ESTUDIO PREVIO	
ÁREA SOLICITANTE:	SECRETARIA DE EDUCACION
RESPONSABLE:	ADRIANA MARIA ALDANA TRIANA
OBJETO:	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA
RUBRO Y CDP	CD1 – 2026000001 de ENE-08-2026 Y Rubro Presupuestal 2.3.2.02.02.006 SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS ($699.095.760) MONEDA CORRIENTE.
ALINEACIÓN PLAN DE DESARROLLO:	PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL "PURIFICACIÓN SOMOS TODOS 2024 – 2027" LÍNEA ESTRATÉGICA DOS: BIENESTAR SOCIAL CON AMPLIACIÓN DE OPORTUNIDADES Y CAPACIDADES
PROYECTO VIABILIZADO:	"APOYO A LA CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL PREESCOLAR BÁSICA Y MEDIA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN."
PLAN DE ANUAL DE ADQUISICIONES	En atención a lo establecido en los artículos **2.2.1.1.1.3.1 y 2.2.1.1.1.4.1** del Decreto 1510 de 2015, esta contratación se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones.
PRESUPUESTO OFICIAL	SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/C ($695.305.367)
La secretaria de Educación, procede a realizar los estudios previos en atención a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1. y siguientes del decreto 1082 de 2015.	

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD A SATISFACER

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

Además, el artículo 67 de la Constitución Política establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura, y que en todo caso, corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el Cumplimiento de sus fines y garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

La Declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948, en su artículo 25, elevo la alimentación a la categoría de Derecho Humano Fundamental al establecer que: "TODA PERSONA TIENE DERECHO A UN NIVEL DE VIDA ADECUADO QUE LE ASEGURE, ASI COMO A SU FAMILIA, LA SALUD Y EL BIENESTAR, Y EN ESPECIAL, LA ALIMENTACIÓN…" A partir de esta declaración Colombia y los Organismos Nacionales e Internacionales, han incluido la alimentación en sus legislaciones como un pilar fundamental

El artículo 6° de la Ley 7 de 1979, establece que:

"T*odo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil y, en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales*".

Que, a su turno, la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija y establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de "alcanzar los objetivos de la educación", determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras.

Esta misma norma hace claridad sobre la calidad y cubrimiento de la educación como servicio a cargo del Estado, pero con participación de la sociedad y la familia, para promover el acceso al mismo en una responsabilidad compartida entre la Nación y las Entidades Territoriales para garantizar el cubrimiento, el mejoramiento y la calidad. La participación de la familia en el Decreto reglamentario 1860 de 1994, es la de fomentar la conformación de Asociaciones de Padres de Familia (artículos 23, literal n, y 30) en la vigilancia del Proyecto Educativo Institucional, directiva normativa claramente puesta en marcha a través de la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia puedan hacer acompañamiento eficaz en la ejecución de los recursos del PAE.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

Que con referencia a lo anterior, la calidad se convierte en un concepto útil, ya que permite definir la imagen-objetivo del proceso de transformación, y eje que rige la toma de decisiones, siendo entonces la calidad de la educación un hecho que orienta transformaciones y propósitos, pudiendo servir de elemento para ajustar decisiones y procesos, por tratarse de un sistema complejo y compuesto por varios subsistemas, en el que se encuentren todos los elementos necesarios para el logro del objetivo general.

Que en la Agenda 2030, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4º.), el de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, al eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

Que la Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación de los recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben ser asignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

Que con más concreción respecto del desarrollo constitucional arriba referido, se dictó la Ley 1176 del año 2007, disponiendo en artículos como el 16 y el 19, no solamente las diferentes fuentes de financiamiento del PAE, dejando a cargo de las entidades territoriales el seguimiento y aplicación de los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, sino igualmente determinando que la garantía de la continuidad se debe dar en esas entidades, con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, financiando con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones.

Que el Decreto 1075 de 2015, Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 del mismo año, definen tanto la denominada "Bolsa Común" (Capítulo 2 articulo 2.3.10.2.1), así como las obligaciones a cargo de los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar; La primera entendida como el "esquema de

ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en la Ley…". Y la segunda norma aportando a 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."

Que desde el Presupuesto General de la Nación - PGN, existen como fuentes de financiación principales los recursos con asignación específica para alimentación escolar: (i) Los recursos de inversión

Nacional asignado desde la Unidad de Alimentos para Aprender (UAPpA) a las Entidades Territoriales Certificadas en Educación – ETC y (ii) los recursos del SGP: Asignación Especial Alimentación Escolar, SGP educación, SGP libre inversión, recursos estos distribuidos por el Departamento Nacional de Planeación – DNP – a municipios y distritos.

Que le corresponde a los Entes Territoriales, a través de las Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales, implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo social.

Que la participación de actores territoriales, a nivel individual o colectivo, es indispensable para el ejercicio democrático que permita decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado, siendo por lo tanto un principio básico para la toma de decisiones, así como en todo el proceso de planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública, implicando su promoción una instancia necesaria, de manera organizada y objetiva.

Que dentro de la construcción permanente del PAE se ha considerado que éste es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los beneficiarios. En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo establecido en la Ley 1355 de 2009.

Que se hace necesario observar y aplicar las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana, definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en la Resolución 3803 de 2016, haciendo necesario la actualización de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siguiendo la trazabilidad y antecedentes que vienen establecidos en el desarrollo del Programa.

Que, como antecedente normativo con vigencia, se encuentra la ley 1450 de 2011, la que señala en el parágrafo cuarto del artículo 136 que *"(…) el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa. (…)".* Igualmente, dicha norma señaló fuentes de financiación del Programa de Alimentación Escolar en Colombia, así como la determinación de darle forma descentralizada a través de procedimientos previstos con la concurrencia de múltiples fuentes de recursos.

Que entendiendo la Alimentación Escolar como una política pública estatal, el Plan Nacional de Desarrollo *"Colombia Potencia Mundial de la Vida 2022-2026",* contenido en la Ley 2294 del 19 de mayo de 2023, determino en el Eje Estratégico 3, *Derecho Humano a la Alimentación,* apunta *por un Programa de Alimentación Escolar (PAE) más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria, ampliando su alcance como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional, avanzando en el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad, y con la atención durante todo el año escolar, incluyendo los periodos de receso académico, en la regiones priorizadas, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia, en concordancia con lo establecido en la transformación de Derecho Humano a la Alimentación.*

Que la Política se formula en el marco de las normas del sector educación y las definidas por las entidades nacionales relacionadas con la planeación, ejecución y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar y ejecutada por las Entidades Territoriales, atendiendo a sus competencias y en observancia de los principios ya expuestos, dentro de la administración del sector educativo, y acorde a su contexto (población, cultura, condiciones naturales, de producción y mercado, características de las sedes educativas).

El Programa de Alimentación Escolar – PAE es una iniciativa gubernamental que tiene como objetivo suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

Asimismo, el PAE fortalece los procesos de aprendizaje al garantizar un aporte nutricional adecuado, mejora el desarrollo físico, cognitivo y socioemocional, y contribuye a disminuir brechas de inequidad social, especialmente en zonas rurales y población vulnerable. Para la vigencia 2026, este programa se proyecta como una estrategia fundamental de apoyo a la política educativa y social del Estado, articulándose con los lineamientos técnicos, administrativos, sanitarios y nutricionales expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, promoviendo ambientes escolares saludables, equitativos e inclusivos, que favorezcan la retención escolar y la formación integral en el marco del derecho fundamental a la alimentación y la educación.

Que el artículo 1 de la Ley 2167 de 2021, estableció la concurrencia efectiva, coordinada, articulad y conjunta de los recursos a cargo de la Nación, los Distritos, los Departamentos y los Municipios para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar, de manera oportuna y de calidad durante el calendario académico.
Así mismo, mediante el articulo 2 ibídem, se determinó el deber de garantizar el suministro oportuno y la disponibilidad de recursos por parte del Gobierno Nacional, los departamentos, distritos y municipios por periodos iguales o superiores al calendario académico para la operación del Programa de Alimentación Escolar, respetando los principios de planeación presupuestal los criterios de sostenibilidad fiscal.

Que entendiendo la Alimentación Escolar como una política pública estatal, la Ley 1955 del año 2019, determinó en el artículo 189 la creación de una institucionalidad con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la **Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN, y estructurada a través del Decreto 218 de 2020.**

Que de acuerdo al Decreto anteriormente citado la UAPA-, tiene como objetos específicos:

1. *Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de Alimentación Escolar.*
2. *Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del Programa de Alimentación Escolar.*
3. *Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos de focalización.*
4. *Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar.*
5. *Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia*

Que esta Unidad adscrita asume la responsabilidad que, en el marco del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, le correspondía al Ministerio de Educación Nacional sobre la reglamentación para alcanzar las metas previstas en los planes de desarrollo en articulación con las Entidades Territoriales Certificadas en Educación.

Que al tener ya vigente un marco legal nacional para el PAE, así como al haberse expedido a la fecha normatividad, tal y como lo señala la **Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos de PAE; al igual que la Ley 2046 de 2020, que establece mecanismos para promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada por el Decreto 248 de 2021 , que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales;** y la Resolución 18858 de 2018, contentiva de Lineamientos, estándares y Condiciones Mínimas del PAE para Pueblos Indígenas, se hace necesaria la reglamentación de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas generales del PAE.

Que, dentro del marco constitucional, legal y reglamentario, así como el deber ser del Programa de Alimentación Escolar, su concepto, alcance y desarrollo a través del tiempo; la facultad dada a la nueva institucionalidad para establecer derroteros que señalan deberes, responsabilidades y procedimientos en territorio, se expidió la Resolución No. 0003 DEL 07 DE ENERO, «Por la cual se establecen los **Lineamientos Técnicos-Administrativos, los**

estándares y las condiciones mínimas que deben cumplir las entidades territoriales certificadas y demás actores del PAE.

Acorde a lo señalado en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015; así como lo plasmado en la Resolución 0003 del 07 de enero del 2026, es **corresponsabilidad** de los departamento y los municipios garantizar la adecuada y oportuna prestación del PAE a la población beneficiaria durante todo el calendario académico, para lo cual, se debe concurrir entre las partes con recursos públicos a partir de las diferentes fuentes de financiación, permitiendo garantizar el cumplimiento de las obligaciones y funciones señaladas en la ley, en los lineamientos expedidos por Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA).

En ese sentido, el Programa de Alimentación Escolar en el Municipio, en el marco de la política de ampliación de cobertura y coherente con la política de seguridad alimentaria, se concibe como un conjunto de acciones tendientes a disminuir las desigualdades sociales y económicas asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional de los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Por ello, la implementación sostenible de alimentación escolar en las instituciones educativas busca resolver la problemática de deficiente cobertura, bajo rendimiento académico y problemas de nutrición de los beneficiados con el Programa de las instituciones educativas de Purificación.

La Alcaldía de Purificación Tolima a través de la Secretaría de Educación le compete organizar el servicio público educativo y formular, proponer y ejecutar planes y programas de educación para las diferentes Instituciones Educativas del Municipio en función de los principios de coordinación y concurrencia con el Gobierno Departamental y el Ministerio de Educación Nacional.

La Alcaldía Municipal de Purificación – Tolima, como Entidad Territorial No Certificada (ETNC), tiene la responsabilidad de adelantar el proceso de contratación para seleccionar el operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) vigencia 2026 en aquellas sedes educativas donde la Gobernación del Tolima no tiene cobertura. Por tal motivo, se adelanta un acuerdo entre el Departamento del Tolima, como Entidad Territorial Certificada en Educación (ETC), y el Municipio de Purificación, como Entidad Territorial No Certificada, dando cumplimiento a los criterios de priorización establecidos en la Resolución 0003 del 07 de enero. De esta manera, y una vez revisado el presupuesto de la ETC y la ETNC, se definen las instituciones educativas y sus respectivas sedes a cubrir.

De esta manera poder llevar a cabo el presente proceso de contratación. **Este proceso se realizará de conformidad con lo señalado en la Resolución 0003 del 07 de enero del 2026, «**, «Por la cual se establecen los **Lineamientos Técnicos-Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas que deben cumplir las entidades territoriales certificadas y demás actores del PAE.¿** y en las demás directivas o lineamientos por parte del Gobierno Nacional y del Ministerio de Educación Nacional para dar cumplimiento al programa de Alimentación Escolar PAE.

NOTA: teniendo en cuenta lo aprobado a través del acuerdo No.012 del 31 de octubre de 2025, por el cual el concejo municipal concede una autorización al alcalde del municipio de Purificación (Tolima) para comprometer vigencias futuras excepcionales para el servicio de alimentación escolar PAE para la vigencia 2026 acorde a la **Circular No. 309 – Noviembre 04 de 2025 – Reiteración del Compromiso de Planeación y Ejecución del Programa de Alimentación Escolar para la Vigencia Académica 2026.**

1.1 CONVENIENCIA DE LA CONTRATACIÓN

En cumplimiento de lo anteriormente expuesto, la Secretaría de Educación del Municipio de Purificación, establece la necesidad para adelantar el proceso por la modalidad de Licitación Pública (LP) para la contratación del Programa de Alimentación Escolar PAE- en las sedes de las Instituciones Educativas, en donde la Gobernación del Tolima no tiene cobertura acogiendo lo que establece el Ministerio de Educación Nacional y la Resolución 0003 del 07 de enero 2026, emanada de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN y teniendo en cuenta el Artículo 5. Criterios de priorización de la población beneficiaria. Estos definen el orden en que deberán ser atendidas progresivamente las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes – NNAJ matriculados en el sistema educativo oficial, con el fin de avanzar hacia la universalidad de la atención del Programa de Alimentación Escolar. El ejercicio técnico para determinar la población a priorizar y el número de complementos alimentarios asignados a cada sede educativa debe adelantarse por la Secretaría de

Educación o la Secretaría responsable de la operación del PAE en articulación con el sector educación en las Entidades Territoriales Certificadas - ETC, haciendo uso de los sistemas de información oficiales y, cuando aplique, en concertación con las Entidades Territoriales No Certificadas - EtnoC. El resultado de dicho ejercicio debe ser aprobado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS- del Programa de Alimentación Escolar. Para lo anterior, se deberá garantizar la atención progresiva, siguiendo en estricto orden, los siguientes criterios:

1.- El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).

2.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
3.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).

4.- Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.

5.- Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 1: *Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales - SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas– SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.*

Parágrafo 2: *La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no podrá priorizarse dentro del programa; hasta tanto, no se cumpla con la universalidad en educación regular y su atención no podrá desfinanciar el Programa ni afectar la operación durante la totalidad del calendario académico.*

El **Complemento alimentario**, y acorde al Artículo 2. Objetivo general del Programa de Alimentación Escolar, Contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación.

Así mismo es importante tener en cuenta la modalidad de atención del servicio, es decir el tipo de proceso y lugar de elaboración, preparación y entrega de los alimentos a suministrar, que acorde a lo establecido en el **Artículo 8. Modalidades de atención del servicio**, la Selección de la modalidad de atención del servicio, hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose las siguientes modalidades:
1.- Preparada en sitio
2.- Caliente transportada
3.- Industrializada
4.- Canasta PAE en Casa
5.- Bono Alimentario

La entrega de la Ración se hará en las Instituciones y Sedes Educativas Públicas a los estudiantes debidamente **matriculados en el SIMAT**.

2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

2.1. OBJETO

El contrato que se pretende celebrar tendrá por objeto ***"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA".***

2.2. ALCANCE DEL OBJETO

- **ALCANCE:** Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar PAE, en las modalidades de Complemento AM/PM Preparada en sitio y Complemento AM/PM Ración Industrializada, en cumplimiento del deber constitucional y legal que le asiste al municipio, realizando las gestiones necesarias respecto a la contratación y prestación del servicio en las Instituciones y sedes educativas establecidas en el acuerdo a suscribir, entre el Departamento del Tolima (Entidad Territorial Certificada en Educación) y el Municipio de Purificación (Entidad Territorial no Certificada en Educación), a favor de los estudiantes matriculados oficialmente y reportados en el SIMAT (sistema de matrícula oficial) de los diferentes grados desde el preescolar hasta el grado once ubicadas en zona rural y/o Urbana del Municipio de Purificación, lo anterior como estrategia para fortalecer las acciones de retención estudiantil procurando disminuir la deserción escolar.

2.3. CÓDIGO CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

El objeto de este contrato está codificado en la clasificación que se describe a continuación:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
85151600	Servicios de salud	Servicios alimenticios y de nutrición	ASUNTOS NUTRICIONALES
85151700	Servicios de salud	Servicios alimenticios y de nutrición	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
90101800	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93141500	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Servicios comunitarios y sociales	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50131600	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50151500	Alimentos, bebidas y tabaco	Aceites y grasas comestibles	GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
50161500	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS
50221200	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de cereales y legumbres	CEREALES PROCESADOS
50193000	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Bebidas y comidas infantiles

2.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Acorde con la Resolución N°.0003 del 07 de enero de 2026, en la cual se establecen los lineamientos técnicos, administrativos, y estándares del Programa de Alimentación Escolar PAE, la Secretaria de Educación del Municipio de Purificación, verificó las condiciones geográficas donde se encuentran ubicadas las Sedes Educativas, el estado de las instalaciones de los Restaurantes Escolares, los mensajes existentes y lo establecido en el Acuerdo de Bolsa Común suscrito con la Gobernación del Tolima, con el fin de garantizar la cobertura del servicio de PAE a los NNAJ oficialmente matriculados, y se seleccionaron las modalidades de Complemento AM/PM Preparada en sitio y Complemento AM/PM Ración Industrializada, los cuales permitirán ofrecer un complemento alimentario que contribuya al acceso, permanencia, reducción de la deserción escolar y el bienestar en general en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y la jornada académica de los menores registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media.

