	Porción de fruta entera	3 veces por semana	100 g	100 g	100 g
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS[4]	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	15 g	20 g	25 g

Observaciones
1. **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana.
2. **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. El pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana.
3. **Frutas:** Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo
4. **Azúcares, dulces y frutos secos:** Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición de dulce. Se debe programar el día que no se entregue fruta.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

	CALORIAS	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 a 8 años 11 Meses	347	9,7	9,6	58,3	235	2,0
RECOMENDACIÓN 4 a 8 años 11 meses	1518	38,0	42,2	246,7	800	6,2
% ADECUACIÓN	23%	26%	23%	24%	29%	32%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 a 13 años 11 Meses	460	12,3	12,4	77,5	269	2,9
RECOMENDACIÓN 9 a 13 años 11 Meses	2245	56,1	62,4	364,8	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	22%	20%	21%	24%	34%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 14 a 17 años 11 Meses	577	15,1	15,4	97,2	308	3,9
RECOMENDACIÓN 14 a 17 años 11 Meses	2856	71,4	79,3	464,1	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	21%	19%	21%	28%	45%

Tabla 2. Minuta Patrón Base De Referencia -MEN

MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA LISTA			
GRUPO ALIMENTO	**ALIMENTOS**	**FRECUENCIA SEMANAL / 5 DÍAS**	**TAMAÑO DE PORCIÓN peso neto**
LÁCTEOS	Leche entera UHT líquida, leche bebida láctea, bebida saborizada UHT líquida, avena UHT.	Todos los días	200
CEREALES	Acompañantes: croissant, pan hojaldrado, ponqué tajado, mogolla, galleta casera, mantecada, pan blanco	Todos los días	70
FRUTAS	Fruta fresca entera de cosecha	tres veces por semana	100
AZÚCARES Y DULCES	Postre: Arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate.	dos veces por semana	25
Especificaciones En La Minuta LÁCTEOS: Al no contar con cadena de frio, todos los productos deben ser UHT. DERIVADOS DE CEREAL: acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes, huevo, mescla de vegetales, queso, relleno dulce, etc. incluye productos de panadería. Los acompañantes sin relleno se deben ofrecer tres (3) veces por semana. Frutas: fresca y entera no se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo. Azucares y dulces: se deben entregar los días que en derivado de cereal no contenga relleno o adición en dulce.			

El aporte nutricional del complemento alimentario, corresponde al 20% de las recomendaciones de ingesta diaria de energía y nutrientes, para el grupo de edad de 4 a 17 años y 11 meses.

1.5. Minuta patrón. Ración para preparar en sitio –almuerzo. 9 – 13 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 9 - 13 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90 g	90 g	58 g
	Carne blanca	2 veces por semana	90 g	90 g	72 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g
	Pasta		45 g	45 g	102 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		125 g	100 g	100 g
	Arepa, bollo o		80 g	80 g	80 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	**FRUTAS**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	14 cm^3	14 cm^3	
	Margarina		14 g	14 g	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	3 veces a la semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		30 g	30 g	30 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	685	23,4	22,8	96,5	217	5,7
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	**2245**	**78,6**	**74,8**	**314,3**	**1100**	**8,7**
Adecuación total	30%	30%	30%	31%	20%	65%

Observaciones

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón

[1] **Alimento proteico:** Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

[2] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[3] **Frutas:** En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[4] **Leche:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm3 mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo

[5] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	721	25,5	23,1	102,8	297	6,7
Recomendaciones diarias (9 - 13 años 11 meses)	**2245**	**78,6**	**74,8**	**314,3**	**1100**	**8,7**
Adecuación total	32%	32%	31%	33%	27%	77%

