PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

LICITACION PUBLICA No. 004 2026

OBJETO: "**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso tercero del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 con el Decreto 1082 de 2015, el Municipio invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer veeduría y que se encuentren conformadas de acuerdo a la Ley 850 de 2003, para que realicen el control social a los procesos de contratación en cualquiera de sus etapas; para que presenten las recomendaciones que consideren convenientes; intervengan en las audiencias y a que consulten los documentos del proceso en el SECOP , en los procesos de contratación para el año 2026 que adelante el Municipio de Zipaquirá

MARZO DE 2026

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LOS PROPONENTES

El proponente deberá tener en cuenta los siguientes aspectos, antes de aportar la información requerida en el presente pliego de condiciones:

- Leer cuidadosamente el presente pliego de condiciones y sus adendas antes de elaborar la propuesta.
- Seguir las instrucciones que en el pliego de condiciones se imparten en la elaboración de su Oferta.
- Queda entendido que con la presentación de la propuesta se acogen y aceptan todas las condiciones estipuladas en el presente pliego de condiciones, en los anexos, formularios y en la ley.
- La propuesta debe ser presentada en el orden establecido en el pliego de condiciones para facilitar su estudio.
- Las propuestas que se presenten deberán referirse y sujetarse a todos y cada uno de los puntos contenidos en el presente pliego de condiciones.
- Cerciórese de que cumple las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados y proceda a reunir la información y documentación exigida.
- La presentación de la propuesta constituye evidencia de que el proponente estudió el pliego de condiciones, los estudios y documentos previos, los formularios y demás documentos; que se recibieron las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y se acepta que, el mismo, es completo compatible y adecuado para identificar bienes o servicios que se contratarán.
- La presentación de la propuesta indica igualmente que el proponente está enterado a satisfacción en cuanto al alcance del objeto a contratar y que ha tenido en cuenta todo lo anterior, para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.
- Identifique su Oferta, en la forma indicada en este documento.
- Tenga presente la fecha y hora previstas para el cierre de la presente Oferta. En ningún caso se recibirán Ofertas fuera del tiempo previsto.
- De la misma manera, la fecha, lugar y demás condiciones de celebración del cierre del proceso deberán verificarse de conformidad con lo establecido en el presente pliego de condiciones.
- Presente su propuesta a través de la plataforma Secop II únicamente.
- Revise los anexos y diligencie totalmente los formatos contenidos en este documento.
- Toda consulta deberá formularse a través de la plataforma secop II y en caso de indisponibilidad por escrito al correo relacionado en el pliego. No se atenderán consultas personales ni telefónicas.
- Sólo mediante **ADENDA** se podrá modificar el pliego de condiciones.
- Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para un ofrecimiento del objeto del presente proceso de selección, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta, sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio.
- Se recomienda al proponente, que obtenga asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, técnica, económica y de cualquier otra naturaleza, que considere necesaria para la presentación de la propuesta
- Tenga en cuenta todo lo relacionado sobre conflictos de interés para evitar incurrir en infracciones legales por esta razón.

I. Introducción

La Alcaldía Municipal de Zipaquirá pone a disposición de los interesados el Pliego de Condiciones para la selección del contratista encargado de ejecutar el contrato de suministro, cuyo objeto es "**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**

La Entidad contratante adelanta este proceso con recursos de la vigencia 2026.

El Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos está a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/sistema-electronico-de-contratacion-publica.

La selección del contratista se realiza a través de Licitación Pública, de acuerdo con lo establecido en el Numeral 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y lo reglamentado por el Título I Contratación Estatal, Capítulo 2 Disposiciones Especiales del Sistema de Compras y Contratación Pública, Sección 1 Modalidades de Selección, Subsección 1 Licitación Pública, artículos del 2.2.1.2.1.1.1 y s.s. del decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018.

II. Aspectos Generales

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 el artículo 8 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015, la Alcaldía Municipal de Zipaquirá invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los Documentos del Proceso en el portal transaccional SECOP II.

De acuerdo con la ley 850 de 2003, las veedurías pueden conformar los diferentes comités (técnicos, financieros y sociales entre otros) para poder ejercer su función. Una vez conformada la veeduría con los parámetros de la ley, desarrollarán su actividad en comunicación con la interventoría del proyecto.

Se debe tener en cuenta que las sugerencias y observaciones se deben presentar en los plazos previstos en el cronograma del proceso.

B. Compromiso anticorrupción.

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 2 en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación.