La Entidad contratante podrá demandar uno o varios tipos de los complementos aquí descritos de acuerdo con la necesidad que se presente en cada una de las Sedes Educativas durante la prestación del servicio.

2.4.1 Adaptación de la modalidad de atención al PAE en circunstancia de orden estrictamente excepcional.

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

- ✔ Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público, desastres, fuerza mayor o caso fortuito.
- ✔ Cuando en el municipio, región, departamento y/o nación, se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas.
- ✔ Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia

2.4.2 Especificaciones Técnicas Especiales

Tal y como se indicó en el párrafo que antecede, la modalidad de atención del servicio para garantizar de PAE y acorde a lo señalado en la Resolución N°.0003 del 07 de enero, Artículo 8, será las de:

2.4.2.1 Preparada en sitio: Corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

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.

2.4.2.2 Industrializada: corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

El número de complementos a contratar corresponden a los complementos a entregar por día dejando en claro que este número puede variar debido a la dinámica de la matrícula y la vida institucional (salud ocupacional, jornadas pedagógicas cargo de los establecimientos educativos, entre otros)

Las modalidades que se irían a contratar son: Complemento AM/PM Preparada en sitio y Complemento AM/PM Ración Industrializada en las sedes educativas que más adelante se indicarán.

2.4.3 Tipos de Complementos Alimentarios

El componente alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE del Municipio de Purificación, para su consumo inmediato durante la jornada escolar y que complementan la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Se distinguen dos tipos de complemento:

2.4.3.1 Complemento alimentario

Jornada mañana/tarde: corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros) que se suministra a través de la modalidad preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

2.4.3.2 Complemento Alimentario Almuerzo

Corresponde al tipo de comida del mediodía, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

La Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar ALIMENTOS PARA APRENDER, en su anexo técnico denominado Alimentación Saludable en PAE, establece una minuta patrón con las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grados niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016. A continuación, se presenta el porcentaje de micronutrientes según la modalidad de suministro:

Tabla 2. 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

Acorde a la tabla anterior, se relaciona el aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario que se requiere:

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

El suministro del Completo alimentario al estudiante debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes señalados en las tablas que anteceden y establecidas en la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y sus anexos técnicos, el Municipio de Purificación con sus minutas patrón, minutas estas debidamente aprobadas por la Nutricionista del Equipo PAE de la Gobernación del Tolima y que el futuro contratista debe cumplir para el suministro de las raciones, así:

Complemento AM/PM Preparada en sitio: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Complemento AM/PM Ración Industrializada: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupos de edad.

Tal y como se indicó anteriormente, para el caso del municipio de Purificación – Tolima se seleccionaron las modalidades de **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, los cuales permitirán ofrecer un complemento alimentario que contribuya al acceso, permanencia, reducción de la deserción escolar y el bienestar en general en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y la jornada académica de los menores registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media.

2.4.4 Minutas Patrón

Para la estructuración de las minutas patrón que forman parte integral del presente Estudio Previo, se adoptaron como base las minutas oficiales definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA para la operación del PAE. Estas minutas fueron previamente solicitadas por la Alcaldía Municipal de Purificación – Tolima, mediante comunicación emitida por la Secretaría de Educación, y posteriormente fueron remitidas a la Gobernación del Tolima para su respectiva revisión y aval por parte de las profesionales del equipo PAE.

2.4.4.1 Ciclos de Menú

El contratista deberá acogerse a la minuta: **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, el contratista deberá cumplir con la entrega de los alimentos, según lo establecido en los componentes ciclos de menús y guías de preparaciones, para garantizar el aporte nutricional de calorías y nutrientes de las preparaciones que componen los ciclos. Estos ciclos deben publicarse en cada uno de los comedores escolares, en lugar visible a toda la comunidad educativa, junto con los cambios de menús a través de la lista de intercambios autorizados por la entidad territorial.

Cuando no exista 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. Los intercambios no pueden exceder seis (6) componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo dos (2) pueden corresponder al alimento proteico.

El operador debe solicitar por escrito con mínimo tres (3) días hábiles de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimento, etcétera…) la autorización del intercambio a la supervisión e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas donde se realizará en intercambio.

2.4.5 Horarios para la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios.

Acorde al Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible PAE, herramienta 01, guía para horarios de consumo de los complementos alimentarios en el programa de Alimentación Escolar, esta Entidad Territorial sugiere el siguiente horario de consumo:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	HORARIO SUGERIDO DE CONSUMO EN LAS SEDES EDUCATIVAS
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.

En caso de que la sede educativa requiera cambio de horario (puede ser eventual o permanente) diferente al establecido por la entidad, deberá informar por escrito a la secretaría de Educación para su análisis y aprobación. El horario debe ser publicado en lugar visible del comedor escolar de la sede educativa y debe darse a conocer a la comunidad educativa, del operador y de la supervisión.

2.4.6 CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS.

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las modalidades señalados en el presente estudio previo **DEBEN CUMPLIR** con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos y que logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento y cumpliendo con los parámetros de inocuidad de alimentos y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Estas condiciones SE DEBEN GARANTIZAR hasta su consumo.

Los alimentos que sean importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: INVIMA. Todos y cada uno de los alimentos que sean suministrados durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 de MSPS, con relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

2.4.7 ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

El suministro y/o entrega de los alimentos debe hacerse de manera higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para las modalidades que se describen en el presente estudio, el operador debe cumplir con la entrega en cada sede educativa de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado y realizará la entrega de los productos al docente, directivo, o persona designada, quienes de manera conjunta verificaran las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios debidamente entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato guía de la UApA denominado verificación de calidad y Cantidad.

Los establecimientos educativos, en especial al delegado asignado en cada comedor escolar informará de manera inmediata a la supervisión del contrato cuando el operador realice entregas incompletas, excepto cuando se da a conocer con anticipación a la supervisión la problemática presentada, evitando una afectación al momento de suministrar el complemento alimentario.

2.4.8 POBLACIÓN A ATENDER

La población beneficiaria del proyecto corresponde a los estudiantes matriculados según SIMAT a fecha de corte de noviembre de 2025, son aquellos que se encuentran en la TABLA No.01 que hace parte integral de los presentes estudios previos.

2.4.9 FASE DE ALISTAMIENTO.

FASE DE ALISTAMIENTO	
✔ 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 conforme a las especificaciones establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ET establecerá para una adecuada ejecución, el plazo de cumplimiento para la fase de alistamiento. ✔ Sera comprendida entre la adjudicación hasta el inicio de las operaciones en las IE. ✔ Realizar proceso de fumigación de acuerdo a todos comedores escolares beneficiarios del programa de alimentación escolar en caso de ser necesario. ✔ Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA O CERTIFICADO	El operador deberá presentar el documento 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 o favorable con requerimientos**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
Relación de equipos y utensilios en bodega y/o planta de almacenamiento:	El operador deberá soportar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE de acuerdo al grupo de alimentos perecederos y no perecederos: equipos de refrigeración y congelación, equipos de medición (grameras, básculas, termómetros), sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas y estibas plásticas), entre otros.

PLAN DE SANEAMIENTO	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y articulado con la ET, que contemple los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable para cada uno de los lugares (comedores escolares, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, igualmente, dejar copia en cada uno de los sitios donde se implementara. Para cada programa incluir como mínimo: a) Objetivos claramente definidos de acuerdo a las características propias de cada operación b) Procedimientos c) Cronogramas d) Formatos de registro y control de actividades. Nota: Es de aclarar, para el programa de control de plagas dependiendo del tipo de plaga como medida correctiva se aplica proceso de fumigación o desratización, el cual debe ser realizado por una empresa idónea certificada en el servicio y como medida preventiva se realizan procesos de limpieza y desinfección en áreas.
PLAN DE RUTAS	El operador deberá elaborar el plan de rutas en el formato guía establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UapA el cual contiene: periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE BODEGA, PLANTA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES:	El operador deberá diseñar y presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y/o planta de almacenamiento y de los equipos existentes en cada comedor escolar los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho programa, que contenga como mínimo: a) Objetivos b) Estrategias de respuesta ante contingencias c) Personas o empresa encargada de su aplicación d) Fichas técnicas de los equipos e) Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes.
PLAN DE CAPACITACIÓN:	El operador deberá 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 en la operación del Programa PAE y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule, el cual debe contener, al menos, los siguientes aspectos: a) Metodología, b) Duración,

	c) Capacitador d) Cronograma e) Temas específicos a impartir f) Planilla de asistencia. g) Registro fotográfico Nota: Se debe considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, articulo 12 y 13 de la Resolución Nº 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO	El operador deberá 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 contra muestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.
ADOPCIÓN DE CICLOS DE MENÚS	Para la atención en los comedores escolares, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; 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.
PROGRAMA DE PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.
DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	Realizar la entrega oportuna de tres (3) uniformes completos (dotación) al Personal Manipulador de Alimentos.

FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.

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

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

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

- Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades requeridas: tres (3) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

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

Plan de Saneamiento Básico: 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 el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

Programa de limpieza y desinfección: Es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico- sanitarias, 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, con el fin de prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

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

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

- Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes Resolución 2184 de 2019 específicamente el artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

Programa de control de plagas: 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 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 comedor escolar 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 las 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.

- Dentro del programa de control de plagas, 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.

Programa abastecimiento o suministro de agua potable: 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 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 adecuación y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

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

Buenas prácticas de manufactura: 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 las que las modifiquen, complementen o sustituyan.

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. El operador 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."

Plan de capacitación a personal manipulador: El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, 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, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica 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, los manipuladores de alimentos que se desempeñan en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 – 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de

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

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

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

Programa de proveedores, materias primas e insumos: El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

✔ 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 contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

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 médica 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, tóxicas 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, señalizar 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 preparación 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 en los 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 conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18ºC), 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.

✔ Materiales, empaques y embalajes: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los requisitos según la normatividad vigente.

Equipos y menaje: 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. Este mensaje deberá ser adecuado para cada trayectoria educativa correspondiente y en las cantidades necesarias de acuerdo al número de beneficiarios.

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

Adicional, contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la Entidad Territorial en Salud, soporte de formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos vigente y copia de la licencia de conducción, la licencia de tránsito, copia del SOAT vigente, revisión técnico mecánica vigente, y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

Protocolo de muestreo: Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

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

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

Implementos de aseo: Es responsabilidad del operador, garantizar que para el **Complemento AM/PM Preparada en sitio,** en el comedor escolar se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio.

Nota: Lo anterior de acuerdo al Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 del 07 de enero 2026.

2.4.10 ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos, de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar 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 guía de la UApA, denominado Verificación de Calidad y Cantidad.

Corresponde a los establecimientos educativos, en especial al delegado asignado en cada comedor escolar informar de manera inmediata a la supervisión del contrato cuando el operador realice entregas incompletas, las cuales no están permitidas, excepto cuando se dé a conocer con anticipación a la supervisión la problemática presentada, evitando una afectación al momento de suministrar el complemento alimentario.

2.4.11 MINUTA

El Municipio anexa a este documento 40 menús revisados y avalados por las nutricionistas del equipo PAE de la Gobernación del Tolima; 20 de **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y 20 del mismo **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, así mismo lista de intercambios, análisis químico y guía de preparación a quien aplique, lo cual es de obligatorio cumplimiento; descritos en el numeral 4.2.1 del anexo técnico de fecha 23 de diciembre de 2021, donde se da cumplimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes por grado y nivel escolar, según modalidad de acuerdo a la Resolución 0003 del 07 de enero 2026.

Así mismo, los ciclos de menús seleccionados para suministrar durante la vigencia 2026, están diseñados conforme a las Minutas Patrón aprobada por el la UAPA, teniendo en cuenta los lineamientos técnicos de la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y el anexo 2.3, **Numeral 2.5.1 Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, por tipo de complemento**, las tablas Nos. 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19 del consumo semanal complemento alimentario modalidad de atención preparada en sitio; y el numeral **2.5.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada** la tabla N°.20 consumo semanal complemento industrializado.

TABLA No.10

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel Preescolar (incluye primera infancia)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			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 cm^3 (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	14g - 45 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	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 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	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 (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**21%**	**22%**	**22%**	**20%**	**23%**	**27%**	**8%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	**312**	**12,0**	**9,9**	**42,5**	**239**	**2,5**	**102**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	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 No.11

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			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 cm^3 (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 - 60 g	14 g - 65 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	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 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	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: Grados 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

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

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	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: Grados Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	*800*	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**23%**	**24%**	**21%**	**22%**	***31%***	***48%***	***10%***

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.12

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			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 cm^3 (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. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	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 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	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 Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

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	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 Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	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 UIAPA

TABLA No.13

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel secundaria

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 130 g	mínimo 130 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias (Nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	544	20,4	17,3	74,2	310	4,0	179
Recomendaciones diarias (Nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	28%	43%	12%

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

Fuente: Construcción UIAPA

TABLA No.14

Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel media

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 135 g	mínimo 135 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para esta nutriente.

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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	627	23,2	20,2	85,3	325	4,5	198
(Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	30%	38%	13%

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

TABLA No.15

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel preescolar (incluye primera infancia)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	mínimo 50 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semanal)	
AGUA	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	452	17,7	13,7	62,3	190	4,0	139
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	35%	39%	32%	34%	27%	71%	12%

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

TABLA No.16

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: grados Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	535	20,6	16,5	73,3	202	4,5	159
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: grados Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	33%	36%	30%	32%	25%	73%	13%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.17

Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGUN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 65 g	mínimo 65 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	650	24,9	20,4	88,4	240	5,2	207
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	33%	36%	31%	32%	22%	60%	14%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.18

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel secundaria.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGUN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 70 g	mínimo 70 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	800	30,4	25,0	109,4	267	6,1	244
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	24%	64%	16%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.19

Tabla 19. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel media.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 90 g	mínimo 90 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	933	36,1	29,1	126,9	303	7,1	296
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	32%	36%	30%	31%	28%	60%	20%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.20

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Industrializada

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS[1]	FRECUENCIA	Rango de peso neto[2] Nivel Preescolar (incluye primera infancia)	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3 / 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm^3 / 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm^3 / 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm^3 / 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm^3 / 45 g queso en caso de suministrarlo)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g
Observaciones							
Grupo de Alimentos[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 caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.							
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.							

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
NIVEL PREESCOLAR							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PREESCOLAR	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
RECOMENDACIÓN NIVEL PREESCOLAR	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do, y 3ro	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO, QUINTO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL SECUNDARIA	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
RECOMENDACIÓN NIVEL SECUNDARIA	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL MEDIA	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
RECOMENDACIÓN NIVEL MEDIA	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% ADECUACIÓN	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Fuente: Construcción UAPA

CICLO DE MENÚS:

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias del municipio de Purificación – Tolima, se contempla cuarenta /40) menús, 20 para el **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y 20 menús para el **Complemento AM/PM Ración Industrializada** Anexo: los lineamientos técnicos del anexo de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026, y los ciclos de menús y los intercambios debidamente autorizados por el equipo PAE del Ente Territorial Certificado (Gobernación del Tolima).

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.

TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

Como se mencionó, en el marco conceptual el complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento: **Complemento alimentario jornada mañana/tarde**: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada.**
La modalidad " **Complemento AM/PM Ración Industrializada** " 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.

TIEMPOS Y HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y bienestar del individuo y en torno a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios, de salud e higiene como el lavado de manos. En este sentido, necesita tiempos y horarios definidos claramente, sin que estos afecten la jornada académica.

La siguiente tabla establece los horarios de consumo de los complementos alimentarios dentro del establecimiento educativo. No obstante, el Comité de Alimentación Escolar puede establecer un horario diferente dentro de la jornada escolar de acuerdo con las dinámicas propias de sus establecimientos educativos.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible en todos los comedores de los establecimientos educativos y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETNOC (Entidades Territoriales No Certificadas)

HORARIOS PARA EL CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNDA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	7:00 am a 9:00 am
Complemento alimentario Jornada Tarde	Jornada de la tarde	3:00 p.m a 4:30 p.m.

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	PATRICIO LIS RAGA
	LA CANDELARIA
	CORA GRIMALDO
	EL BAURA
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA

Que, si bien el Ministerio de Educación asigna recursos para apoyar la entrega de raciones de acuerdo al numeral cuatro (4) del anexo técnico del 23 de diciembre de 2021, y en sus sub – numerales. Numeral 4. Implementación del componente de Alimentación Saludable en el PAE, 4.1 MODALIDADES DE ATENCIÓN, 4.1.1 Modalidad Preparada en Sitio, 4.1.2 Comida Caliente Transportada, 4.1.3 Modalidad Industrializada, 4.1.4 Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional; para beneficiar por 142 días calendario escolar.