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

1.6. Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 14 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 14 - 17 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	100 g	100 g	64 g
	Carne blanca	2 veces por semana	100 g	100 g	80 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g
	Pasta		60 g	60 g	136 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		150 g	120 g	120 g
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g
	Pan		60 g	60 g	60 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	18 cm^3	18 cm^3	
	Margarina		18 g	18 g	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	3 veces a la semana	180 cm^3	180 cm^3	180 cm^3
	Leche en polvo o		24 g	24 g	24 g
	Queso		40 g	40 g	40 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	855	29,6	28,4	120,3	289	6,9
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	**2856**	**100,0**	**95,2**	**399,9**	**1100**	**11,8**
Adecuación total	30%	30%	30%	30%	26%	58%

Observaciones

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón

[1]. **Alimento proteico:** Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

[2]. **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[3]. **Frutas:** En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[4]. **Leche:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm3 mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo

[5]. **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

Nota: La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	891	31,7	28,7	126,6	369	7,9
Recomendaciones diarias (9 - 13 años 11 meses)	**2856**	**100,0**	**95,2**	**399,9**	**1100**	**11,8**
Adecuación total	31%	32%	30%	32%	34%	67%

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

1.1.3. CICLOS DE MENÚ

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús deben ser diseñados por el

profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional. Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en la Institución Educativa, en un lugar visible a toda la comunidad educativa para consulta y las acciones de control social.

Para la ***elaboración de* los *ciclos de menús*** se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
b) Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
c) 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.
d) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
e) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la Institución Educativa.
f) Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
g) Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

1.1.4. INFORMACIÓN QUE SE DEBE PRESENTAR EN CADA MENÚ

a. Número de cada menú
b. Nombre de los alimentos de cada menú de acuerdo con la TCAC recomendada
c. Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre del alimento.
d. Código del alimento de acuerdo a la TCAC recomendada
e. Peso neto en gramos (g) o mililitros (ml) de los alimentos.

f. Totales de energía y nutrientes y porcentaje de adecuación de estos de acuerdo al requerimiento nutricional.

1.1.5. FACTORES DE ANULACIÓN DE LOS MENÚS

a. Incumplimiento por debajo del rango de calorías y de macronutrientes totales establecidas en el presente pliego.
b. Que el análisis nutricional del menú no corresponda al menú establecido en el ciclo
c. Menú repetido
d. Que los alimentos que conforman el menú no estén contemplados en la minuta patrón establecida para la modalidad de atención.
e. Los alimentos que conforman el menú, no se encuentren identificados debidamente con el código y nombre recomendado en la TCAC año 2018 y sus actualizaciones.

Para aprobación de los ciclos de menús, el Proponente debe entregar con su oferta, en medio físico y magnético (el archivo en Excel en hoja no protegida), el ciclo de 20 menús, el análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe garantizar diariamente un aporte mínimo del 20% de energía y macro nutrientes, anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN.

Para la presentación del ciclo de menús se utilizarán los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional:

a) Formato de planeación de ciclos de menús: se presentará el ciclo de menús de ración industrializada para 20 días.
b) Análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe garantizar diariamente un aporte mínimo del 20% de energía y macro nutriente y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN.
c) Formato de lista de intercambios: en este formato se presenta la lista de alimentos que se intercambiarán en caso de ser necesario la modificación de un menú.
d) Fichas técnicas del producto lácteo, derivado del cereal, azúcares y frutos secos.

Además del ciclo de menús, para verificar la calidad e inocuidad de los alimentos propuestos, los Oferentes debe presentar junto con la ficha técnica, copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda, así mismo, adjuntará certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con fecha inferior a un (01) año contado a partir de la presentación de los documentos.

La ficha técnica, el certificado de las pruebas fisicoquímicas y bromatológicas corresponde a productos lácteos, derivados de cereal y dulces. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente.

La verificación del cumplimiento de calidad e inocuidad de los alimentos propuestos, se realizará con base en la normatividad y los valores referencia establecidas en las fichas técnicas del ICBF de fecha 16 de octubre de

2020 y las Guías Alimentarias las cuales sirven de base para intervenciones a nivel de las personas y las comunidades, e intervenciones del ambiente, influyendo en las políticas gubernamentales, la industria de alimentos y los medios de comunicación.