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

Descuentos: La Alcaldía Municipal de Zipaquirá efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

El proponente debe tener en cuenta que el contrato que se deriva del presente proceso de selección se encuentra sometido a pagar los siguientes impuestos, tasas y contribuciones:

TABLA ACUERDO 18 DE 2020 Y SUS MODIFICACIONES		**BASE DEFINIDA**
Industria y comercio	7 POR CADA MIL	Se Aplica al valor del contrato
Estampilla Pro Adulto Mayor	3%	Se Aplica al valor del contrato
Estampilla Procultura	2%	Se Aplica al valor del contrato
Tasa Pro Deporte	2.5%	Se Aplica al valor del contrato
Estampilla para la justicia familiar	2%	Se Aplica al valor del contrato
Retención en la fuente	De acuerdo con la calidad del contribuyente y al tipo de servicio que vaya a realizar. Consultar tabla de retención	Se Aplica al valor del contrato

D. Comunicaciones.

Las comunicaciones en el marco del presente Proceso de Contratación deben hacerse a través de la plataforma: SECOP II.

La Entidad Estatal confirmará la recepción de la información.

La comunicación debe contener: (a) el número del presente Proceso de Contratación Licitación Pública No 004-2026; (b) los datos del remitente que incluyen nombre, dirección física, dirección electrónica y teléfono; (c) identificación de los anexos presentados con la comunicación. Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están en la sección VIII A del presente documento.

El Municipio de Zipaquirá dará respuesta a las observaciones a través de un documento publicado a través de la plataforma: SECOP II.

Cuando el proponente registre el certificado de indisponibilidad de la plataforma, la entidad pone a disposición el siguiente correo: oficinaasesorajuridica@zipaquira-cundinamarca.gov.co

Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están en la sección VII.A del presente documento. Las comunicaciones y solicitudes enviadas a nombre del Municipio por canales distintos a los mencionados no serán tenidas en cuenta hasta que sean remitidas por uno de los medios descritos en la presente sección.

El Municipio de Zipaquirá dará respuesta a las observaciones a través de un documento publicado en el SECOP II.

E. Idioma

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados en castellano. La Oferta y sus anexos deben ser presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la sección VI que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original otorgado en lengua extranjera. Para firmar el contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de Apostilla o consularización, de acuerdo con la Resolución No. 3269 del 14 de junio de 2016, “Por la cual se adopta el procedimiento para apostillar y/o legalizar documentos y se deroga la Resolución 7144 del 24 de octubre de 2014”, expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de la República de Colombia.

F. Legalización de documentos otorgados en el Exterior.

Los Proponentes deben entregar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización. Para firmar el Contrato, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de acuerdo con lo previsto en el artículo 251 del Código General del Proceso.

G. Conversión de monedas

Los Proponentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos.

Si está expresado originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de Norte América, debe convertirse a esta moneda utilizando para ello el valor correspondiente con el siguiente procedimiento de conversión: se deberá utilizar el valor correspondiente a las tasas de cambio vigentes entre el dólar y dicha moneda a la fecha de cierre del balance (utilizando para tal efecto la página web http://www.oanda.com en la pestaña Currency Converter, Conversor de Divisas. Hecho esto se procederá en la forma que señala el numeral siguiente.

Una vez que se tengan las cifras en dólares de los Estados Unidos de América o si la información se presenta originalmente en dicha moneda, para la conversión a pesos colombianos se debe tener en cuenta la tasa representativa del mercado certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de apertura del proceso.

H. Reglas de subsanabilidad

De conformidad con el parágrafo primero del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2015 *"(…) la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las entidades estatales y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, salvo lo dispuesto para el proceso de mínima cuantía y para el proceso de selección a través del sistema de subasta. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado. "*

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

(…)

Parágrafo 3. La no entrega de garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

Parágrafo 4°. En aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, los documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, deberán ser solicitados hasta el momento previo a su realización."

(…)"

El numeral 6° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, indica: "Las propuestas deben referirse y sujetarse a todos y cada uno de los puntos contenidos en el pliego de condiciones. (…)"

Igualmente, el numeral 7º ibídem consagra: "De acuerdo con la naturaleza, objeto y cuantía del contrato, en los pliegos de condiciones se señalará el plazo razonable dentro del cual la entidad deberá elaborar los estudios técnicos, económicos y jurídicos necesarios para la evaluación de las propuestas y para solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen indispensables.".