El Municipio debe optimizar los cupos actuales de raciones, dando prioridad a las instituciones educativas conforme al artículo cinco de la resolución N°.0003 del 07 de enero del 2026. En consecuencia, se hace necesario llevar a cabo el proceso de Licitación Pública LP para contratar el **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A**

LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA Se requiere garantizar la prestación del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad de Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde preparada en sitio y modalidad industrializada a los estudiantes de las Instituciones Educativas Oficiales para de esta manera mejorar la situación nutricional y alimentaria.

2.4.12 MANUALES Y PROGRAMAS

El contratista después de adjudicado debe adjuntar el plan de saneamiento, programa de mantenimiento preventivo.

El plan de saneamiento debe contener como mínimo los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección
- Residuos sólidos
- Control de plagas
- Abastecimiento de agua potable
- Programa de capacitación y/o actualización.

MATRÍCULA TOLIMA 2026
MUNICIPIOS – IE - SEDES - ZONAS Y GRADOS
SECTOR OFICIAL PURIFICACIÓN – TOLIMA

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	SECTOR		BENEFICIARIOS	
		URBANO	RURAL	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	COMPLEMENTO PREPARADA EN SITIO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	Patricio Lis Raga	X		119	
	La Candelaria	X			134
	Cora Grimaldo	X			147
	El baura		X		36
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO		X		34
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO		X	21	
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA		X		79
TOTAL				**140**	**430**

NOTA 1: Esta tabla no determina la cantidad de beneficiarios atender durante los **CIENTO CUARENTA Y DOS (142) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**; es una estimación para calcular el valor del contrato, la cual está sujeta a modificaciones de acuerdo al comportamiento de la matrícula en el SIMAT en meses posteriores al contrato durante la ejecución del mismo, lo cual si se requiere permitirá realizar ajustes en la entrega de los alimentos.

NOTA 2: Es Necesario indicar que se deben tener en cuenta lo señalado en la Resolución N°.0003 del 07 de enero del 2026, emanada de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN y teniendo en cuenta el Artículo 4: Criterios de priorización de sedes y grados.

NOTA 3: Los días del calendario académico se determinó teniendo en cuenta la Resolución 7865 del 17 de octubre de 2025, suscrito por el secretario de Educación del Tolima, por medio de la cual se expide el CALENDARIO ACADÉMICO, para el año 2026, de las Instituciones Educativas de los cuarenta y seis (46) municipios no certificados del Departamento del Tolima, que prestan el servicio educativo en los niveles Preescolar, Básica, Media y Educación de Adultos.

2.5. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato que surja del presente proceso de selección corresponde a **PRESTACIÓN DE SERVICIOS**, regulado por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o deroguen y en las materias no reguladas en dichas leyes a las disposiciones civiles y comerciales.

2.6. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.6.1. OBLIGACIÓN DEL CONTRATISTA

2.6.1.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

- Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar y cumplir estrictamente con los lineamientos técnico- administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0003 del 07 de enero del 2026.
- El operador deberá fomentar para el desarrollo del Programa la promoción de la economía local, mediante la compra de productos perecederos a organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil que suministren productos necesarios para la preparación de raciones alimentarias de acuerdo a la oferta en la región, Particularmente las provenientes de productores apoyados por otras intervenciones públicas, del sector de la inclusión social, o de las entidades del SNBF, como alianzas productivas, oportunidades rurales, programas de desarrollo y paz, mini-cadenas productivas. Etc.
- Realizar el suministro contratado con la debida calidad, diligencia y prontitud, cumpliendo idónea y oportunamente con la ejecución del objeto del Contrato, desde la fecha del acta de inicio hasta la fecha de la terminación del Contrato, en los términos pactados y de conformidad con la propuesta que presente, así: brindar 476 complemento AM/PM. **Complemento AM/PM Preparada en sitio** 430 raciones y 140 **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, diarias, a los estudiantes de las diferentes Instituciones Educativas oficiales, con sus respectivas sedes del Municipio de Purificación Tolima, por el plazo de **CIENTO CUARENTA Y DOS (142) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** y acorde a la siguiente tabla:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	SECTOR		BENEFICIARIOS	
		URBANO	RURAL	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	COMPLEMENTO PREPARADA EN SITIO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	Patricio Lis Raga	X		119	
	La Candelaria	X			134
	Cora Grimaldo	X			147
	El baura		X		36
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO		X		34

INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO		X	21	
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA		X		79
TOTAL				**140**	**430**

Llevar un registro diario de las raciones servidas y/o entregadas la cual deberá ser aprobada por el rector de la unidad aplicativa y supervisor. Dicha información deberá ser reportada a la Secretaria de Educación con los siguientes datos: a) Beneficiarios objeto del contrato (registro de participación de los niños, niña, adolescente y jóvenes), indicando:
+ Tipo de Documento de Identidad
+ Número de documento de identidad.
+ Primer Apellido.
+ Segundo Apellido (si aplica)
+ Primer Nombre
+ Segundo Nombre (si aplica).
+ Institución Educativa.
+ Sede Educativa.
+ Jornada.
+ Grado de escolaridad.
+ Grupo
+ Fecha de Nacimiento
+ Sexo
+ Edad
+ Grado de Vulnerabilidad: Situación de desplazamiento, víctimas, desmovilizados, madres cabezas de hogar (si las hay), discapacidad, perecientes a grupos étnicos, afrocolombianos.

Así mismo, deben consolidar la información de manera mensual, indicando los días atendidos

- El operador deberá participar en los espacios establecidos por el MEN, para el seguimiento a la operación del programa y control social, así como realizar acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar. En estos espacios se abordarán las siguientes temáticas; a) cumplimiento de ciclos de menú aprobados por el equipo PAE de la Gobernación del departamento del Tolima y establecidas en el anexo técnico de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026. b) Planes de compras locales. C) Participación de las Asociaciones de Padres de Familia en la operación del programa de Asistencia al Escolar y Programa de Asistencias al Escolar – PAE. D) calidad en la prestación del servicio.
- Cumplir con el objeto del contrato, atendiendo eficaz y oportunamente las actividades encomendadas.
- Apoyar con una persona que desempeñe la función de coordinador como enlace en la supervisión para la entrega del complemento alimentario en las instituciones educativas de la zona urbana y rural.
- Garantizar el personal idóneo y competente propuesto, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnico-administrativos y estándares del programa de alimentación escolar y los que se encuentran contenidos en el presente estudio previo.
- Garantizar la calidad y continuidad de la prestación del servicio y por el tiempo contratado, para lo cual diseñara y presentara, previa aprobación del supervisor del contrato, un cronograma de actividades con su respectivo plan de contingencia.
- Garantizar en las actividades a realizar en la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Garantizar calidad inocuidad de los alimentos suministrados para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.
- Cumplir con el aseguramiento y control de calidad de todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos, conforme lo establecido por la Ley y los reglamentos.
- Garantizar toda la parte administrativa y logística para el almacenamiento, distribución (transporte) y suministro del complemento alimentario a los establecimientos educativos a su cargo.

- Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y/o prorrogarlos en los términos señalados.
- Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información los cuales se describen a continuación: A) HABEAS DATA: La entrega de información de beneficiarios permite el acceso a datos de carácter privado o reservado protegidos por el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia. Todas las personas que intervengan y/o intervienen en la generación, administración y manipulación de la información obtenida en la ejecución del contrato, tienen restringida la circulación y entrega de esta información a terceros, totalmente ajenos al ámbito propio en el cual se obtuvo. Dicha información deberá ser protegida con la debida reserva, custodia y conservación y solo se podrá ser utilizada para los fines de Ley, por parte de las personas naturales y jurídicas que accedan a esta. Igualmente, en ningún caso se podrá publicar en medios de comunicación, la información personal de los estudiantes beneficiados.
- Cumplir con la entrega de todos y cada uno de los ciclos de menús aprobados por el equipo PAE de la gobernación del departamento del Tolima en cada una de las sedes educativas y ubicarlas de manera visible en cada restaurante escolar.
- Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar el formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información: -Número del contrato- Fecha de suscripción del contrato - Fecha de iniciación del servicio - Días de atención - Número de manipuladores(as) de alimentos en la unidad - Número de raciones diarias – tipo de complemento - Número de beneficiarios, para atención de peticiones, quejas y reclamos, la línea de atención designada por la supervisión del programa.
- Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en el anexo del estudio previo.
- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimento", la Resolución N°.2674 de 2013.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.
- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas presentados y autorizados por el contrato.
- Realizar remisión de entrega del complemento alimentario para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado de recibir las raciones, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando la ración industrializada, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo establecido para tal fin. Entregar copia a la institución educativa.
- Reponer devoluciones o entregar faltantes del complemento alimentario, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de entrega estipulada. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el Anexo establecido para tal fin. Entregar copia a la institución educativa.
- Participar de los comités de alimentación escolar conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas de conformidad escrito en los Lineamientos del PAE
- Responder a los requerimientos realizados por la interventoría o la supervisión del contrato.
- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la supervisión.
- Recaudar mensualmente el registro de beneficiarios entregados por cada sede educativa.
- Presentar en debida forma las cuentas para el pago del servicio prestado de acuerdo a los requisitos establecidos en la forma de pago del contrato.
- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago, de conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de la UAPA
- El OPERADOR tendrá bajo su responsabilidad la manipulación de los alimentos bajo los Lineamientos Técnico – Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar
- Desarrollar las actividades específicas contempladas en la minuta del contrato.
- Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad posible, y a responder por el mismo.
- Tener en cuenta las instrucciones del encargado de ejercer la supervisión en la ejecución del contrato de acuerdo al objeto y a las condiciones estipuladas en las condiciones mínimas.

- A no sobrepasar el valor total del contrato, en caso de hacerlo los consumos que haga en forma adicional serán de su exclusiva responsabilidad, al no existir soporte contractual y disponibilidad presupuestal previa.
- Informar oportunamente cualquier irregularidad que se presente en la ejecución del contrato.
- Suscribir el acta de inicio y de terminación del contrato.
- **Cumplir con el 30% de compras locales dando cumpliendo a lo preceptuado en la ley 2046 del 6 de agosto de 2020, y el Decreto del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural N° 248 del 9 de Marzo de 2021**
- Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, tal y como lo señala la Ley 2046 de 2020.
- Celebrar contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o comunitaria locales y sus organizaciones.
- Garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del contrato y su cadena de producción.
- Presentar a la supervisión las certificaciones de compras locales de conformidad a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE
- Presentar a la supervisión del contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes: Informes Financieros, Contables y de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de ejecución incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

2.6.1.1 Obligaciones Específicas Del Contratista Para los Complementos alimentarios Preparado en Sitio y ración industrializada.

Cumplir con la implementación de una etapa de alistamiento, la cual está concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de operación, este plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo. La etapa de alistamiento contempla las siguientes actividades:

1.1 Adecuar con base en las normas higiénico – sanitarias establecidas en la Resolución de Min. Salud No. 2674 de 2013 (modificada por la Resolución 3168 de 2015) y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos.

1.2 Contar con un acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, debe tener concepto favorable y mantenerse durante la ejecución del contrato.

1.3 Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

1.4 Realizar y entregar la supervisión del contrato un plan de saneamiento con los respectivos programas para las sedes priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran por escrito que incluya:

1.4.1 **Programas de Limpieza y Desinfección**: 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, equipo 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 incluirlos procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. Cumplir integralmente lo establecido en el 5.1.1.1.del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 07 de enero del 2026 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

1.4.2 Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los demás desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

1.4.3 **Programa de control de Plagas:** Con un contenido mínimo de:
Objetivos.
+ Caracterización de Plagas.
+ Tipo de Control (Físicos o Químicos).
+ Periodicidad y Métodos de Aplicación.

+ Sustancias Químicas con fichas técnicas.
+ Empresa que prestará el Servicio y copia del Registro Sanitario (si aplica). Se debe cumplir con todo lo señalado en el artículo 5.1.1.3 del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 y/o las demás que la modifiquen, complementen o sustituyan.

1.4.4 **Programa de Abastecimiento de Agua Potable:** Objetivos, procedimientos para garantizar el suministro de agua potable. Cumplir integralmente lo establecido en el numeral 5.1.1.4. del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 y/o las demás que la modifiquen, complementen o sustituyan. Así mismo, y de acuerdo con lo establecido en la Resolución No.2674 de 2013, el programa debe contener lo siguiente: Objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicios adjudicadas y las estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control. Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

1.4.5 **Programa de Residuos:** Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Cumplir integralmente lo establecido en el numeral 5.1.1.2 del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

1.4.6 **Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente** para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

1.5. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo.

1.6. Mantener el Inventario de equipos y menaje existente para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

1.7. Mantener las áreas de comedor escolar en adecuadas condiciones de limpieza y orden acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.

1.8. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, el material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo con la infraestructura de este, así: Área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución No.2674 de 2013.

1.9. Establecer por escrito y entregar a la supervisión del contrato, un plan de mantenimiento correctivo, que permita responder de manera oportuna cuando se detecten fallas, deterioro o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y por ende de la prestación del servicio de alimentación escolar. Debe contener:

- Objetivos
- Estrategias de Respuesta ante contingencias
- Personas o empresas encargadas de su aplicación.
- Fichas técnicas, si los equipos la tienen.
- Hoja de Vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa, las cuales deben permanecer en el restaurante escolar y en la sede administrativa del operador de acuerdo con la Resolución No.2674 de 2013.

1.11. Realizar el mantenimiento correctivo dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de las manipuladoras de alimentos, la institución educativa, o la supervisión del contrato. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o mantenimiento y que este no sea inmediato, e operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función de equipo de reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio.

1.12. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega a cada sede educativa de acuerdo con los cupos adjudicados en cada una de ellas y entregarlo a la supervisión del contrato.

1.13. Cumplir con el siguiente personal manipulador de alimentos en cada una de las sedes descritas en la siguiente tabla:

1.14. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares y de bodega tengan como mínimo la siguiente documentación: Certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo.

1.15. Mantener en la sede administrativa del operador, una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos y auxiliar de bodega que contenga como mínimo: Certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo.

1.16. Garantizar que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del programa, priorizando aquellos que sean padres madres cabeza de hogar y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia, de conformidad con el artículo 4 de la Ley 2042 de 2020. En caso de que los padres de familia, no deseen hacer parte del personal manipulador de alimentos o no cumplan requisitos, deberá constar por escrito.

1.17. Dotar al personal manipulador de los uniformes mínimos requeridos para la adecuada prestación del servicio, conforme lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN.

1.18. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que se requiera.

1.19. Garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal, si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas.

1.20. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los periodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.

1.21. Entregar a cada sede educativa para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos presentados en la propuesta y los formatos del programa de abastecimiento de agua aprobado por el supervisor del contrato.

1.22. Disponer en cada unidad de servicios de una carpeta con las especificaciones técnicas de calidad de materias primas o productos, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos establecidos por la UAPA.

1.23. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar el formato que contenga la siguiente información: número del contrato – fecha de suscripción del contrato – fecha de inicio del servicio – minuta patrón y ciclos de menú – días de atención – número de manipuladores (as) de alimentos en la unidad – número de raciones diarias preparada en sitio y/o ración industrializada – tipo de complemento – número de beneficiario.

1.24. Recaudar mensualmente el registro de beneficiarios entregados por cada sede educativa.

1.25. Presentar en debida forma las cuentas y/o documentos soportes para el pago del servicio prestado de acuerdo a los requisitos establecidos en la forma de pago del contrato.

1.26. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago, de conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares MEN.

1.27. En caso de que el operador quiera cambiar de modalidad ración, debe realizar una solicitud con la justificación técnica a la supervisión del contrato.

1.28. Cumplir, registrar y reportar mensualmente el 30% obligatorio más el porcentaje adicional presentado en la oferta para las compras locales de la operación, atendiendo las disposiciones del ANEXO TECNICO – COMPRAS PUBLICAS LOCALES de la resolución número 0035 del 23 de diciembre del 2021,con sus actualizaciones modificaciones y/o indicaciones regulatoria, la ley 2046 del 2020 se determina como la unidad geográfica de compra local a todos los medianos, pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina , familiar o comunitaria locales y sus organizaciones o asociaciones que se encuentren establecidos en los municipios del departamento del Tolima.

1.29. El operador deberá implementar un programa de salud ocupacional y seguridad industrial acorde a los lineamientos del Ministerio del Trabajo.

1.30. EL OPERADOR tendrá bajo su responsabilidad la manipulación de los alimentos bajo los lineamientos técnicos – administrativos y estándares del programa de alimentación escolar de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026 y demás normas que los complementen modifiquen y adicionen o sustituyan.

1.31. El operador tendrá que cumplir todas las obligaciones descritas en la resolución 0003 del 07 de enero del 2026 y demás normas que lo complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

1.9.1.1. Obligaciones generales

1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre el contratista y el Municipio.

2. Responder, sin perjuicio de la respectiva garantía única de cumplimiento, por los *servicios* objeto del contrato.

3. Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan de causas que le sean imputables.

4. Salvaguardar la información confidencial que obtenga o conozca en el desarrollo de sus actividades salvo requerimiento expreso de la Autoridad competente.

5. Entregar al supervisor del control de ejecución del contrato los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos en cada actividad encomendada cuando así se requiera.

6. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el Municipio, a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.

7. Presentar los soportes de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos laborales) y demás impuestos de conformidad con la ley, cuando haya lugar a ellos para cada uno de los respectivos pagos.

8. Presentar al supervisor del contrato mensualmente soporte del pago de los aportes parafiscales del mes anterior, discriminando el pago del servicio correspondiente al contrato y copia de los recibos de los pagos del cumplimiento de las obligaciones con el sistema general de seguridad social integral respecto de sus trabajadores.

9. Ejecutar las demás actividades que sean necesarias para lograr un total y fiel cumplimiento del objeto, el alcance y las obligaciones contratadas, aunque no estén específicamente señaladas en el presente documento, siempre y cuando las mismas correspondan a la naturaleza y objeto del contrato.

10. Ejecutar el objeto contractual de manera oportuna e idónea de conformidad con las finalidades y los principios de economía, transparencia y responsabilidad, consagrados en la Ley 80 de 1993 y los postulados de la función administrativa consagrados en el Artículo 209 de la Constitución Política. En desarrollo del objeto contractual, el CONTRATISTA debe manifestar que se obliga a cumplir a cabalidad con las actividades que se describieron en la presente Licitación Pública.

11. Suministrar al supervisor designado por la Alcaldía Municipal toda la información requerida para el ejercicio oportuno de su gestión.

12. Mantener durante la ejecución del contrato, las condiciones exigidas y ofrecidas en su propuesta.

13. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo de este contrato, evitando dilaciones y en trabamientos.

14. Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan de causas que le sean imputables.

15. Informar de amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligar a hacer u omitir algún acto en contra de la Ley. Cuando se presenten amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la supervisión - secretaria de Educación, y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que sean necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.

16. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el convenio, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarse en los términos señalados.

17. Reportar a la supervisión del contrato la información requerida, así como de los beneficiarios objeto del contrato (registro de participación de los niños, niñas y adolescentes), de acuerdo con los formatos, frecuencia, estructuras y medios de comunicación que se establezcan, especificando como mínimo la siguiente información del beneficiario: a) tipo de documento de identidad; b) número de documento de identidad; c) primer apellido; d) segundo apellido (si aplica); e) primer nombre; f) segundo nombre (si aplica); g) municipio; h) Institución Educativa; i) Sede Educativa; j) jornada; k) grado de escolaridad; l) grupo; m) fecha de nacimiento; n) sexo; o) edad; p) grado de vulnerabilidad: en situación de desplazamiento, víctimas de minas, hijos de desmovilizados, madres cabeza de familia (si las hay), desmovilizados de grupos armados, población en situación de discapacidad, étnicos, afrocolombianos; q) número de días atendidos por cada beneficiario en el mes.

18. En el evento de presentarse circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor, el CONTRATISTA deberá dar aviso de tal hecho al Municipio, adjuntando las pruebas que tipifiquen el hecho como tal para que el Municipio considere la posibilidad de exonerar. Las causas que lo motivaron y la diligencia con que el CONTRATISTA actuó ante ellos deberá hacerse hecho constar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha en que cesen dichas causas, en actas suscritas por el CONTRATANTE y el CONTRATISTA, las cuales requerirán la aprobación del Municipio, todas las actividades adicionales ocasionadas por caso fortuito o fuerza mayor deberán ser consignadas en acta. El CONTRATISTA deberá asumir el sobrecosto resultante, tales como el correspondiente a lucro cesante y pérdida de materiales, equipos y otros elementos de su propiedad. En el evento en que el Municipio concluya que el caso no fue fortuito o de fuerza mayor, correrán además por cuenta del CONTRATISTA, todas las reparaciones, reconstrucciones, e indemnizaciones a que haya lugar.

1.9.2. **OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO**

1. Girar los recursos asignados para la ejecución del contrato.
2. Girar oportunamente los recursos señalados y destinados al contrato de conformidad con la forma de pago estipulada en los presentes estudios.
3. Ejercer el control y vigilancia en la ejecución del contrato.
4. Designar el supervisor quien trabajará coordinado y vigilando el total desarrollo del proyecto, quien será el PLAZO encargado de expedir las certificaciones del cumplimiento a satisfacción del objeto y las obligaciones del contrato.
5. Impartir las directrices que sean necesarias para la correcta ejecución del contrato.
6. Revisar y suscribir las actas del contrato y demás documentos que se generen en la ejecución del mismo.
7. Las demás que por la naturaleza del contrato le correspondan y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

1.10. **AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

Para la ejecución del contrato se requiere contar previamente con: No requiere

1.11. **DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO:**

Para la ejecución del contrato deberá tener en cuenta todos los documentos anexos que se publican con el presente documento.

1. Minutas nutricionales
2. Lista de Proveedores compras locales
3. Documento visita Instituciones educativas
4. Acuerdo entre el Departamento del Tolima y el municipio de Purificación, para disponer el uso articulado de los recursos PAE.

1.12. **LUGAR DE EJECUCIÓN**

El lugar de ejecución del contrato será en las distintas sedes educativas que hacen parte de Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Purificación -Tolima (ZONA URBANA Y RURAL).

1.13. **PLAZO DE EJECUCIÓN:**

Será de **CIENTO CUARENTA Y DOS (142) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**. El plazo de ejecución no podrá superar el 31 de diciembre de 2026. Contados desde el cumplimiento de requisitos de legalización y ejecución previo perfeccionamiento. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías y de la expedición del respectivo registro presupuestal. La vigencia será igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

2.11. FORMA DE PAGO

El Municipio de PURIFICACIÓN pagará al contratista seleccionado el valor total del contrato de la siguiente forma:

1. Pagos parciales hasta completar el noventa por ciento (90%) del valor total del contrato, correspondiente al avance de la ejecución técnica y financiera, el cual se efectuará una vez se haya cumplido la totalidad de las actividades establecidas, y se cuente con el informe de ejecución debidamente aprobado por el supervisor, previo recibo a satisfacción de la totalidad de los bienes y/o servicios contratados.
2. Un diez por ciento (10%), establecido como pago final, el cual se hará efectivo al momento de firmarse el acta de liquidación del contrato."

No. Pago	%	Periodicidad
1	Pago del 90% del valor total del contrato	Parcial
2	Pago final del 10%	Final

Para la presentación de las cuentas de cobro deberá acreditar los siguientes documentos:

1. Constancia de la etapa de alistamiento firmada por el supervisor del contrato
2. Acta de recibo a satisfacción, firmada por el contratista y el supervisor
3. factura original y/o Documento equivalente cuando no esté obligado a facturar
4. Certificación por parte del supervisor del contrato.
5. Constancia de pagos a los aportes (salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales) por parte del contratista.

NOTA 1: Para efectos de los pagos de los que trata el presente numeral, el contratista deberá acreditar el pago de los aportes parafiscales y su afiliación obligatoria y pago actualizado al sistema de seguridad social, salud y pensiones, conforme al artículo 182 de la ley 100 de 1993, a ley 789 de 2002, el decreto 1703 de agosto 2 de 2002, la Leyes 797 y 828 de 2003 y el decreto 1082 de 2018.

NOTA 2: El pago respectivo se hará con sujeción a la programación anual de caja PAC de conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley orgánica de presupuesto y sus decretos. Las sumas que la entidad contratante se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 3: En consecuencia, el precio incluye todos los gastos, directos e indirectos, derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. Por tanto, en el valor pactado se entienden incluidos, entre otros, salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal, incrementos salariales y prestacionales, desplazamientos, transporte, alojamiento y alimentación de la totalidad del equipo de trabajo; desplazamiento, transporte y toda clase de equipos necesarios, honorarios y asesorías en actividades relacionadas con la ejecución del contrato; computadores, licencias de utilización de software; la totalidad de tributos originados por la celebración, ejecución y liquidación del contrato; las deducciones a que haya lugar y en general, todos los costos en los que deba incurrir el CONTRATISTA para la cumplida ejecución del contrato.

NOTA 4: EL MUNICIPIO no reconocerá, por consiguiente, ningún reajuste realizado por el CONTRATISTA en relación con los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requiera para la ejecución del contrato y que fueron previsibles al momento de la presentación de la propuesta.

NOTA 5: - El valor total de este contrato incluye todos los costos y gastos en que tenga que incurrir EL CONTRATISTA, para el cumplimiento de su objeto, por lo cual no habrá lugar a reconocimiento adicional alguno, excepto lo previsto en el análisis de riesgo, la fuerza mayor y el caso fortuito previa deducción del imprevisto.

NOTA 6: Una vez suscrita el Acta de Liquidación. El Municipio efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. En todo caso los pagos estarán sujetos al programa anual de caja (PAC) de la entidad.

NOTA 7: Si el adjudicatario no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Purificación, con la suscripción del contrato, autoriza para que la Secretaría de Hacienda, en el momento de un pago, automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

2.12. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato que surja del presente proceso de selección corresponde a PRESTACIÓN DE SERVICIOS. regulado por Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o deroguen y en las materias no reguladas en dichas leyes a las disposiciones civiles y comerciales.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS (Decreto 1082 de 2015)

La modalidad de selección pertinente para esta contratación corresponde a Licitación Pública de conformidad con el artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo descrito en el Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con lo establecido en la norma referida el presente proceso de contratación se justifica en atención al objeto a contratar y al valor del presupuesto oficial.

El artículo segundo de la Ley 1150 de 2007 modificado por la Ley 80 de 1993, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y transparencia, reglamentada por el Decreto 1510 de 2013, señala que la escogencia del proveedor se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos y Contratación Directa y Mínima Cuantía.

En cuanto a la Licitación Pública indica el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que la escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del mismo artículo. Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento".

De conformidad con lo establecido en el numeral 1º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, la contratación de Licitación Pública para este Municipio para el año 2026 será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales, es decir, $ 490.253.400 en consecuencia, tenido en cuenta que la cuantía del objeto a contratar supera el antes mencionado y aunado a la naturaleza y alcance del objeto del contrato, se adelantará la selección del contratista a través de la modalidad de Licitación Pública.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO. (Decreto 1082 de 2015)

El presupuesto oficial se estima en la suma de **SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS M/C ($699.095.760)** de la vigencia fiscal 2026. de la vigencia fiscal 2026, con cargo al proyecto CD1 – 2026000001 de ENE-08-2026 Y Rubro Presupuestal 2.3.2.02.02.006, **SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS M/C ($699.095.760)**.

Que la presente contratación se realizará por la suma de **SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/C ($695.305.367)**, incluido costos directos e indirectos, gastos legales y administrativos que se generen con ocasión de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, valor que resulta del análisis económico del sector.

En el orden municipal, el contrato a celebrar estará grabado de la siguiente manera:

1. Estampilla Pro Adulto Mayor 4%
2. Estampilla Pro Cultura 2%
3. Estampilla Pro Deporte 1%
4. Estampilla Justicia Familiar 2%

EL MUNICIPIO, no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el oferente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.

Este valor corresponde al análisis de cotizaciones requeridas desde la Secretaría de Educación y de quienes dieron respuesta a lo solicitado, arrojando lo siguiente:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES	Sector		Beneficiarios		VALOR COTIZADO POR EMPRESA							
						COPROCULTEC		CORPOTACION PARA NUESTRA COLOMBIA		SERVICIOS Y SUMINISTROS LYH		PROMEDIO	
		Rural	Urbano	Complemento Ración Industrializada	Complemento Ración Preparada en Sitio	Complemento Ración Industrializada: $7.980	Complemento Ración Preparada en Sitio: $8.940	Complemento Ración Industrializada: $7.685	Complemento Ración Preparada en Sitio: $8.685	Complemento Ración Industrializada: $7975	Complemento Ración Preparada en Sitio: $8840	Complemento Ración Industrializada:	Complemento Ración Preparada en Sitio:
												7880	8821,66667
Sub Total				140	430	$ 1.117.200	$ 3.844.200	$ 1.075.900	$ 3.734.550	$ 1.116.500	$ 3.801.200	$ 1.103.200	$ 3.793.317
Total Diario				570		$ 4.961.400		$ 4.810.450		$ 4.917.700		$ 4.896.517	
TOTAL CALENDARIO ESCOLAR						$ 704.518.800		$ 683.083.900		$ 698.313.400		$ 695.305.367	

El Municipio de Purificación para establecer el valor estimado del contrato, consideró lo siguiente:

Tipo de ración: Tipo de ración **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**.

Precios: el Municipio de Purificación el día 21 de enero del presente año, envió vía correo electrónico solicitud de cotización del programa de alimentación escolar PAE a las siguientes entidades:

1. CORPORACIÓN PROFESIONAL CULTURAL Y TECNOLÓGICA PARA EL DESARROLLO SOCIAL COMUNITARIO Y EMPRESARIAL – COPROCULTEC - SCE con radicado interno 140-010
2. CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA con radicado interno 140-011
3. L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S L&M S.A.S con radicado interno 140-012

Dado que se recibió respuesta de cotización de las empresas los días: 24 de enero del año 2026 CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA, 26 de enero del año 2026 CORPORACIÓN PROFESIONAL CULTURAL Y TECNOLÓGICA PARA EL DESARROLLO SOCIAL COMUNITARIO Y EMPRESARIAL – COPROCULTEC y 27 de enero del año 2026 L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S L&M S.A.S; De esta manera se estableció el valor para la modalidad **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, el promedio de estas cotizaciones nos da a conocer el valor de la Ración, alimentario jornada mañana/jornada tarde y Ración Industrializada.

El Municipio de Purificación tomó como referencia los precios de las raciones de las tres (3) cotizaciones enviadas por las empresas de esta manera se estableció el valor para la modalidad Tipo de ración Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y Ración Industrializada, tal y como se indicó en el cuadro que antecede.

Paso seguido, y tomando como base el Acuerdo suscrito con el Departamento del Tolima para disponer el uso articulado de los recursos de cada una de las entidades territoriales con el fin de garantizar una eficiente operación del Programa de Alimentación Escolar PAE 2026, se identificaron la cantidad de beneficiarios a los cuales el Municipio de Purificación, entidad territorial no certificada, les suministrará los complementos alimentarios descritos en el presente estudio previo, así:

INSTITUCIONES	SEDES	SECTOR	BENEFICIARIOS

EDUCATIVAS	EDUCATIVAS	URBANO	RURAL	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	COMPLEMENTO PREPARADA EN SITIO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	Patricio Lis Raga	X		119	
	La Candelaria	X			134
	Cora Grimaldo	X			147
	El baura		X		36
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO		X		34
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO		X	21	
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA		X		79
TOTAL				**140**	**430**

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

En caso de que el Contratante haga uso de las Modalidades de Selección establecidas en el **Artículo 2°. De las modalidades de selección, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con las DISPOSICIONES ESPECIALES – SECCIÓN 1 - MODALIDADES DE SELECCIÓN - SUBSECCIÓN 1 AL 5 – DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.1.1.1. AL ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.4. DEL DECRETO 1082 DE 2015**, se dará cumplimiento al **Artículo 2.2.1.1.2.2.2. Ofrecimiento más favorable del Decreto 1082 de 2015.**

El Municipio debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, El Municipio debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio, Si El Municipio tendrá en cuenta:

. Factores Económicos
. Factores Técnicos
. Apoyo a la industria Nacional
. Emprendimiento y empresas de mujeres
. Apoyo Mipymes

De todo lo anterior, se hará detalle en el Proyecto de Pliego de Condiciones y en los respectivos Pliegos de Condiciones Definitivos.

- **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La Entidad Contratante evaluará las ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección V y los requisitos de que trata la sección VII.

En atención a lo anterior, se tendrán en cuenta en su integralidad las condiciones que frente a inscripción, renovación y actualización que se contemplan en el Decreto 1082 de 2015, así las cosas:

ASPECTOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
JURÍDICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE
TÉCNICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE
FINANCIEROS	CUMPLE/ NO CUMPLE

5.1. REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

A. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta deberá estar firmada por la persona natural o por el representante legal si es persona jurídica, o por el apoderado constituido para el efecto, según el caso, quien debe estar debidamente facultado, indicando el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa permitida por la Ley Colombiana, deberá estar firmada por el representante designado. El contenido de la carta de presentación, corresponderá con el texto del Anexo de los pliegos de condiciones.

Con la firma de la carta de presentación de la propuesta se presumirá la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos que acompañan el Pliego de Condiciones.

B. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL (PERSONAS JURÍDICAS)

Si el Proponente es una persona jurídica, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

- Que el objeto social de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto de las actividades a contratar.

- La duración de la persona jurídica no puede ser inferior al plazo establecido para el contrato y dos (2) años más.

- Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, deberá presentar copia de los Estatutos, del acta de la junta de socios o junta directiva en la cual haya sido facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato en el evento de resultar adjudicatario. En todo caso, dicha autorización debe ser anterior a la fecha del cierre para la presentación de la propuesta.

Si el proponente es persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia, deberá:

Acreditar su existencia y representación legal, para lo cual deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido por lo menos dentro de los sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso en el que conste su existencia, objeto, fecha de constitución, vigencia, nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente, si fuere el caso, que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta.

En el evento en que el Interesado extranjero no tuviese un documento que contenga la totalidad de la información, deberá presentar los documentos que sean necesarios para acreditar lo solicitado en el presente numeral expedidos por las respectivas autoridades competentes.

