ANEXO TÉCNICO

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. SG-SA-001-2026
PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

OBJETO: ***"SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (NNA) MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SABANAGRANDE, ATLÁNTICO"***

SABANAGRANDE- ATLÁNTICO
FEBRERO DE 2026

En el presente documento se establecen todos los parámetros que se deben cumplir en el marco del Programa de Alimentación Escolar- PAE, con el propósito de brindar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad. Así pues, se seguirá y aplicará en todo sentido lo dispuesto en al Ley 2167 de diciembre de 2021 y la Resolución 00335 del 23 diciembre del 2021, modificada y adicionada por la Resolución No. 002 del 11 de enero del 2022, en sus diferentes fases.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se requiere contratar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, a la población estudiantil del municipio de Sabanagrande, priorizando, en primera medida las IE SAN JUAN BOSCO SEDE IEB N 6 SIMÓN BOLÍVAR GRUPO ETARIO A, B Y C Y LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA COMERCIAL DE SABANAGRANDE SEDE I.E.B SANTA RITA DE CASIA GRUPO ETARIO A, por 346 beneficiarios.

2. MODALIDAD DEL SERVICIO

De conformidad con el artículo 6 de la Resolución 00335 de 2021, 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 en su orden de prioridad las siguientes:

a) Preparada en sitio

b) Comida caliente transportada

c) Industrializada

El mismo artículo indica que se deberá establecer desde la etapa precontractual las situaciones excepcionales de prestación del servicio, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad cuando sea necesario, en aras de garantizar el buen uso de los recursos públicos y con el fin de evitar desperdicios, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso.

Igualmente dispone que, en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria

correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

Teniendo en cuenta lo anterior y la población a beneficiar, se establecerán las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio con ración tipo almuerzo y comida caliente transportada, sin embargo, se podrá hacer uso de ración industrializada para situaciones excepcionales en virtud de lo dispuesto en el artículo 6, parágrafo primero Resolución 00335 antes citado.

Aclarando que la planeación realizada por el Municipio de Sabanagrande prevé la ejecución bajo la modalidad de Preparado en Sitio (Complemento Alimentario Almuerzo) y comida caliente transportada.

3. PROFESIONALES DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO

EQUIPO DE TRABAJO. El proponente deberá acreditar un equipo mínimo de trabajo.

PERFIL	CANTIDAD
Nutricionista	**1**
Asistente o auxiliar de bodega	**1**
Personal Manipulador De Alimento	**5**

NUTRICIONISTA

El perfil requerido es el siguiente: Profesional en Nutrición y Dietética con experiencia profesional certificada de mínimo 10 años, contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley. Este profesional debe tener Experiencia especifica certificada como nutricionista de 5 años en Programas de Alimentación Escolar PAE.
Deberá anexar: Carta de compromiso, certificados que acrediten experiencia general y específica, cedula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificación vigente de matrícula profesional.

ASISTENTE O AUXILIAR DE BODEGA

El proponente deberá ofrecer un asistente/auxiliar de bodega. El perfil es el siguiente: Profesional en Administración de Empresas, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agroindustrial o Economista con experiencia de un (1) año en el cargo de jefe, asistente o auxiliar de bodega.
Deberá anexar: Carta de compromiso, certificados que acrediten experiencia, cedula de ciudadanía, tarjeta profesional, certificación vigente de matrícula profesional y curso de manipulación de alimentos con vigencia no menor a 30 días con respecto a la fecha de cierre del presente proceso.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El oferente deberá presentar 5 manipuladoras de alimentos, para lo cual debe anexar de cada una lo siguiente: carta de compromiso original, copia de la cedula de ciudadanía, certificado de vecindad del municipio de SABANAGRANDE de vigencia máxima de un mes, curso de manipulación de alimentos con vigencia no menor a 30 días con respecto a la fecha de cierre del presente proceso, examen médico de aptitud laboral para manipulación de alimentos con fecha no inferior a 30 días con respecto a la fecha de cierre del proceso, exámenes de laboratorio de KOH uñas, KOH garganta y coprológico con fecha no inferior a 30 días con respecto a la fecha de cierre del proceso.

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

4. INFRAESTRUCTURA:

- BODEGA

El Proponente debe contar con una bodega de mínimo de 100 metros cuadrados, ubicada en el Departamento del Atlántico para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

El proponente debe presentar en el momento de la propuesta:

- Certificado de tradición y libertad correspondiente de la bodega de almacenamiento con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso.
- En caso de que la infraestructura - bodega sea arrendada debe presentar Promesa de Contrato de Arrendamiento de Bodega o documento en donde conste el compromiso de disponibilidad para el desarrollo del contrato suscrito por el propietario, el cual deberá establecer expresamente que el plazo de vigencia de tal compromiso o arriendo es por lo menos igual al plazo de duración del contrato.
- Certificación de condiciones sanitarias o acta de visita de inspección sanitaria VIGENTE, otorgada por el Ente competente (Secretaría de Salud). Los resultados de la visita y la certificación deben corresponder a concepto favorable.

- TRANSPORTE

El proponente deberá demostrar que cuenta con la capacidad de transporte necesaria para la distribución de los alimentos en su estado natural, con un vehículo tipo furgón modelo 2015 en adelante. Dicha condición deberá demostrarse aportando la fotocopia de la tarjeta de propiedad del vehículo, apto para el transporte de alimentos, donde

conste que el proponente singular o integrantes del proponente plural ostentan la calidad de propietarios del vehículo.

En caso de que el vehículo no sea de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, deberá aportarse fotocopia del contrato de arrendamiento o carta intención suscrita por el propietario del vehículo.

Los vehículos para la prestación del servicio deben contar con concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento (superior al 80%), expedido por la autoridad competente.

En todo caso, el vehículo aportado deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las instituciones educativas.