Bajo las previsiones contenidas en los numerales 6º y 7º del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, artículo 5 de la ley 1882 de 2018 y acogiendo lo señalado en los pronunciamientos del Consejo de Estado1 indicados en los documentos y estudios previos, el MUNICIPIO, durante el término de evaluación de las propuestas, solicitará a los proponentes, en caso de ser necesario, las aclaraciones, precisiones y/o allegar documentos que puedan ser objeto de subsanabilidad.

[1]CONSEJO DE ESTADO, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección A, Consejero Ponente: Carlos Alberto Zambrano Barrera, 12 de Noviembre de 2014, Radicación 25000232600020020160601
CONSEJO DE ESTADO, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección C,. Consejero Ponente: Enrique Gil Botero, 26 de Febrero de 2014, Numero de Radicado: 13001-23-31-000-1999-00113-01 (25.804).

Los proponentes deberán allegar dentro del término preclusivo y perentorio2 que al efecto les fije el MUNICIPIO las clarificaciones y/o documentos requeridos, so pena del rechazo de la propuesta.

Todos aquellos requisitos de la propuesta que afecten la asignación de puntaje no podrán ser objeto de subsanabilidad, por lo que los mismos DEBEN ser aportados por los proponentes desde el momento mismo de la presentación de la oferta.

El oferente tiene la carga de presentar su oferta en forma íntegra, esto es, respondiendo todos los puntos del pliego de condiciones y adjuntando todos los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso.

NOTA: Los documentos exigidos en el presente pliego para acreditar los factores de desempate tampoco podrán ser subsanados, por lo que deberán ser presentados desde el momento de la presentación de la oferta.

I. Potestad verificadora

El Municipio se reserva el derecho de verificar integralmente la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello a las fuentes, personas, empresas, entidades estatales o aquellos medios que considere necesarias para el cumplimiento de dicha verificación.

III. Definiciones

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidas de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

DEFINICIONES	
ADJUDICACION	Es la decisión final de La Alcaldía de Zipaquirá, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
CONTRATISTA	Es el proponente que resulte adjudicatario y suscriba el contrato objeto del Presente Proceso de Contratación.
CONTRATO	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre la Alcaldía Municipal de Zipaquirá y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones reciprocas y se conceden derechos correlativos que instrumenten la relación contractual que se busca establecer a través del presente proceso de contratación.

[2] *el artículo 25 de la Ley 80 enseña que los términos para las diferentes etapas de selección son preclusivos y perentorios. Transcurrido el tiempo indicado en los pliegos o en la ley para realizar determinada actividad sin que esta se hubiere cumplido, se habrá perdido la oportunidad para efectuarla, por cuanto el término una vez vencido no puede revivirse…" Cfr. CONSEJO DE ESTADO, Sección Tercera, Sentencia de 20 de octubre de 2005, Exp. 14.579.*

OFERTA	Es la propuesta presentada a La Alcaldía de Zipaquirá por los interesados en ser el contratista del Proceso de Contratación objeto del presente Pliego de Condiciones.
PLIEGO DE CONDICIONES	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y el futuro Contrato, en los que se señalan las condiciones objetivas, plazos y procedimientos dentro de los cuales los Proponentes deben formular su Oferta para participar en el Proceso de Contratación del contratista y tener la posibilidad de obtener la calidad de adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
PRIMER ORDEN DE ELEGIBILIDAD	Es la posición que ocupa el Proponente que, una vez habilitado, obtiene el puntaje más alto luego de efectuarse la evaluación prevista en el presente Pliego de Condiciones
PROPONENTE	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación
TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web www.superfinanciera.gov.co

IV. Descripción del Contrato

El contrato a desarrollar es la "**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los detalles del presente Proceso de Contratación se encuentran incluidos en los Documentos del Proceso.

El contrato se debe ejecutar de acuerdo con las especificaciones técnicas contenidas en el anexo 5.

A. Clasificación UNSPSC

La prestación del servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel como se indica en la Tabla 1:

Tabla 1 - Codificación del contrato de suministro en el sistema UNSPSC:

Código del Producto	Nombre del Producto
48 10 18 00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE

73 15 16 00	SERVICIOS DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGIA EDUCACIONAL
80 14 17 00	DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERIA
90 10 18 00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93 13 16 00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
93 14 15 00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00	QUESO
50 19 21 00	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CITRICOS FRESCOS
50 20 26 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

B. Valor estimado del Contrato

El valor estimado de la presente contratación será hasta por la suma de **NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CINCUENTA Y UN PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($9.293.245.051,32) M/CTE,** se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda.