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

Acreditar que su objeto social principal o complementario permite la celebración y ejecución del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral (1) anterior). Para estos efectos, la autorización se entiende contenida dentro de las autorizaciones generales otorgadas para comprometer a la sociedad.

Acreditar la suficiencia de la capacidad de su representante legal o de su apoderado especial en Colombia para la suscripción del Contrato, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral (1) anterior).

Acreditar que su duración es por lo menos igual al plazo del contrato y dos (2) años más, para lo cual presentará un extracto de sus estatutos sociales o un certificado del representante legal o funcionario autorizado (esta persona deberá aparecer en los documentos señalados en el numeral (1) anterior).

C. AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR

Cuando la autorización para que el representante legal pueda contratar este por debajo de la cuantía del contrato, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización impartida en forma previa a la presentación de la oferta, por la junta de socios, o el estamento que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta y celebrar el contrato respectivo en caso de resultar seleccionado.

En el evento de que el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la entidad correspondiente remita a los estatutos del proponente para establecer las facultades del representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para contratar por el monto de la oferta, se debe adjuntar la autorización específica del órgano respectivo de la sociedad para participar en este proceso y suscribir el contrato, 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 principal.

D. PODER

Cuando el proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado deberá aportar documento mediante el cual se confiere dicha representación, el cual deberá contener expresamente los términos y el alcance de la representación.

E. CERTIFICACIÓN DEL REVISOR FISCAL PARA SOCIEDADES ANÓNIMAS ABIERTAS

De la sociedad anónima interesada en que, para los efectos del artículo 8°, numeral 1°, literal h) de la Ley 80 de 1993, se le dé el tratamiento de abierta, deberá presentar un certificado expedido por el Revisor Fiscal en el que conste que ésta tiene tal carácter por cuanto reúne los requisitos que establece la normatividad en la materia.

F. CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL (PERSONAS NATURALES)

Si el proponente es una persona natural o si el proponente plural es conformado por una persona natural, esta debe acreditar que se haya registrado como comerciante en el registro mercantil de la Cámara de Comercio y que su matrícula se encuentre vigente.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

- Que el objeto social de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto de las actividades a contratar.

G. COPIA DE LA CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL (PERSONAS JURÍDICAS) O PERSONA NATURAL

El representante legal o persona natural, deberá aportar copia del documento de identidad vigente (cédula amarilla con hologramas).

H. DOCUMENTO FORMAL QUE ACREDITE LA CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal deberá adjuntar los certificados de existencia y representación legal de cada uno de los miembros que los conforman, en caso de ser persona jurídica, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso. El objeto social de la persona jurídica deberá tener relación con el objeto y las actividades a contratar; adicionalmente, deberá aportar el Acta de Constitución, con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1º del artículo 7º de la Ley 80 de 1993 e indicando lo siguiente:

- En caso de que el proponente sea una unión temporal indicará el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, en la ejecución del contrato, teniendo en cuenta las obligaciones contractuales que estarán a cargo de cada uno de sus miembros.

- La duración del consorcio o unión temporal, será igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más.
- En el caso de la unión temporal, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución de cada uno de los miembros de la misma.

- Los miembros del consorcio o de la unión temporal, designarán en el respectivo acto de constitución, la persona que los representará en lo atinente a la presentación de la propuesta, suscripción, legalización, ejecución y liquidación del contrato.

I. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

El Proponente debe incluir en su propuesta, una garantía de seriedad, consistente en póliza de seguro, garantía bancaria, patrimonio autónomo, con los requisitos exigidos a continuación:

Si se trata de personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia podrán otorgar como garantía carta de crédito stand y expedidas en el exterior, en los lineamientos establecidos con el artículo 2.2.1.2.3.4.1 del Decreto 1082 de 2015.

Expedición de la Garantía: La Garantía de Seriedad podrá ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia o podrá constar en una garantía bancaria expedida por entidades bancarias legalmente establecidas en Colombia y deberá ser expedida con fecha anterior a la presentación de la oferta.

Beneficiario de la Garantía: La Garantía de Seriedad debe estar debidamente firmada y establecer como beneficiario al Municipio de Purificación Tolima, y al proponente como tomador y afianzado de la misma. Cuando el ofrecimiento sea presentado por un proponente plural bajo la figura de Unión Temporal, Consorcio o Contrato de Asociación Futura, la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural.

Monto de la Garantía: El valor de la garantía será del valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial estimado, incluido el impuesto al valor agregado IVA, si se causa.

Vigencia de la Garantía: La Garantía de Seriedad deberá tener una vigencia de noventa (90) días contados a partir del cierre del proceso de selección, que como mínimo, cubra desde el momento de presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía que ampara los riegos propios de la etapa contractual.
El Proponente deberá ampliar la vigencia de la póliza en el caso de presentarse prórrogas en los plazos del proceso de selección, de la adjudicación, o de la suscripción del contrato según sea el caso, no cubiertas con la vigencia inicial.

La no aceptación de prorrogar la garantía por el término señalado, o el no hacerlo oportunamente, es signo evidente de la voluntad de abandonar el proceso y en consecuencia se rechazará la propuesta, y se hará efectiva la garantía de seriedad, con base en lo establecido por el artículo 2.2.1.2.3.1.19. Del Decreto 1082 de 2015.

Recibo de pago de la garantía: Conforme artículo 2.2.1.2.3.2.5. Del Decreto 1082 de 2015, la garantía única de cumplimiento expedida a favor del Municipio, no expirará por falta del pago de la prima, ni podrá ser revocada de manera unilateral, sin embargo, el proponente deberá anexar a la póliza de seriedad el recibo de pago de la prima o su constancia.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.2. Del Decreto 1082 de 2015, se podrán otorgar, como mecanismos de cobertura del riesgo, cualquiera de las siguientes garantías: Póliza de seguros, Garantía bancaria, Patrimonio Autónomo.

Devolución de la Garantía: La Garantía de Seriedad de la Propuesta les será devuelta a los proponentes calificados del tercer lugar en adelante que no resulten favorecidos con la adjudicación, que así lo soliciten. Con relación al segundo calificado, se dará aplicación a lo previsto en el numeral 12 inciso segundo del artículo 30 de la Ley 80 de 1993. Al proponente favorecido, y al segundo elegible, se les devolverá la garantía de seriedad de la propuesta cuando esté perfeccionado el contrato.

Riesgos derivados del incumplimiento del ofrecimiento: 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 el Pliego 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 (3) 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.

J. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES.

a) **Para personas jurídicas:** Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARL. Así mismo, deberá acreditar el pago por concepto de los aportes parafiscales (SENA, ICBF y Caja de Compensación Familiar), mediante certificación expedida por el revisor fiscal y el anexo de los documentos que acreditan dicha calidad (tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la Junta Central de Contadores) o por el Representante Legal, según el caso. Dicho documento debe certificar que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores al cierre del proceso, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en cumplimiento del mismo.

En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago. Cuando se trate de Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

b) **Para personas naturales con personal a cargo**: Deberá presentar una declaración donde certifique el pago de su aporte y de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos o la autoliquidación de los aportes en el evento de que se trate de persona individual, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, deberá manifestar que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día con el cumplimiento del mismo.

En este evento el oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago. Cuando se trate de Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona natural, deberá aportar el certificado aquí exigido.

c) **Para persona natural sin personal a cargo**: De conformidad con lo establecido en el inciso primero del artículo 23 del Decreto 1703 de 2002, que señala que en los contratos en donde esté involucrada la ejecución de un servicio por una persona natural a favor de una persona natural o jurídica de derecho público o privado, tales como contratos de obra, de arrendamiento de servicios, de prestación de servicios, consultoría, asesoría, la parte contratante deberá verificar la afiliación al Sistema de Seguridad Social y a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) Disposiciones generales en cuanto al pago de Seguridad Social y Aportes Parafiscales: En concordancia con los artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, que modifican los artículos 15 y 17 de la Ley 100 de 1993, en concordancia con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, deberá acreditar que al momento de la presentación de la propuesta se encuentra afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud y al Sistema General de Seguridad Social en Pensiones. Con respecto a la ACREDITACIÓN DEL PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL de los proponentes y contratistas, la Ley 1150 de 2007 en su artículo 23 modificó el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, estableciendo: "... El proponente y el contratista 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, cuando corresponda"

d) **Para personas extranjeras**: Si la propuesta es presentada por una persona natural o jurídica extranjera, deberá presentar el formato de pago o el documento que haga sus veces, en donde acredite el pago de seguridad social de acuerdo a la reglamentación que rija en el país de origen, adjuntando la Ley o norma que la regula. Dicha norma puede anexarse en copia digital o impresa y citar en los documentos presentados con la propuesta, en que numerales y páginas de la misma, se evidencia lo solicitado en el pliego.

K. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

El Proponente con su propuesta debe presentar copia de este Certificado, donde se establece el régimen al cual pertenece.

En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando fotocopia de cada uno de sus RUT.

L. DECLARACIÓN SOBRE MULTAS Y SANCIONES DE INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL.

Sin perjuicio de dar aplicación a la inhabilidad consagrada por el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, el proponente deberá presentar con su propuesta una manifestación escrita donde se indique que no han sido objeto de multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección, o en su defecto, deberá informar las multas, sanciones, apremios o declaratorias de incumplimiento contractual, con las entidades respectivas (indicar el nombre de cada Entidad).

En caso de Consorcio o Unión Temporal este requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes. Si la persona jurídica presenta multas, apremios, sanciones o declaratorias de incumplimiento contractual deberá registrar la información; cuando no presenta multas o sanciones deberá realizar manifestación escrita, la cual se entiende bajo la gravedad del juramento. La Entidad podrá verificar la información suministrada en la página web www.anticorrupcion.gov.co. Deberá diligenciar el formulario.

La información sobre multas o sanciones será obtenida del Registro único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

M. RECIPROCIDAD

En el evento de existir reciprocidad con el país de domicilio del oferente, éste deberá anexar a su propuesta copia del correspondiente acuerdo, convenio o tratado celebrado entre ambos países, de conformidad con el artículo 20 de la Ley 80 de 1993. XIII. Registro Único de Proponentes (RUP): De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.3.15. del Decreto 1082 de 2015, y el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, el cual dispone que la persona natural o jurídica nacional, o las extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a presentar oferta para el presente proceso, deberán aportar con su propuesta, como requisito habilitante el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio, correspondiente, en el que conste la inscripción, actualización o renovación, con una fecha de expedición no superior a los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre para la presentación de propuestas. Para Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes deberá aportar este certificado, el cual deberá estar en firme.

N. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.3.15. Del Decreto 1082 de 2015, y el Artículo 6º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, el cual dispone que la persona natural o jurídica nacional, o las extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a presentar oferta para el presente proceso, deberán aportar con su propuesta, como requisito habilitante el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio, correspondiente, en el que conste la inscripción, actualización o renovación, con una fecha de expedición no superior a los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre para la presentación de propuestas.

Para Consorcio o Unión Temporal, cada uno de sus integrantes deberá aportar este certificado, el cual deberá estar en firme.

Vigencia del RUP: Conforme a lo establecido por el artículo 2.2.1.2.1.3.15. Del Decreto 1082 de 2015, la inscripción en el registro estará vigente siempre a partir de la fecha del acto de inscripción como proponente y se renovará anualmente a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año.

En consecuencia, la Certificación presentada por el proponente deberá acreditar la vigencia de la inscripción en el registro. Cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que el acto de inscripción correspondiente de la nueva información quede en firme.

Para todos aquellos registros contenidos en el RUP, en donde aparezca que dicha información ya fue objeto de verificación por la respectiva Cámara de Comercio, dicha inscripción, renovación y actualización deberá encontrarse en firme en la fecha prevista para la adjudicación del proceso.

Así mismo, las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales no requieren estar inscritas en el Registro Único de Proponentes.

O. ANTECEDENTES POR INFRACCIÓN A LA LEY 1801 DE 2016

La proponente persona natural, o el representante legal de la persona jurídica no deberá tener multas pendientes por infracción a la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia de conformidad a lo establecido en el artículo 183, la entidad verificará los antecedentes en la página web.

P. VERIFICACIÓN DE LA CONDICIÓN DE RESPONSABILIDAD FISCAL.

En cumplimiento a lo previsto en el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, la entidad hará directamente la consulta y verificación sobre la inclusión o no del oferente, según el caso, en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República. En todo caso el proponente deberá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado, donde se verifique la inexistencia de sanciones o inhabilidades, condición a observar del Representante Legal y del oferente

Q. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad -SIRI- vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación, la ENTIDAD consultará y verificará, de la página Web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de quienes van a participar en el presente proceso de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008. En todo caso el proponente deberá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado, donde se verifique la inexistencia de sanciones o inhabilidades, condición a observar del Representante Legal y del oferente.

Será causal de rechazo de la propuesta, el hecho que el oferente, persona natural o el representante legal de la persona jurídica, se encuentre sancionado disciplinariamente con inhabilidad para celebrar contratos con el ESTADO.

R. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES JUDICIALES.

De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto -Ley 019 de 2012 y con el fin de verificar los antecedentes judiciales del oferente (persona natural o el representante legal de la persona jurídica), la ENTIDAD realizará la consulta de los antecedentes judiciales a través del mecanismo en línea que el Gobierno Nacional defina para el efecto. En todo caso el proponente deberá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado, donde se verifique la inexistencia de sanciones o inhabilidades, condición a observar del Representante Legal y del oferente.

En caso que la oferente persona natural o el representante legal de la persona jurídica, según el caso, registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas, el oferente será rechazado.

S. CERTIFICADO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES

La proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica, no deberá tener inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, de conformidad con lo establecido en la Ley 1918 de 2018, por lo que deberá presentar con su oferta el mencionado certificado. (Diligenciar el formato de autorización de consulta)

T. CERTIFICADO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

La proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica, no deberá estar inscrito en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios, de conformidad con lo establecido en la Ley 2097 de 2021, por lo que deberá aportar con su propuesta, el certificado en mención.

U. CERTIFICACIÓN DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD PARA CONTRATAR CON ENTIDADES ESTATALES

El proponente presentará declaración expresa de NO estar incurso en causal alguna que le impida contratar con el Estado que se entenderá hecha bajo la gravedad del juramento, de conformidad con el artículo 10 del Decreto 2150 de 1995 (modificado por el artículo 25 de la Ley 962 de 2005 y el artículo 7 del Decreto Ley 019 de 2012).

Las personas jurídicas lo harán a través de su representante legal, en tanto que para las formas asociativas como consorcios y uniones temporales dicha declaración se exige de cada uno de sus miembros.

V. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El proponente deberá diligenciar el compromiso anticorrupción que señala la constitución y la ley.

5.2. REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

5.2.1. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

CARGO	CANT	PROFESIÓN	EXPERIENCIA
COORDINADOR DEL PROYECTO	1	**Perfil:** Título Profesional en áreas de la salud y/o educación y/o ingeniería Con especialización **Para lo cual deberá Adjuntar:** Copia del título pregrado. Copia de la tarjeta profesional si el titulo lo requiere Copia del título de postgrado.	**Experiencia General:** Deberá acreditar 5 años de experiencia en coordinación relacionada con servicios de asistencia social a grupos vulnerables y/o alimentación de grupos sociales o escolares **Experiencia Específica:** Deberá acreditar mínimo 2 años de experiencia específica relacionada con servicios alimentación escolar
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	**Perfil:** Título Profesional en nutrición con especialización. **Para lo cual deberá Adjuntar:** Copia del título de pregrado y posgrado. Copia de la tarjeta profesional.	**Experiencia General:** Deberá acreditar 5 certificaciones o contratos donde acredite el apoyo de actividades al programa de alimentación escolar, y 2 donde además acredite la construcción de minutas de menús
Profesional-operativo	1	**Perfil:** Profesional en el área de la administración con capacitación en manipulación de alimentos y experiencia en programas de alimentación	**Experiencia General:** Deberá acreditar mínimo 12 meses de experiencia en programas de alimentación
Manipuladoras de alimentos	8	Ser mayor de 18 años -Alfabeta -Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor	Mínimo ocho (8) meses en temas relacionados con preparación, entrega, almacenamiento, empaque y/o distribución de alimentos.

		a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. -Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.	

Nota: En atención a lo establecido en el artículo 4 de la Ley 2042 de 2020, en concordancia con la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026, como requisito habilitante únicamente se exigirán ocho (08) manipuladoras como requisito habilitante, con el fin de salvaguardar que el 20% de este requisito, sea ocupado por padres de familia de usuarios.

Para todos los perfiles propuestos debe presentar carta de compromiso, el cual debe contener como mínimo los siguientes criterios:

- fecha
- Dirigido a la Alcaldía
- Nombre del oferente con Nit en caso de que sea asociación NA
- Numero de Cedula
- Nombre del profesional o del manipulador
- Datos del contacto del profesional o manipulador
- Dirección de la entidad y teléfono
- Manifestación firmada por el representante legal del proponente y las personas naturales que se presenten para desempeñar el rol.