1.1.6. APORTE NUTRICIONAL

A continuación, se presenta el cálculo del aporte nutricional de la ración industrializada tomando como referencia la Resolución 3803 de 2016 *"Por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombia y se establecen otras disposiciones, del Ministerio de Salud y protección Social"*, para el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses

	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 a 13 años 11 Meses	460	12,3	12,4	77,5	269	2,9
RECOMENDACIÓN 9 a 13 años 11 Meses	2245	56,1	62,4	364,8	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	22%	20%	21%	24%	34%

Adicionalmente, para la ejecución del objeto contractual, el Contratista seleccionado deberá atender los requerimientos establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y 1082 de 2015 proferidos por el Ministerio de Educación Nacional y Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El complemento alimentario modalidad ración industrializada debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes para el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses.

1.1.7. CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Los alimentos que integran la canasta de la ración industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente, estos requisitos deben ser demostrables y que se indican a continuación:

A. <u>GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS EN CAJA UHT</u>

a) Descripción: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz

y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

b) Requisitos generales: A los titulares de derechos se les entregará una caja de leche o producto lácteo por 200 cc, se realiza cambio del material del empaque del producto lácteo, pasando de bolsa plástica multicapa a caja Tetrapak con el propósito de garantizar mayor integridad del empaque para evitar la pérdida de vitamina A dado los altos valores de permeabilidad de oxígeno y de transmisibilidad de luz a través del empaque de bolsa plástica multicapa. Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen

c) **Normatividad:**
- Cumplir con la NTC 5246 productos lácteos, bebida láctea con avena.
- Cumplir con la NTC 4433. Microbiología, Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.
- Cumplir con el Decreto 616 de 2.006 por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano, que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe y exporte en el país.
- Cumplir con la NTC 3856 productos lácteos leche UAH-UHT
- Cumplir con resolución 2310 de 1.986, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la ley 09 de 1.979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los productos lácteos.
- Cumplir con la NTC 1419 leche líquida saborizada.
- Cumplir con la Resolución 2674 de 2.013
- Cumplir con la Resolución 5109 de 2.005 rotulado y etiquetado de productos terminados.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2.011 rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen en el momento que entren en vigencia.
- Cumplir con el Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen

d) **Transporte:** Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006

e) **Almacenamiento:** Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco

f) **Vida útil:** Definida por el productor o proveedor

B. <u>GRUPO FRUTA:</u>

a) Requisitos generales
- Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
- No se permite la inclusión de frutas en estado verde, pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.

b) **Transporte**: Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
c) **Almacenamiento**: Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
d) **Vida útil:** Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto
e) **Normatividad de referencia**: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

C. GRUPO DERIVADOS DEL CEREAL

a) **Descripción:** Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.

b) **Requisitos generales**

- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.
- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.
- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

c) **Transporte:** Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.

d) **Almacenamiento:** Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes

e) **Vida útil**: Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

D. GRUPO AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS

Dentro de este grupo de alimentos, se tienen las siguientes opciones de alimentos:

a) BARRA DE GRANOLA

- Debe estar compuesta de productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exento de sustancias u otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
- Alimento combinado en forma de barra compuesto mínimo de maní tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí. Conservantes y saborizantes permitidos, uvas pasas etc. El proveedor debe incluir varios sabores.
- Cumplir con la resolución 3709 de 2.015 del Ministerio de Protección social
- Cumplir con la resolución 2674 de 2013 de Minsalud y protección social
- Cumplir con la resolución 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social por medio del cual modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013
- Cumplir con la resolución 5109 de 2.005 por medio del cual se establecen parámetros para etiquetado y rotulado de productos terminados o materias primas.

b) AREQUIPE

- Producto higienizado, obtenido de una concentración térmica de una mezcla de leche entera y azúcar.
- Cumplir con la NTC 3757 Arequipe
- Cumplir con la resolución 2310 de 1.986: por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la ley 09 de 1.979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte, y comercialización de derivados lácteos
- Cumplir con la resolución 2674 de 2.013
- Cumplir con la resolución 5109 de 2.005 por medio del cual se establecen parámetros para etiquetado y rotulado de productos terminados o materias primas.