La Certificación debe contener: Para todos los perfiles, las certificaciones que acrediten la experiencia General y Específica de los profesionales habilitantes deberán tener:

- Funciones
- Nombre de la entidad
- Dirección de la entidad
- Teléfono de la entidad
- Nombre del profesional
- Identificación
- Cargo
- Tiempo

OBSERVACIÓN: EN CASO DE QUE LA CERTIFICACIÓN SEA EMITIDA POR EL OFERENTE O UNO DE LOS QUE CONFORMEN LA SOCIEDAD DEBE APORTAR EL CONTRATO EN EL QUE PARTICIPÓ

No se permiten certificaciones de proveedores o empresas subcontratadas por operadores o interventorías de programas de alimentación escolar PAE.

El proponente deberá presentar para el equipo de trabajo los siguientes documentos que demuestren las condiciones antes señaladas:

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía
- Fotocopia de diploma de pregrado y posgrado para los perfiles que lo requieran
- Fotocopia de la Tarjeta profesional documentos que acrediten la experiencia solicitada de cada uno si el perfil lo requiere, Este requisito habilito o inhabilita a él proponente.
- Carta de aceptación de cada uno de los cargos.

5.2.2. BODEGA

El contratista deberá contar con una bodega de Almacenamiento de propiedad del oferente o arrendada, ubicada en el municipio de Purificación – Tolima con mínimo 80 m2, para realizar la fase de pre- alistamiento, sin embargo, para efectos del proceso de selección deberán allegar lo siguiente:

- En caso de que la bodega sea de propiedad del oferente: Certificado de libertad y tradición no superior a treinta (30) días contados a partir de la fecha de cierre de la licitación correspondiente de la bodega de almacenamiento, junto con una carta de compromiso suscrita por el proponente mediante la cual se compromete y obliga a tener Disponibilidad de la bodega y que la misma contará con el respectivo CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, en caso de ser adjudicatario del proceso de selección. Si el operador presenta más de una bodega debe especificar los sitios de ubicación.

- En caso de que la bodega sea arrendada por el oferente: Contrato de Arrendamiento de Bodega, debidamente autenticada en notaría, junto con una carta de compromiso suscrita por el proponente mediante la cual se compromete y obliga a tener Disponibilidad de la bodega y que la misma contará con el respectivo CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, en caso de ser adjudicatario del proceso de selección. Si el operador presenta más de una bodega debe especificar los sitios de ubicación.

5.2.3. TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO

El oferente deberá acreditar que los vehículos destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos.

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE debe realizarse de acuerdo a 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 contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

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

El oferente deberá presentar en su propuesta, tener a su disposición para la ejecución del objeto contractual, como mínimo dos (02) vehículos automotor, apto para el transporte de alimentos y refrigerios, con su respectivo concepto sanitario favorable expedido por el ente competente, de igual manera se deberá adjuntar copia de la tarjeta de propiedad, el certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente, carnet de manipulación de alimentos de los conductores y un auxiliar por cada uno de los vehículos; si los vehículos no son de propiedad del oferente, deberá allegar el contrato de alquiler de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados.

5.3. EXPERIENCIA

5.3.1 EXPERIENCIA GENERAL

El proponente deberá acreditar la celebración y ejecución de UN (01) contrato, que se encuentre liquidado, celebrados con entidad pública y/o Privada, que su objeto sea servicios de asistencia social a grupos vulnerables y/o alimentación de grupos sociales o escolares cuya sumatoria corresponde a un valor igual o superior al 100% del Presupuesto Oficial, expresado en 399,27 SMMLV, el cual deberá estar en el reporte de contratos ejecutados en el Registro Único de Proponentes con MINIMO DIEZ (10) códigos UNSPSC de la siguiente clasificación:

CLASIFICACIÓN	PRODUCTO
471218	EQUIPO DE LIMPIEZA
481015	EQUIPO PARA COCINAR O CALENTAR
481016	EQUIPOS PARA PREPARADO DE ALIMENTOS
481018	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
501017	FRUTOS SECOS
501115	CARNE Y AVES DE CORRAL
501316	HUEVOS Y SUSTITUTOS
501515	GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
501615	CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS
501915	SOPAS Y ESTOFADOS
501819	PAN Y GALLETAS Y PASTELITOS DULCES
501930	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
502210	LEGUMBRES
502212	CEREALES PROCESADOS
502213	HARINA Y PRODUCTOS DE MOLINOS
801417	DISTRIBUCIÓN
851515	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
851516	ASUNTOS NUTRICIONALES
851517	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
901018	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
931415	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES

5.3.2 EXPERIENCIA ESPECÍFICA

La experiencia específica se evaluará a partir de la información presentada por el proponente en el RUP, para lo cual, el proponente deberá acreditar la celebración y ejecución de máximo (4) contratos, que se encuentre liquidado, celebrado con entidad pública y/o Privada, que su objeto sea el servicio para la implementación del programa de alimentación escolar PAE para brindar complemento alimentario a estudiantes y/o elaboración de alimentación escolar para niños, niñas y adolescentes de conformidad con los lineamientos del MEN, cuya sumatoria corresponde a un valor igual o superior al 100% del Presupuesto Oficial, expresado en 399,27 SMMLV.

Entre los cuatro contratos exigidos, se deberá acreditar con un MÍNIMO DE DIEZ (10) códigos de la clasificación UNSPSC:

CLASIFICACIÓN	PRODUCTO
471218	EQUIPO DE LIMPIEZA
481015	EQUIPO PARA COCINAR O CALENTAR
481016	EQUIPOS PARA PREPARADO DE ALIMENTOS
481018	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
501017	FRUTOS SECOS
501115	CARNE Y AVES DE CORRAL
501316	HUEVOS Y SUSTITUTOS
501515	GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
501615	CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS

501915	SOPAS Y ESTOFADOS
501819	PAN Y GALLETAS Y PASTELITOS DULCES
501930	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
502210	LEGUMBRES
502212	CEREALES PROCESADOS
502213	HARINA Y PRODUCTOS DE MOLINOS
801417	DISTRIBUCIÓN
851515	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
851516	ASUNTOS NUTRICIONALES
851517	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
901018	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
931415	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA:

Dichos contratos deben haber sido celebrados y terminados a la fecha del cierre del proceso. En virtud, a los cambios normativos y a las exigencias dadas en los lineamientos técnicos administrativos para la prestación del servicio del programa de alimentación escolar.

La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio) podrá aportar uno de sus integrantes. Ahora bien, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación, por lo que deberá aportarse el documento legible de conformación de la figura asociativa, para determinar el porcentaje de participación el oferente que la pretende acreditar.

Para acreditar esta experiencia, además del RUP, deberá anexar copia del acta de liquidación expedida por la entidad pública o privada contratante, para verificar el objeto, que contenga la siguiente información:

- **Entidad contratante.**
- **Objeto del contrato.**
- **Valor del contrato**
- **Alcance del contrato, o ítems de ejecución y principales actividades desarrolladas.**

Para acreditar experiencia, las certificaciones y/o acta de liquidación y/o actas de recibo final deberán cumplir con los siguientes requisitos:

La(s) certificación(es) expedida(s) por la(s) entidad(es) contratante(s), debe(n) ser suscrita(s) por el funcionario competente e indicar la fecha de expedición.

- En caso de presentarse certificaciones por adiciones a los contratos principales, éstas se verificarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando.
- En el evento de certificaciones que indiquen que en la ejecución del contrato se realizó como unión temporal o consorcio, las certificaciones requeridas, igualmente deben cumplir con la anterior información y requisitos para acreditar la experiencia del proponente.

La información relativa a la experiencia se podrá complementar con cualquier otro documento adicional que se requiera cuando la información referida en el presente numeral no se pueda obtener de la certificación expedida por el ente contratante o contrato o acta de liquidación o recibo final. El documento adicional para complementar la información relativa a la experiencia deberá ser expedido por la entidad contratante.

Cuando el proponente sea una persona natural o jurídica extranjera que no tenga domicilio o sucursal en Colombia, presentará la información que acredite, en igualdad de condiciones que los proponentes nacionales. En caso de que alguna información referente a esta experiencia no esté acreditada de la manera que exige el presente pliego de condiciones, deberá aportar el documento o documentos equivalentes expedidos por la Entidad Contratante, de los

cuales se pueda obtener la información requerida. Esta acreditación con documentos equivalentes solo aplica en relación con los expedidos en un país extranjero.

Relación S.M.M.L.V. durante los últimos 20 años

Año	Valor SMMLV
2007	433.700
2008	461.500
2009	496.900
2010	515.000
2011	535.600
2012	566.700
2013	589.500
2014	616.000
2015	644.350
2016	689.454
2017	737.717
2018	781.242
2019	828.116
2020	877.803
2021	908.526
2022	1.000.000
2023	1.160.000
2024	1.300.000
2025	1.423.500
2026	1.750.905

Requisitos a tener en cuenta para la acreditación de la experiencia:

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

El Proponente persona natural o jurídica que acredite la calidad de Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujer con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015**,** o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, podrá probar la experiencia solicitada con un (1) contrato adicional a los inicialmente previstos.

En caso de que el Proponente persona natural o jurídica acredite la calidad de Mipyme y de emprendimiento y empresa de mujer con domicilio en el territorio nacional de manera conjunta, podrá demostrar la experiencia solicitada con dos (2) contratos adicionales a los inicialmente previstos.

Para el caso de Proponentes Plurales bastará con que uno de sus integrantes tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal y acredite la calidad de Mipyme o emprendimiento y empresa de mujer de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, para probar la experiencia solicitada con un (1) contrato adicional a los inicialmente contemplados.

En caso de que el mismo integrante u otro que haga parte del Proponente Plural tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal y acredite la calidad de Mipyme y de emprendimiento y empresa de mujer con domicilio en el territorio nacional de manera conjunta o separada, podrá demostrar la experiencia solicitada con dos (2) contratos adicionales a los inicialmente previstos. En todo caso no será posible aportar más de dos (2) contratos adicionales aun cuando otros integrantes del Proponente Plural también cumplan las condiciones previamente definidas.

Para acreditar la condición de Mipyme, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

El Municipio de Purificación se reserva el derecho de verificar y/o comprobar la información que por este concepto presente el proponente.

5.3.3. COMPRAS LOCALES:

La Ley 2046 del 06 de agosto de 2020 establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos fundamentado su ámbito de aplicación en el artículo 3 las disposiciones que aquí se establecen, serán obligatorias para las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento y para suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente.

Documentos requeridos:

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA

En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo dos (2) promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría departamental de Agricultura. Las promesas de contratos de proveeduría podrán ser individuales u organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante la Secretaría de Agricultura Departamental.

La promesa de contrato de proveeduría de que trate el presente requisito habilitante deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido; identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos, y la intención de la compra de productos agropecuarios.

NOTA: La ET adjuntará dentro de los documentos del proceso, el listado de los proveedores inscritos en la Secretaría de Agricultura Departamental el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.

para el presente proceso pre contractual se utilizará el **listado oficialmente suministrado por la Secretaría de Agricultura Departamental** vigencia 2025, listado este que se utilizara tan pronto sea actualizado y remitido por la Entidad Territorial (Departamento del Tolima) en el 2026 Gobierno actualizara en el momento, el cual se encuentra vigente y ha sido validado como fuente oficial para garantizar la participación de pequeños productores y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, conforme a los principios de promoción de la economía local. Sin embargo, al inicio de la vigencia 2026, se realizará la respectiva actualización del listado, con el fin de asegurar que la contratación se ajuste a la información más reciente y se mantenga la inclusión, transparencia y equidad en la selección de proveedores, de acuerdo con la normatividad aplicable.

Podrá realizar compras a municipios vecinos cuando llegue certificación expedida por la Secretaría de Agricultura donde justifique la no producción en cantidad de los alimentos requeridos que se necesiten para la ejecución del programa.

Zona geográfica para la compra pública local de alimentos: Es la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que

trata el artículo 3° de la presente ley. Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes.

5.4. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS

Para la verificación de la situación financiera del proponente y de conformidad con lo establecido por el Decreto 1082 de 2015, se solicita allegar el registro RUP actualizado con la información financiera a 31 de diciembre de 2024, emitido por la Cámara de Comercio y con fecha de expedición no mayor de 30 días CALENDARIO.

La información financiera debe estar en firme y vigente para la fecha de cierre. Si la Cámara de Comercio a la que se encuentre inscrito hace parte del RUES, la entidad contratante verificará este requisito.

Los indicadores financieros y organizacionales se evaluarán de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

Todos los proponentes, sean personas jurídicas, sociedades unipersonales, consorcios y/o uniones temporales, deberán cumplir con los siguientes índices financieros y de capacidad organizacional, so pena de resultar no hábiles.

INDICADORES DE VERIFICACIÓN PARA LA CAPACIDAD FINANCIERA

Indicador	Índice Requerido	Formula
Índice de Liquidez	**Mayor o Igual a 6,33**	Activo Corriente/Pasivo Corriente
Índice de Endeudamiento	**Menor o Igual a 0.40**	(Pasivo Total/ Activo Total) x 100
Razón Cobertura de Intereses	**Mayor o Igual a 24,74 Y/O Indeterminado**	Utilidad Operacional/ Gastos Intereses
Capital de Trabajo	**Mayor o igual al 50% del P.O**	Activo corriente menos Pasivo Corriente

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o está organizado en cualquier forma de asociación debe acreditar su capacidad financiera de acuerdo con los criterios establecidos en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación.

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

En la Guía de Colombia Compra Eficiente, denominada "Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación" se presenta la siguiente fórmula de cálculo del índice de endeudamiento, liquidez y razón de Cobertura de Intereses para proponente plural, siendo la opción 2 la utilizada.

Los Proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Proponente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses. Si el Proponente es plural debe acreditar este indicador de la misma forma prevista en el literal (ii) del párrafo anterior, a menos que uno de sus miembros tenga gastos de intereses igual a cero (0) por lo cual no se puede hacer la ponderación del indicador. En este caso se debe utilizar la siguiente fórmula para calcular el índice requerido, donde n es el número de miembros del Proponente plural.

CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN

Teniendo en cuenta los mismos criterios de la capacidad financiera, y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Decreto 1082 de 2015 la Entidad Contratante define los indicadores de capacidad organizacional, los cuales serán verificados mediante los mismos soportes definidos para los indicadores de capacidad financiera.

INDICADOR	**FÓRMULA**	**INDICE REQUERIDO**
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	(Utilidad Operacional/ Patrimonio)	Mayor o igual 0.33
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVO	(Utilidad Operacional/ Activo Total)	Mayor o igual a 0.27

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o está organizado en cualquier forma de asociación, debe acreditar su capacidad organizacional de acuerdo con los criterios establecidos en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación.

En la Guía de Colombia Compra Eficiente, denominada "Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación" se presenta la siguiente fórmula de cálculo del índice de Rentabilidad sobre patrimonio y rentabilidad de activos para proponente plural, siendo la opción 2 la utilizada.

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

Nota 1. Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros se determinará, por separado, para cada uno de los integrantes, luego se aplicará el porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal y finalmente se sumarán los subtotales, para luego obtener el índice de referencia

Nota 2. Para el caso de las propuestas presentadas por consorcios o uniones temporales, el cálculo de los indicadores financieros se determinará, por separado, para cada uno de los integrantes, luego se aplicará el porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal y finalmente se sumarán los subtotales, para luego obtener el índice de referencia

Nota 3: La información financiera acreditada se realiza con los efectos previstos en el artículo 43 de la ley 222 de 1995, que al tenor reza: "Responsabilidad penal. Sin perjuicio de lo dispuesto en otras normas, serán sancionados con prisión de uno a seis años, quienes a sabiendas: Suministren datos a las autoridades o expidan constancias o certificaciones contrarias a la realidad. Ordenen, toleren, hagan o encubran falsedades en los estados financieros o en sus notas."

Nota 4: La información financiera deberá estar en firme a la fecha de adjudicación.

Nota 5: En el evento en que se presente propuesta para dos grupos, por parte de un mismo oferente (persona jurídica o persona natural) en forma individual o en calidad de partícipe de consorcio o unión temporal, para efecto de la evaluación de capacidad financiera en los indicadores que se relacionan con el presupuesto oficial, se sumarán los presupuestos oficiales de los grupos en que aparezca dicho oferente.

Teniendo en cuenta los mismos criterios de la capacidad financiera, y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Decreto 1082 de 2015 la Entidad Contratante define los indicadores de capacidad organizacional, los cuales serán verificados mediante los mismos soportes definidos para los indicadores de capacidad financiera.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN

Se establecen de acuerdo a las condiciones específicas y especiales de cada contratación en cumplimiento a lo establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la ley 1474 de 2011 y reglamentado y reglamentado por el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015:

La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.

En la Licitación Pública, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo – beneficio. Si la Entidad Estatal decide determinar la oferta de acuerdo con el literal b) anterior se debe señalar en los pliegos de condiciones:

En atención a que el proceso que se llevará a cabo es de Licitación Pública, la adjudicación del mismo recaerá en el proponente que haya presentado la oferta con la mejor ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; en atención al literal a) del artículo 2.2.1.1.2.2.2. Del Decreto 1082 de 2015, la calificación de las propuestas se realizará con base en los siguientes criterios:

FACTOR		PUNTAJE
Propuesta Económica		**28,50**
Condiciones Técnicas Y De Calidad	Cocina Móvil De Emergencia **18 Puntos**	**38**
	Ofrecimiento adicional de personal **20 Puntos**	
Compras Locales Al Mínimo Exigido del 30% de acuerdo con el Decreto 248 De 2021 y Ley 2046 de 2021		**22**
Apoyo a la Industria Nacional		**10**
Apoyo a Personas con Discapacidad		**1**
Criterios diferenciales para Emprendimientos y Empresas de Mujeres en el Sistema de Compras Públicas Artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Artículo 3 del Decreto 1860 de 2021		**0,25**
Criterios diferenciales para Mipyme en el Sistema de Compras Públicas Artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Artículo 3 del Decreto 1860 de 2021		**0,25**
TOTAL PUNTAJE		**100**

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el Municipio escogerá el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el Artículo 2.2.1.1.2.2.9. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que los modifique, complemente o reemplace.

A. Factor Económico (28.50 Puntos)

La entidad a partir del valor total de las Ofertas asignará hasta el puntaje máximo de conformidad con el siguiente procedimiento:

Método
Media aritmética
Media aritmética Alta
Media geométrica con presupuesto oficial
Menor Valor

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos decimales de la TRM que rija el día hábil siguiente a la fecha del cierre de presentación de propuestas. El método debe ser escogido de acuerdo con los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Menor valor

(i) Media aritmética Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X = \sum_{i=l}^{n} \frac{x_l}{n}$$

X= Media aritmética.

X_i = Valor total corregido de la propuesta i

n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} \begin{cases} _____ \text{ x } (1 - (\frac{X - V_i}{X})) \text{ para valores menores o iguales a X} \\ _____ \text{ x} (1 - 2\,(\frac{\lfloor X - V_i \rfloor}{X})) \text{ para valores mayores a X} \end{cases}$$

Donde,
X = Media aritmética.

V_i = Valor total corregido de cada una de las Ofertas i

i = Número de propuesta.

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

(ii) **Media aritmética alta**

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

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

Donde,

X_A = Media aritmética alta

V_{max+} = valor total corregido de la propuesta más alta

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} _____ \text{ x } (1 - (\frac{X_A - V_i}{X})) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ _____ \text{ x}(1 - 2\,(\frac{|X_A - V_i|}{X_A})) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

Donde,

X_A= Media aritmética alta

V_I = Valor total corregido de cada una de las Ofertas i

i = Número de propuesta.

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

(iii) **Media geométrica con presupuesto oficial**

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican enseguida. Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de Ofertas (n) [número]	Número de veces en las que se incluye el presupuesto oficial (nv) [veces]
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5
…	

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

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

Donde,

G_{po}= Media geométrica con presupuesto oficial.

nv= Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).

n= Número de Ofertas económicas válidas.

PO= Presupuesto oficial del proceso.

P_1= Valor de la propuesta económica corregida del Proponente i.

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

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{_____ x } (1 - (\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}})) \text{ para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ \text{_____ x}(1 - 2\,(\frac{\lfloor G_{PO} - V_i \rfloor}{G_{PO}})) \text{ para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,

G_{po}= Media geométrica con presupuesto oficial.

V_i= Valor total corregido de cada una de las Ofertas i

i = Número de propuesta.

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

(iv) **Menor valor**

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método el Municipio procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \{ [\ \textit{Incluir el valor del máximo puntaje}] \text{ x } (V_{MIN}) \over V_i$$

Donde,

V_{MIN}=Menor valor de las Ofertas válidas.

V_i= Valor total corregido de cada una de las Ofertas i

i = Número de propuesta.

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

B. FACTOR DE CALIDAD – TÉCNICO (38 PUNTOS)

COCINA DE EMERGENCIA (18 PUNTOS)

Se asignará puntaje al Proponente que cuente con una cocina de emergencia, para atender contingencias que se puedan presentar durante la prestación del servicio como (cortes de energía, de agua de gas, fallas en el sistema de alcantarillado) que interrumpa la normalidad de la atención en cualquier Institución Educativa.

La cocina deberá contar con un equipo mínimo:

- **Estufa industrial.**
- **Freidora industrial de dos canastillas**
- **Plancha para cocción a gas**
- **Nevera para conservación de alimentos.**
- **Mantenedores de temperatura de alimentos.**
- **Espacio para almacenamiento**

La cocina debe ser de mínimo 6 metros cuadrados, garantizar la autonomía de agua y energía eléctrica y cumplir con todos los requerimientos para la preparación de alimentos.

Para obtener el puntaje, el oferente deberá allegar carta de compromiso suscrita, en la cual se compromete a contar con la cocina de emergencia.

OFRECIMIENTO ADICIONAL DE PERSONAL (máximo 20 puntos)

Formación Académica básica	Formación adicional	Experiencia general mínima (tiempo)	Experiencia Específica	PUNTOS
INGENIERO ALIMENTOS (Porcentaje de ocupación=30%) **LICENCIADA EN NUTRICION Y DIETETICA** (Porcentaje de ocupación=30%)	Especialización tecnológica en áreas de control de higiene y calidad de alimentos	Cinco (5) años de experiencia contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Diez (10) años de experiencia profesional contados a partir de la expedición de la tarjeta.	Haber participado como mínimo en cinco (5) proyectos de alimentación Escolar PAE Haber participado como mínimo en tres (3) proyectos de alimentación Escolar PAE	20
NO APORTAR PERSONAL	N/A	N/A	N/A	0

Para corroborar los perfiles se deberá cargar soportes del personal adicional.

C. CRITERIOS DE ASIGNACIÓN DE PUNTAJE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA – DECRETO 248 DE MARZO DE 2021 Y LEY 2046 DE 2021. (20 PUNTOS)

ADQUISICIÓN MÍNIMA DE PRODUCTOS LOCALES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
Adquisición Mínima de Productos locales	10 Puntos
Cuota Parafiscal	5 Puntos
Proveedor Directo	5 Puntos

Total	20 Puntos

De acuerdo a lo consagrado en el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 con el fin de apoyar a los pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, se otorgará un puntaje máximo de hasta Diez (10) puntos al proponente que se comprometa a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en la forma en que lo prevén el artículo 2.20.1.2.3. del Decreto 248 de 2.021, en un porcentaje superior al treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de la entidad destinados a la compra de alimentos según la zona a la cual se presenta.

Para la asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente debe presentar con la propuesta, promesas de contratos de proveeduría en las cuales indiquen, los porcentajes de productos locales provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, que oferta y se compromete a adquirir para la ejecución del programa de alimentación escolar para la zona a la cual se va a presentar.

Criterios de evaluación	SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE
SE OFREZCA ADQUISICIÓN, SUMINISTRO Y/O ENTREGA DE PRODUCTOS LOCALES.	31%	35%	8 Puntos
	36%	40%	9 Puntos
	≥ 41%		10 Puntos

Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.2.1. Puntajes adicionales obligatorios. Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

i. CUOTA DE PARAFISCAL

Se asignará seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

ii.PROVEEDOR DIRECTO

Se asignará un seis (6) puntos adicionales al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

Nota: Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo **2.20.1.1.2** del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación

D. PUNTAJE PARA ESTIMULAR APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS)

Los Proponentes pueden obtener puntaje por concepto de apoyo a la industria nacional por: i) servicios nacionales o con trato nacional o por ii) la incorporación de servicios colombianos. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) servicio nacional o con trato nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

- Promoción de servicios nacionales o con trato nacional

La Entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional. Para que el Proponente obtenga puntaje por servicios nacionales debe presentar:

A. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.
B. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
C. Persona jurídica constituida en Colombia: el Certificado de existencia y representación legal emitido por las cámaras de comercio.

Para que el Proponente extranjero obtenga puntaje por Trato Nacional debe acreditar que los servicios son originarios de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación, información que se comprobará con los documentos que aporte el Proponente extranjero para acreditar su domicilio.

Para asignar el puntaje por Servicios Nacionales o por Trato Nacional el Proponente nacional o el extranjero con

Trato Nacional, Únicamente deber presentar los documentos señalados en esta sección.

El Proponente podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Nota. La Entidad solo asignará diez (10) puntos a un Proponente Plural cuando todos sus integrantes cumplan con las anteriores condiciones. Cuando uno de sus integrantes no cumpla con las condiciones descritas, no obtendrá puntaje por servicios nacionales o Trato Nacional.
En consecuencia, se otorgará el puntaje de apoyo a la industria nacional, del proponente de origen nacional o con trato nacional, a los proponentes que se comprometen a vincular el desarrollo del objeto contractual un porcentaje de al menos el 40% de personal de origen nacional requerido para el cumplimiento del contrato.

Para que el proponente obtenga puntaje por proponente de origen nacional o con trato nacional debe presentar:

A. Persona natural colombiana: cedula de ciudadanía
B. Persona natural extranjera residente en Colombia. La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual
C. Persona jurídica constituida en Colombia el certificado de existencia y representación legal

Para que el proponente extranjero obtenga puntaje por trato nacional debe acreditar que los servicios son originarios de los estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al proceso de contratación información que se acreditara con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su situación. Para efectos de asignación además de los documentos requeridos se deberá diligenciar y adjuntar el Correspondiente.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN EL PROPONENTE DE ORIGEN EXTRANJERO SIN TRATO NACIONAL

La Entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que se comprometan a vincular en el desarrollo del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios, de origen colombiano, de al menos el cuarenta por ciento (40%) del personal requerido para el cumplimiento del contrato. Para recibir el puntaje por incorporación de componente nacional en el proponente de origen en el cual manifieste bajo la gravedad de juramento el porcentaje de personal ofrecido y su compromiso de vincularlo en caso de resultar adjudicatario del proceso. El Formato únicamente debe ser aportado por los Proponentes Extranjeros sin derecho a Trato Nacional que opten por incorporar el componente nacional. En el evento que un Proponente Nacional o Extranjero con Trato Nacional lo presente, no será una razón para no otorgar el puntaje del Proponente de origen nacional o con trato nacional. Los proponentes plurales conformados por integrantes nacionales o extranjeros con derecho a trato nacional e integrantes extranjeros sin derecho a trato nacional podrán optar por incorporación de componente nacional, de acuerdo con las reglas definidas en este numeral. En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (O).

Para la presentación del ofrecimiento el Oferente deberá presentar diligenciado el Formato respectivo.

E. APOYO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD (1 punto)

Se asignará un puntaje de Un (1) puntos a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
- Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el puntaje a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NÚMERO MÍNIMO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EXIGIDO
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

Las entidades estatales a través de los supervisores o interventores del contrato según corresponda, deberán verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El contratista deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre.

Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el

presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presentes los casos.
La calificación se dará de acuerdo a la siguiente tabla:

CUMPLIMIENTO DEL NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONA DEL PROPONENTE	PUNTAJE
CUMPLE	1
NO CUMPLE	0

F. CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1082 DE 2015, ADICIONADO POR EL ARTÍCULO 3 DEL DECRETO 1860 DE 2021 (0,25 PUNTOS)

En aplicación a los incentivos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 Decreto 1082 de 2015, se asignarán cero punto veinticinco (0,25) puntos adicionales al proponente que acredite la condición de emprendimiento y empresas de mujeres, es decir a los proponentes que acrediten alguna de las 4 opciones del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto, a saber:

OPCIÓN 1. Cuando más del 50% de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

OPCIÓN 2. Cuando por lo menos el 50% de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

OPCIÓN 3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

OPCIÓN 4. Asociaciones y cooperativas, cuando más del 50% de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección

ACREDITACIÓN:

Para la 1° opción. Participación en la Persona Jurídica: Certificado expedido por el Revisor Fiscal y Representante Legal, o contador si no tiene Revisor Fiscal, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad (Certificado de Composición accionaria) y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

Para la 2° opción. Participación en la Dirección: Certificado expedido por el Revisor Fiscal y Representante Legal, o contador si no tiene Revisor Fiscal, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. Para esta opción el Certificado además debe detallar: ◦ La relación del nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo. ◦ Anexar copia de los documentos de identidad ◦ Copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones ◦ Certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Para la 3° opción. Persona natural comerciante: Copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

Para la 4° opción. Asociaciones y Cooperativas: Certificación expedida por el representante legal.

PROPONENTES PLURALES: El puntaje adicional se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres y que tiene una participación igual o superior 10% en el consorcio o la unión temporal.

G. PUNTAJE ADICIONAL PARA PROPONENTES QUE ACREDITEN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.18 DEL DECRETO 1860 DE 2021 - CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS (0,25 PUNTOS):

En las convocatorias limitadas a Mipyme no aplicará este puntaje adicional. En este caso, los puntos por este concepto se trasladarán al puntaje de la Experiencia del Proponente.

La Entidad otorgará un puntaje de cero punto veinticinco (0,25) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes (RUP), el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, este será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad Financiera y Organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno (1) de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

Teniendo en cuenta lo reglamentado en la ley 2195 de 2021 las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

6.1. FACTOR DE SELECCIÓN: ESCOGENCIA DE PROPUESTA CON EL MENOR PRECIO

La escogencia del contratista se hará respecto de la propuesta que presente el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la entidad. En caso que este no cumpliese con los requisitos habilitantes, se procederá a verificar los requisitos habilitantes a la segunda propuesta con el precio más bajo y así sucesivamente.

La propuesta económica deberá presentarse en el Formato establecido en la invitación pública y en la plataforma SECOP.

Cuando se cotice algún bien o servicio sin IVA, el oferente debe indicar la norma que señala la exención, exclusión, o el régimen contributivo del proponente.

Cuando se presenten proponentes de diferentes regímenes de IVA y para efectos de la evaluación económica y en observancia del principio de igualdad y del deber de selección objetiva, se tomará el precio de cada propuesta sin el valor del IVA, sin que en todo caso el valor ofertado sobrepase el presupuesto oficial.

1. CAUSALES DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación, el Municipio de Purificación Tolima actuará conforme a lo descrito en el numeral 8° del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015; es decir, aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17., del decreto 1082 de 2015:

CRITERIO DE DESEMPATE	FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICIÓN - SOLICITUD EN LA INVITACIÓN O EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.	SITUACIÓN
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.	Persona Natural: Documento de identificación y registro mercantil en caso de que aplique. Persona Jurídica: Servicios: Certificado de existencia y representación legal de conformidad con la definición del artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015. Proponentes Plurales: Acta de constitución en que se constante participación junto con el certificado de existencia y representación legal de sus miembros persona jurídica o documento de identificación en caso de persona natural y registro mercantil en caso de que aplique (Ley 816 de 2003, Artículo 1 Parágrafo: Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. Este último caso se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.)	Se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros; lo cual deberá ser demostrado a través del certificado de existencia y representación, o para el caso de personas plurales mediante acta de constitución en que se constate la participación. Se considerarán bienes o servicios nacionales aquellos que se enmarquen en lo estipulado en el artículo 1 de la Ley 816 de 2003.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujer víctima de violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, o la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o persona jurídica en la que participen mayoritariamente.	Mujer cabeza de familia: Declaración ante notario y copia de documento de identidad (artículo 2 Ley 82 de 1993). Mujeres víctimas de violencia intrafamiliar: la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.	De no concurrir el primer criterio de desempate, se preferirá la propuesta presentada por la mujer cabeza de familia, mujer víctima de violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, o la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o persona jurídica en la que participen mayoritariamente; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (columna de acreditación).

	- No basta la denuncia (Artículo 21 Ley 1257 de 2008) Persona Jurídica: Se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores. Proponente plural: Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos. Nota: De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate	
3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	Certificación del Ministerio del Trabajo vigente al momento del cierre, en el cual se corrobore el porcentaje de trabajadores de su nómina en condición de discapacidad. Que el personal haya sido contratado con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a	De no concurrir los anteriores criterios de desempate, se preferirá la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; situación

	seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.	que deberá acreditarse de la siguiente forma: (columna de acreditación).
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley.	La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica. El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante	De no concurrir los anteriores criterios de desempate, se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (columna de acreditación).

	el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma. La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.	
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitana.	La persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica. El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitana; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (columna de acreditación).

	presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.	
6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reintegración o reincorporación y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	El oferente deberá acreditar alguno de los siguientes documentos: La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reintegración o reincorporación y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (Columna de acreditación)

	entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación. En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.	
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una	Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta presentada por un proponente plural siempre que: (a) Esté conformado por al

persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, en la cual que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica este constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural. (b) la madre cabeza de familia y/o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; (c) ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural.	condiciones de acuerdo con lo previsto en el presente pliego; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. Ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el presente requisito, lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o	menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, en la cual que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica este constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural. (b) la madre cabeza de familia y/o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; (c) ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (Columna de acreditación).

	reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.	
8. Preferir la oferta presentada por una MiPyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales.	Para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, pequeñas o medianas, que sean micro, pequeñas o medianas. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta presentada por una MiPyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (Columna de acreditación).
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 del 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (Columna de acreditación).

	autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.	
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	El proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a MiPyme, cooperativas o asociaciones mutuales. Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: 10.1. Esté conformado por al menos una MiPyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de MiPyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo; 10.2. La MiPyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y 10.3. Ni la MiPyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta del oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (Columna de acreditación).

	integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.	
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MiPymes.	Certificado de existencia y representación legal de la sociedad en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018 o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de MiPyme en los términos del numeral 8 del presente artículo. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.	De no concurrir los criterios de desempate anteriores, se preferirá la propuesta de las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MiPymes; situación que deberá acreditarse de la siguiente forma: (Columna de acreditación).
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.	En el último criterio de desempate se aplicarán las siguientes reglas: Se insertará en una bolsa, un número de balotas de iguales características, correspondientes al número de proponentes empatados, marcadas con números consecutivos, en forma ascendente. Los proponentes, o sus delegados debidamente facultados, o quienes designe la dirección de contratación en ausencia de los proponentes o representantes autorizados, procederán a sacar una de las balotas para determinar el orden.	Finalmente, y de no concurrir los criterios de desempate anteriores, se utilizará un método aleatorio para seleccionar el oferente.