c) BOCADILLO DE GUAYABA

- Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayabas maduras, sanas y libres de cualquier sustancia eventualmente nociva, en condiciones sanitarias apropiado; variedad roja con adición de edulcorantes y aditivos permitidos.
- No se permite la adición de ningún tipo de fécula y/o almidón.
- Debe presentar las siguientes características sensoriales: color uniforme, color y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.
- El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.
- El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta
- Producto de consumo directo
- Cumplir con la NTC 5856 Bocadillo de guayaba
- Cumplir con la resolución 3929 de 2.013 reglamento técnico sobre registros sanitarios que deben cumplir frutas y bebidas con adición de jugos (zumos) o pulpas de fruta o concentrados de fruta.
- Cumplir con la resolución 14712 de 1.984 del Ministerio de Salud.
- Cumplir con la resolución 2906 de 2007 Ministerio de protección social sobre límites máximos de residuos de plaguicidas

- Cumplir con la resolución 2674 de 2013 de Minsalud y protección social
- Cumplir con la resolución 5109 de 2.005 por medio del cual se establecen parámetros para etiquetado y rotulado de productos terminados o materias primas.

d) LECHE CONDENSADA AZUCARADA

- Producto higienizado, obtenido por la deshidratación, parcial, obtenido a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares.
- Aditivos: estabilizantes permitidos, conservantes permitidos.
- El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar, color crema claro.
- Cumplir con la NTC 879. Productos lácteos, leche condensada azucarada.
- Cumplir con la resolución 2310 de 1.986, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de derivados lácteos.
- Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.

1.1.8. EMPAQUE Y EMBALAJE

El municipio exigirá el cumplimiento de los factores de calidad e inocuidad, relacionadas con el cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con alimentos y características nutricionales con el fin de garantizar la inocuidad de las raciones industrializadas entregadas a los titulares de derecho, el empaque debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.

- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

- En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

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

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

1.1.9. DISTRIBUCIÒN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÒN INDUSTRIALIZADA

Para la distribución y entrega del complemento se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- La distribución y entrega de los paquetes de alimentos de ración industrializada se realizará a los beneficiarios debidamente registrados en SIMAT. El lugar de entrega o distribución será determinado por la Entidad Territorial teniendo como primera opción las sedes educativas, para lo cual, se deberá documentar las entregas realizadas. Las distribuciones se deberán realizar conforme a la programación por establecimiento, por sede y por curso evitando aglomeraciones.
- Se entregará una ración industrializada por cada niño o niña focalizado.
- La ración industrializada entregada es idéntica para cada niño y niña, y no dependerá del grupo etario.
- El operador o contratista garantizará la entrega de los productos debidamente empacados de manera individual y deberá estar debidamente rotuladas con el nombre de cada producto y con fecha de vencimiento ejemplo: 30-03-2024.
- El operador o contratista como responsable de la distribución de los alimentos, es igualmente el responsable de la calidad de los alimentos y deberá garantizar que la ración sea entregada a los escolares, a través de la certificación firmada por el Director del Centro educativo.
- La entrega de los alimentos del Operador a las Sedes Educativas debe realizarse de forma higiénica y en un término no mayor a una (01) semana.

1.1.10. FASE DE ALISTAMIENTO

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades

1) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
2) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble

o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y **con concepto higiénico sanitario favorable**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.

3) Contar con el informe de visita por parte de la supervisión designada por la Entidad, a la bodega propuesta.
4) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
5) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
6) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y Desinfección: incluyendo la relación de elementos de aseo y desinfección y periodicidad de entrega por Sede Educativa.
b. Programa de Desechos Sólidos: incluyendo la relación de elementos para ubicación de desechos sólidos y frecuencia de entrega por Sede Educativa.
c. Programa de Control de Plagas.
d. Programa de Abastecimiento o agua segura.