NOTA 1. La omisión de la información requerida en este numeral al momento de la presentación de la oferta, no será subsanable por ser criterio de desempate. En todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del oferente ni es causal de rechazo de la oferta.

NOTA 2. En la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

NOTA 3: La Entidad garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

NOTA 4: Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

Los documentos que acrediten las circunstancias para dar aplicación a los criterios de desempate, se deberán allegar al momento de la presentación de la oferta y no será subsanable por ser criterio de desempate.

De la aplicación de los factores de desempate y su análisis frente a cada una de las propuestas que se encuentren en esta situación, se dejará constancia en el informe final de verificación y evaluación.

Si continúa el empate éste se dirimirá entre los proponentes que estuvieron en igualdad de condiciones, mediante sorteo de balota para el efecto, la Entidad publicará un aviso en la plataforma del SECOP, en el que se indicará fecha y hora, citando a los proponentes que se encuentren en esta situación, para llevar a cabo el desempate. Para participar en el sorteo, el proponente deberá acreditar la condición de representante legal o de persona autorizada según escrito conferido para tal fin. La inasistencia al sorteo de algún proponente no impedirá la realización del mismo, caso en el cual tomará su lugar otro de los oferentes, o un funcionario de la Entidad.

8. CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

Serán inadmisibles y no se incluirán en el orden de elegibilidad, las propuestas que se encuentren incursas en una o varias de las siguientes situaciones, o en las restantes causales de inadmisibilidad o rechazo que aparezcan en los Pliegos de Condiciones; entre otras

1. Que el Proponente o alguno de los integrantes del Proponente Plural esté incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación para contratar.
2. Cuando una misma persona natural o jurídica, o integrante de un Proponente Plural presente o haga parte en más de una propuesta para el proceso de selección.
3. Que la persona jurídica Proponente individual o integrante del Proponente Plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.
4. Que el proponente no aclare, subsane o aporte documentos necesarios para cumplir un requisito habilitante o aportándole no lo haga de forma correcta como lo establece el pliego de condiciones.
5. Que la inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) que realice el Proponente, por primera vez o cuando han cesado los efectos y debe volver a inscribirse, no esté en firme a más tardar al vencimiento del término de traslado de informe de evaluación.
6. Que el Proponente no acredite la presentación de la información para renovar el Registro Único de Proponentes (RUP), a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, o en la fecha que establezca la ley o el reglamento, si fuera una distinta.
7. Que el Proponente aporte información inexacta sobre la cual pueda existir una posible falsedad.
8. Que el Proponente se encuentre inmerso en un conflicto de interés previsto en una norma de rango constitucional o legal.
9. Que no se aporte la oferta económica.
10. No entregar la Garantía de seriedad de la oferta junto con la propuesta.
11. Que el objeto social del Proponente, en caso de ser persona jurídica o el de sus integrantes, tratándose de Proponentes Plurales, no le permita ejecutar el objeto del Contrato.
12. Que el valor total de la oferta o aquel revisado por la Entidad exceda el Presupuesto Oficial estimado para el Proceso de Contratación.

13. Presentar la oferta con tachaduras o enmendaduras en alguno de los documentos que acreditan los requisitos habilitantes o factores de evaluación de la oferta y no estén convalidadas en la forma indicada en el Pliego de Condiciones, sin perjuicio de la posibilidad de subsanar los primeros en los términos del pliego de condiciones.
14. Que el Proponente adicione, suprima, cambie, o modifique los ítems, la descripción, las especificaciones, el detalle, las unidades o cantidades señaladas en el Formato de PRESUPUESTO OFICIAL Y PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS, de acuerdo con lo exigido por la Entidad.
15. No ofrecer el valor de un precio unitario u ofrecerlo en cero (0) pesos.
16. Superar el valor unitario de alguno o algunos de los siguientes ítems ofrecidos con respecto al valor establecido para cada ítem del Presupuesto Oficial.
17. Cuando se presente la propuesta condicionada para la adjudicación del Contrato.
18. Presentar la oferta extemporáneamente.
19. Cuando se determine que el valor total de la oferta es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.
20. Cuando se presenten propuestas parciales y esta posibilidad no haya sido establecida en el Pliego de Condiciones.
21. Las demás previstas en la ley.
22. Cuando se modifiquen las cantidades, la descripción del ítem y/o la unidad de medida.

9. LIMITACIÓN A MIPYME

En razón a la cuantía del presupuesto oficial, se informa que, en virtud de lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1860 del 2021, que modifica los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el presente proceso supera los 125.000 dólares americanos, el presente proceso NO estará limitado a convocatoria de MIPYMES.

UMBRAL DE MIPYMES 2025	
US$	125.000
COL$	**533.287.768**

En razón a la cuantía del presupuesto oficial, se informa que, en virtud de lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1860 del 2021, que modifica los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el presente proceso supera los 125.000 dólares americanos, **NO** es posible que el presente proceso sea limitado a convocatoria de MIPYMES.

10. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS:

El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo como 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.

En razón a lo emanado del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015, la matriz en la cual se tipifican los riesgos previsibles, realizada por la entidad, se publicará con los estudios y documentos previos y el proyecto de pliego de condiciones, para que sean revisados por los interesados, quienes podrán presentar sus observaciones durante el término de publicación del proyecto de pliegos de condiciones.

Por lo anterior, es necesario identificar El Municipio de PURIFICACIÓN (TOLIMA), presenta el siguiente Mapa de Identificación de Riesgos, acorde al Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, expedido por la Agencia Nacional de Contratación, Colombia Compra Eficiente:

MATRIZ DE RIESGOS								
TIPIFICACION		ESTIMACION				ASIGNACION		
CLASE	DESCRIPCION	PRO	IMP	CAL	EVALU	MUNI	CON	CONTROLES

					ACION Y PORCENTAJE	CIPIO	TRATISTA	
VARIACION DE PRECIOS	Son los efectos derivados de las variaciones en los precios de mercado de los materiales, los insumos y demás elementos necesarios para la ejecución del contrato.	1	5	5	50 %	X	X	A la ocurrencia del evento mediante un Informe de mercadeo del producto
PROGRAMA DE TRABAJO	Ocurre cuando se presentan inconvenientes en la ejecución de las actividades que puedan afectar la oportuna ejecución del contrato.	1	5	5	5%	X	X	Aquel que defina el contratista con el supervisor del contrato.
DAÑOS A BIENES AJENOS Y A TERCEROS	Ocurre en los eventos de que trata la Ley 599 de 2000 (Código Penal), por cualquier daño en bienes muebles o inmuebles de los recintos destinados para la ejecución del contrato.	2	5	10	10 %		x	A la ocurrencia del evento mediante un Informe detallado del siniestro.
INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES LABORALES	Ocurre cuando no se cumplen oportunamente las disposiciones laborales vigentes, relacionadas con el personal vinculado a la ejecución del contrato.	2	5	10	10 %		x	Informe quincenal presentado al supervisor
CAMBIOS NORMATIVOS O DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA	Ocurre por la expedición de normas posteriores a la celebración del contrato, que impliquen un nuevo componente técnico o efectos tributarios que varían las condiciones económicas inicialmente pactadas.	1	5	5	5%		X	Aquel que defina el contratista con el supervisor del contrato
ACCIDENTES DE TRABAJO	Ocurre cuando una de los trabajadores en el ejercicio de la actividad sufre algún accidente de trabajo, lesión o daño a su integridad física, mental o moral.	1	5	5	5%		x	A la ocurrencia del evento mediante un Informe clínico detallado
CONDICIONES CLIMÁTICAS	Ocurre cuando las condiciones climáticas puedan afectar la ejecución y buen manejo de los vehículos.	2	10	20	20 %		x	A la ocurrencia del evento mediante un Informe detallado del siniestro.
SUPERVISIÓN	No se asigne un supervisor para verificar la entrega de los elementos en el lugar y hora establecidos por las partes.	1	5	5	10 %	x		A la ocurrencia del evento mediante un Informe detallado del SINIESTRO.

	Categoría	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

Mapa de Identificación de Riesgos

El análisis de riesgo se obtiene del análisis del sector, por lo tanto, se deberá tener en cuenta las condiciones señaladas en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo, expedido por Colombia Compra Eficiente

Los riesgos están mencionados de manera enunciativa y explicativa sin que se encuentren agotados todos los riesgos relacionados con el objeto contractual, los cuales se entienden asumidos por el contratista salvo expresa manifestación en contrario por parte del Municipio; por consiguiente, es responsabilidad del contratista durante la etapa del proceso y hasta antes del cierre, hacer las observaciones que estime pertinentes en razón de su conocimiento especializado en el objeto del proceso de selección. El MUNICIPIO se reserva el derecho de acoger o no las observaciones que se formulen respecto de la distribución de los riesgos previsibles a cargo del contratista.

11. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, y en los términos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, podrá consistir en: i) Contrato de Seguro contenido en una Póliza de seguros, ii) Patrimonio Autónomo iii) Garantía bancaria, que tendrá, por objeto respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a cargo del contratista, en razón de la ejecución y liquidación del contrato.

En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, o en cualquier otro evento, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes. Esta garantía deberá amparar los siguientes riesgos:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN identificado con NIT 890.701.077-4</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Termino de duración del contrato y cuatro (4) meses más.</td><td>10% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios prestaciones sociales</td><td>El plazo del contrato y tres (3) años más.</td><td>5% del valor del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	legales e indemnizaciones laborales El incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato		
	Calidad del servicio: Para proteger eventuales perjuicios por mala calidad del servicio prestado en el desarrollo del objeto del contrato y sus obligaciones.	Término de duración del contrato y cuatro (4) meses más.	20% del valor del Contrato.
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 sólo 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. Cuando el Contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. ● Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y 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 Contratista ● En caso de 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		

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN identificado con NIT 890.701.077-4
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 sólo

	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. Cuando el Contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. ● Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV.
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN identificado con NIT 890.701.077-4
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	● Número y año del contrato ● Objeto del contrato ● Firma del representante legal del Contratista ● 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 esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El Contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

12. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

En virtud del numeral 8, del artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad debe indicar si el presente proceso de selección está cobijado por un Acuerdo Comercial, considerado como tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

A efectos de lo establecido en el parágrafo segundo del artículo 20 de la Ley 80 de 1993, el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015, se otorgará

tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Los oferentes, bienes y servicios provenientes de Estados con los cuales Colombia tenga Acuerdos Comerciales, en los términos establecidos en tales Acuerdos Comerciales;

La aplicación de trato nacional opera para los acuerdos comerciales vigentes y para la decisión 439 de 1998 de la secretaria de la Comunidad Andina de Naciones – CAN-.

En la siguiente tabla se registran los acuerdos comerciales que el estado colombiano ha suscrito y que se encuentran vigentes:

Acuerdo Comercial	Capítulo de Compras Públicas Acuerdo Comercial[5]	Ley en Colombia que aprueba el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico[6]	Capítulo VIII del Protocolo Adicional	Ley 1746 de 2014
Canadá	Capítulo XIV del texto final del Acuerdo	Ley 1363 de 2009
Chile	Capítulo XIII del Acuerdo de Libre Comercio entre Colombia - Chile	Ley 1189 de 2008
Corea	Capítulo XIV y Anexo del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Corea	Ley 1747 de 2014
Costa Rica	Capítulo X y Anexo X.A del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Costa Rica	Ley 1763 de 2015
Estados Unidos	Capítulo IX, Anexo 9.1, Carta adjunta 9.11, Carta adjunta licitaciones electrónicas y Decisión No. 2 del Acuerdo de Promoción Comercial entre la República de Colombia y Estados Unidos de América	Ley 1143 de 2007
Estados AELC[7]	Capítulo VII, Anexo XIX, Anexo XX del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC	Ley 1372 de 2010
México	Capítulo XV Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia	Ley 172 de 1994
Triángulo Norte[8]	Parte IV Tratado de Libre Comercio entre la República de Colombia y las Repúblicas de el Salvador, Guatemala y Honduras	Ley 1241 de 2008
Unión Europea[9]	Título VI y Anexo XII del texto final del Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Colombia y Perú	Ley 1669 de 2013

Fuente: Colombia Compra Eficiente con base en los Acuerdos Comerciales

APLICABILIDAD DE UN ACUERDO COMERCIAL.

Para determinar la aplicación de un acuerdo comercial en un proceso de contratación, se deben tener en cuenta las siguientes reglas en orden consecutivo, a saber:

REGLA 1. Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

REGLA 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

REGLA 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación.

- RECIPROCIDAD

EL Municipio debe conceder el mismo trato que da a los bienes y servicios colombianos a aquellos bienes y servicios de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad.
Las certificaciones expedidas por el Ministerio de Relaciones Exteriores están publicadas en http://www.colombiacompra.gov.co, y su contenido debe ser verificado pues no en todos los casos la Entidad debe conceder dicho trato.

En estos casos, la Entidad debe otorgar a los bienes y servicios extranjeros el mismo trato que da a los bienes y servicios nacionales y en consecuencia dar a esas ofertas el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del decreto 1082 de 2015.

- PLAZOS.

Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los proponentes para preparar sus ofertas. Es así que los documentos del proceso deben establecer en su Cronograma el plazo suficiente para cumplir con esta obligación. Los Acuerdos Comerciales establecen estos plazos en días calendario. Este plazo debe contarse a partir de la fecha de publicación del Aviso de Convocatoria y hasta el día en que vence el término para presentar ofertas en el Proceso de Contratación. Los Acuerdos Comerciales contienen la posibilidad de reducir estos plazos cuando la Entidad Estatal adquiera Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y cuando la información del Proceso de Contratación haya sido publicada oportunamente en el Plan Anual de Adquisiciones. La siguiente tabla muestra los plazos previstos en los Acuerdos Comerciales, incluyendo los plazos para los Procesos de Contratación de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de los Procesos de Contratación cuya información ha sido publicada en el Plan Anual de Adquisiciones entre 40 días y 12 meses antes de la publicación del Aviso de Convocatoria.

Acuerdo Comercial	Plazo general	Plazo Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes	Plazo cuando hay publicidad en el Plan Anual de Adquisiciones
Alianza Pacífico	30 días	10 días	10 días
Canadá	30 días	10 días	10 días
Chile	10 días	10 días	10 días
Corea	30 días	13 días[4]	10 días
Costa Rica	30 días	10 días	10 días
Estados AELC	10 días	10 días	10 días
Estados Unidos	30 días	10 días	10 días
Unión Europea	30 días	10 días	10 días

Fuente Colombia Compra Eficiente con base en los Acuerdos Comerciales

13. SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el Secretario de Educación. En todo caso el ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando su decisión por escrito al CONTRATISTA y a la Oficina Asesora Jurídica y de Contratación.

En el ejercicio de sus funciones el (la) Supervisor(a) del Contrato o el Apoyo a la Supervisión deberá dar cumplimiento a las obligaciones como supervisor, que se encuentran establecidas en el Manual de Supervisión e Interventoría de la Entidad, así mismo deberá atender las funciones señaladas en la Constitución, la Ley y los reglamentos tanto legales como internos de la ALCALDÍA DE PURIFICACIÓN (TOLIMA).

14. ANEXOS

CDP	**SI**		**NO**	x	**Cotizaciones**	**SI**	x	**NO**	
Planos y diseños	**SI**		**NO**	x	**Anexos técnicos**	**SI**		**NO**	x
Aprobaciones permisos	**SI**		**NO**	x	**Otros** */especificar/*	**SI**		**NO**	x

ADRIANA MARIA ALDANA TRIANA Secretaria de Educación	ORIGINAL FIRMADO **FIRMA:** _____

Elaboró: MAURICIO ANTONIO PERALTA
Contratista

Revisó Vo. Bo.: ANGELICA ALEXANDRA OSORIO SOLANO
Jefe de la Oficina Jurídica Y De Contratación

ESTE FORMATO CONTIENE LA INFORMACIÓN MÍNIMA REQUERIDA PARA CADA UNO DE LOS PROCEDIMIENTOS O TRÁMITES PARA LOS CUALES SE HA ESTABLECIDO, NO SE PUEDE ELIMINAR PARCIAL NI TOTALMENTE LA INFORMACIÓN AQUÍ CONTENIDA; TODOS LOS ESPACIOS DEBEN SER DILIGENCIADOS, SI ALGUNO NO APLICA ESCRIBIR N/A. LAS FIRMAS DEL PRESENTE FORMATO HACEN PARTE INTEGRAL DEL MISMO, RAZÓN POR LA CUAL NO DEBEN QUEDAR EN UNA HOJA SEPARADA.