7) Concertar con la Supervisora el plan de capacitación y actualización continua y permanente para el al talento humano Manipulador de Alimentos.
8) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo a cada Sede Educativa.
9) Presentar las fichas técnicas de los extintores de la bodega de alimentos y certificaciones de revisión y cargue.
10) Entregar el diagnóstico de riesgos y el diseño del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo.
11) Entregar a la Supervisión del contrato la ficha técnica de información del PAE, la cual contiene la siguiente información.
    - ❖ Número del contrato
    - ❖ Fecha de suscripción del contrato
    - ❖ Fecha de iniciación del servicio
    - ❖ Días de atención
    - ❖ Número de raciones industrializadas diarias
    - ❖ Número de beneficiarios
    - ❖ Línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine la Entidad Territorial para la atención de peticiones, quejas, reclamos y sugerencias.

    Una vez el Supervisor del contrato apruebe la ficha técnica de información del PAE, el Operador debe ubicarlo en lugar visible de cada Sede Educativa, tomando las evidencias fotográficas.

12) Entregar a la Supervisión del contrato, el modelo del aviso que se ubicará en los dos laterales de los vehículos transportadores de alimentos, que contenga la información que la Entidad Territorial defina y que permita que la ciudadanía conozca que se están entregando los complementos alimentarios. El tamaño del aviso, debe ser suficientemente grande que permita que se identifique fácilmente a la distancia.
13) Entregar a la Supervisión las hojas de vida de las Manipuladoras de alimentos, adjuntando los siguientes documentos:
    a) Documento de identidad
    b) Contrato de trabajo
    c) Certificación de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, expedida por Autoridad Sanitaria o por Empresa autorizada a través de resolución por Autoridad Sanitaria.
    d) Concepto Médico favorable del Manipulador de alimentos.
    e) Afiliación al SGSSS.

1.1.11. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares de derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

1.1.12. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

Los procesos de transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

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

a) Diseñar el plan de saneamiento básico el cual se implementará en los procesos de transporte, recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos que componen el complemento alimentario ración industrializada.
b) Entregar al personal Manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del Manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
c) Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el

cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible el Centro Educativo.

d) Entregar los elementos necesarios para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección diseñadas en el plan de saneamiento básico para cada Sede Educativa.

1.1.13. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN TRANSPORTE

Teniendo en cuenta que el transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, el operador o contratista debe garantizar que los alimentos se trasladen en camiones transportadores, así como en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregar previamente lavada y desinfectada, siendo transportada en canastillas con bolsa independientes. Dentro del plan de saneamiento básico presentado por el oferente se requiere la inclusión del programa de limpieza y desinfección para vehículos transportadores, canastillas plásticas y frutas.

NOTA: El operador debe contar con camiones transportadores de alimentos que cumplan con las normas higiénicos sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos para el consumo humano.

Los vehículos con los cuales se presten el servicio de transporte de alimentos para el consumo humano deben contar con SOAT vigente, revisión técnico mecánica, certificado de emisión de gases, las pólizas de responsabilidad civil extracontractual; además de contar con todas las especificaciones técnicas requeridas para el transporte de alimentos, así como las licencias higiénico sanitarias para los vehículos donde se transportan los alimentos y las bodegas de almacenamiento de los alimentos.

1.1.14. IMPLEMENTOS DE ASEO

Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio. La supervisión verificará la entrega de los productos de aseo y el operardor allegará junto con la cuenta soporte de la misma.

1.1.15. SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Para efectos de la supervisión del contrato, en la fase de alistamiento, el operador seleccionado debe realizar las acciones necesarias para diseñar e implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual debe contener la matriz de peligro y todo lo contemplado en el Decreto 1072 del 2015. El operador debe velar por la implementación del programa de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores de riesgos y peligros en el lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever

la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a caídas o el incorrecto apilamiento de cajas, entre otros.

Para efectos de la oferta el operador deberá adjuntar carta de compromiso en la cual indique que durante el periodo de alistamiento realizará el respectivo diagnóstico de riesgos y el diseño del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo**, así como su implementación inmediatamente una vez se dé inicio efectivo a la operación del servicio contratado.

1.1.16. ACTIVIDADES A DESARROLLAR POR PARTE DEL CONTRATISTA EN LA ETAPA DE OPERACIÓN

1. Realizar el suministro de 66 complementos alimentarios, en la modalidad ración industrializada (refrigerio) y 120 en la modalidad de almuerzo preparado en sitio, diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la Resolución 0335 de 2021, así:

INSTITUCIÓN	SEDE	TITULARES DE DERECHO	DIAS DE ATENCIÓN	MODALIDAD
POLICARPA SALAVARRIETA	PRINCIPAL	120	31	RACIÓN SERVIDA EN SITIO
POLICARPA SALAVARRIETA	CASTILLO MENEGUA	33	31	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
POLICARPA SALAVARRIETA	VERSALLES	12	31	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
POLICARPA SALAVARRIETA	YURIMENA	21	31	RACIÓN INDUSTRIALIZADA

2. Garantizar que los alimentos que componen el complemento alimentario modalidad ración industrializada se entreguen mensualmente en las Sedes Educativas, para el periodo establecido por la Entidad Territorial.
3. Vincular el número de Manipuladoras de alimentos definidas por la Entidad Territorial.
4. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por la ley, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la nomatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. La

dotación a entergar correspnode a vestido, cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes, guantes desechables.

5. Mantener en la Sede Administrativa una carpeta en físico por cada Manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en la Sede Educativa.
6. Ubicar durante los primeros quince (15) días calendario de ejecución del programa, la ficha técnica de información del PAE en lugar visible para los actores del PAE de manera que se ejerza el control social.
7. Implementar el Plan De Saneamiento Básico para la bodega de almacenamiento y/o planta de producción o ensamble y cada una de las Sedes Educativas atendidas, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
8. Entregar con la frecuencia que se requiera a las Manipuladoras de alimentos los elementos necesarios para desarrollar las actividades del programa de limpieza y desinfección.
9. El documento del plan desaneamiento básico debe estar impreso y a la disposición de la Autoridad Sanitaria competente, así como de la supervisión del PAE en la Sede Educativa que corresponda.
10. Implementar el plan de saneamiento básico en las Sedes Educativas que corresponda, según su entorno y neecesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes.
11. Realizar el transporte de alimentos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adiciones o sustituyan.
12. Realizar la entrega de los alimentos a las diferentes sedes educativas dentro de un plazo máximo de una (01) semana, en cada periodo mensual.
13. Los alimentos que integran las raciones industrializadas, deben cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los estudiso previos.
14. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, encontrarse en su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada
15. Mantener actualizadas las fichas técnicas, conceptos, registros o permisos sanitarios, pruebas microbiológicas y fisicoquímicas de los alimentos propuestos. Los resultados de las pruebas microbiológicas y fisicoquímicas de los alimentos propuestos con una vigencia no mayor a un año contadas al momento de su entrega.
16. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

17. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
18. Cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos completos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos y en la normatividad vigente.
19. El personal transportador realizará la entrega de los productos al Docente, Directivo y Manipuladora de alimentos designada del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado “Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado”.
20. Desarrollar de acuerdo al cronograma establecido, el plan de capacitación, entregando evaluación de impacto (evaluación al inicio y al final de la capacitación) acta de capacitación, listado de asistencia y evidencias fotográficas.
21. Solicitar autorización para reemplazar a alguna de las personas que haga parte del talento humano y presentar los documentos de quien lo reemplazará, para su aprobación por parte de la Supervisión del contrato.
22. Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el cual debe incluir información financiera, las actividades realizadas, registro fotográfico con fecha y demás soportes para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe y los soportes.
23. Los informes presentados por el contratista deberán contemplar como mínimo lo siguiente, cuando aplique: Evidencias del proceso (de inicio, seguimiento y cierre). -Para el caso de fotos y video, es fundamental la calidad de la imagen. •Las comunicaciones (cartas, formatos de asistencia, circulares, entre otros), presentaciones o estrategias de publicidad, promoción e información, deben tener en cuenta el manejo de imagen del Municipio y para la realización se necesita el visto bueno de la supervisión asignada por el Municipio.
24. Dar cumplimiento a los pagos de seguridad social y parafiscal, del personal vinculado para la operación del programa alimentación escolar y allegar los comprobantes de pago como parte del informe mensual de ejecución.
25. Realizar los pagos de honorarios, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal vinculado para la ejecución del contrato y adjuntar al informe mensual las evidencias que así lo acrediten.
26. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo.
27. Presentar durante la fase de alistamiento, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por Autoridad Sanitaria o Empresa con resolución expedida por Autoridad Sanitaria y concepto médico favorable para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
28. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.

29. Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores, de acuerdo a los programas presentados y autorizados por el del contrato y evidenciar estas actividades por medio de formatos y registro fotográfico.
30. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del complemento; de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.
31. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la supervisión.
32. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad contratante como soporte de pago.
33. Implementar el programa de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

TÉRMINO Y LUGAR DE EJECUCIÓN. El contrato tiene un tiempo de ejecución será Treinta y un (31) días calendario escolar, el término empezará a contarse a partir de la firma del acta de inicio. El objeto de lo contratado se prestará en el Municipio de Puerto López, departamento del Meta.

EL LUGAR de ejecución del contrato será el Municipio de Puerto López.

SUPERVISIÓN. EL MUNICIPIO DE PUERTO LOPEZ ejercerá la supervisión del presente contrato, a través de la secretaría general y/o quien se designe. La supervisión tendrá las siguientes obligaciones:

1. Rendir informes escritos los cuales deben contener el resumen del desarrollo del contrato.
2. Suscribir Actas de Inicio, Finalización y Liquidación del contrato.
3. Informar oportunamente a la Oficina de Contratación del Municipio cualquier anomalía o incumplimiento por parte del contratista.
4. Todas aquellas actividades que garanticen la normal ejecución y cumplimiento del contrato de acuerdo con el programa establecido y las demás contenidas en la ley.
5. Los supervisores responderán disciplinaria, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual en los términos de la constitución y la ley (artículo 51 de la Ley 80 de 1993 y artículo 84 del Estatuto Anticorrupción - Ley 1474 de 2011).
6. Dar cumplimiento a la Ley 594 del 2000 (Ley General de Archivo).
7. Publicar en la plataforma del sistema electrónico para la contratación pública SECOP II, y ante el SIA OBSERVA, los documentos que hagan parte integral de la ejecución y liquidación del contrato.

GARANTÍAS: EL CONTRATISTA constituirá garantía que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la su vida y liquidación, se ajustará a los límites, exigencias y extensión del riesgo amparado. Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia. Para la ejecución del presente contrato se requiere de la aprobación de la garantía única que deberá amparar cada uno de los siguientes riesgos:

GARANTIA	VALOR (%)	DURACION
Cumplimiento	20% del valor del contrato	La del contrato y hasta su liquidación; (según artículo 2.2.1.2.3.1.7. del decreto 1082 de 2015) hasta por cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio.	20% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y (según artículo 2.2.1.2.3.1.1.6. del decreto 1082 de 2015) y por seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	15% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años mas
Responsabilidad Civil Extracontractual	200 SMLMV	Por el término de duración del contrato (según artículo 2.2.1.2.3.1.17. del decreto 1082 de 2015) y un (01) mes.

APROBACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO: Las garantías exigidas por la entidad deberán ser ratificadas por acto aprobatorio, siempre y cuando reúnan las condiciones legales y reglamentarias propias de cada instrumento y ampare los riesgos establecidos en cada caso.

La presente comunicación de aceptación de la oferta, se publica en el SECOP II, (Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.1.1.7.1).

JOHANNA VEGA MORENO
Jefe Oficina de Contratación

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
Nombre: ALFONSO ZAMUDIO VILLARRAGA	Nombre: ALFONSO ZAMUDIO VILLARRAGA	Nombre: JOHANNA PAOLA VEGA MORENO
Cargo: CPS	Cargo: : CPS	Cargo: Jefe Oficina Contratación
Fecha:	Fecha	Fecha: 11/10/2024