C. Forma de pago

EL MUNICIPIO pagará al contratista, el valor del contrato a través de pagos parciales, de acuerdo al número de raciones proporcionadas, para lo cual deberá presentar:

- Factura, en la que se relacionen los ítems entregados, su valor unitario, se precise el iva y el valor total, adicionalmente la factura debe cumplir los requisitos del código de comercio y el estatuto tributario.
- Informe técnico de ejecución y soportes de ejecución, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto.
- Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos profesionales).
- Certificación suscrita por el Rector de la IEM respectiva.
- Copia del RUT (Para la primera cuenta)

De otra parte, el supervisor deberá presentar lo siguiente:

- Informe de supervisión
- Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado.
- Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud, pensiones y riesgos Profesionales.

Todos los pagos están sujetos al PAC.

PARÁGRAFO: Para realizar los respectivos pagos, el supervisor del contrato, deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del objeto contratado, previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud y pensiones.

D. Plazo de ejecución del Contrato

El plazo de ejecución del contrato es de **CIENTO OCHO (108) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026,** contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías y e inicio del contrato a través de la plataforma Secop II.

E. Lugar de ejecución del Contrato.

El lugar de ejecución del Contrato es en el Municipio de Zipaquirá.

V. Convocatoria limitada a Mipymes

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.3.del Decreto 1082 de 2015, el presente Proceso de Contratación NO es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados unidos de América (USD125.000.oo), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por lo que no se hace convocatoria a que las Mipymes Nacionales, Departamentales o Locales presenten solicitudes para limitar la participación.

VI. Requisitos Habilitantes

La Alcaldía de Zipaquirá debe verificar con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.2 y 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con el numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del Proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

A. Capacidad Jurídica

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un (1) año más.

El Municipio de Zipaquirá también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a dos (2) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

B. Capacidad técnica

1. EXPERIENCIA

CONDICIONES DE EXPERIENCIA La experiencia se fija con base en la necesidad de que el oferente cuente con conocimiento derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato, así mismo se considera proporcional por cuanto tiene relación con el alcance, la cuantía y complejidad del contrato a celebrar, en este sentido se considera viable fijar los siguientes criterios:

El proponente deberá acreditar la celebración, ejecución y terminación de dos (2) contratos que tengan por objeto la operación y/o ejecución del programa de alimentación escolar. Cada uno de los contratos debe acreditar como mínimo un valor equivalente al presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales vigentes a la fecha de terminación del contrato. La sumatoria de los contratos presentados debe acreditar un valor igual o superior al doble del valor del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales vigentes a la fecha de terminación del contrato, y deberán estar inscritos en el RUP. Cada contrato deberá contener cómo mínimo 15 de los siguientes códigos correspondientes al Sistema de Codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, clasificación, que para el presente proceso y de acuerdo al objeto son:

Código del Producto	**Nombre del Producto**
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00	SERVICIOS DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGIA EDUCACION
80 14 17 00	DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERIA
90 10 18 00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93 13 16 00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
93 14 15 00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00	QUESO
50 19 21 00	PASABOCAS Y SNACKS

50 20 24 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CITRICOS FRESCOS
50 20 26 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

El valor de cada contrato será expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes SMMLV, del año en que fueron terminados.

Cuadro No. 1 EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

PERÍODO	MONTO MENSUAL
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009	496.900,00
Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010	515.000,00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	535.600,00
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	566.700,00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	589.500,00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	616.000,00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	644.350,00
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	689.455,00
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017	737.717,00
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018	781.242,00
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019	828.116,00
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	877.802,00
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	908.526,00
Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022	1.000.000.00
Enero 1 de 2023 a Dic. 31 de 2023	1.160.000.00
Enero 1 de 2024 a Dic. 31 de 2024	1.300.000,00
Enero 1 de 2025 a Dic. 31 de 2025	1.423.503,00
Enero 1 de 2026 a Dic. 31 de 2026	1.750.905,00

En caso de oferentes plurales, uno de los integrantes del proponente debe aportar como mínimo el sesenta (60%) por ciento de la experiencia solicitada. De igual manera, para que esta experiencia sea aceptable, dicho integrante deberá tener una participación mínima en la Estructura Plural que se presenta para este proceso de selección, del cincuenta por ciento (50%).

Nota: Sólo se tendrá en cuenta para acreditar la experiencia habilitante del proponente los dos (02) primeros contratos relacionados en el anexo de experiencia, si el oferente presenta y/o relaciona más contratos de los solicitados no serán tenidos en cuenta para la evaluación.

Si la experiencia no cumple con los requisitos anteriores NO SERA tenida en cuenta para la evaluación.

Si el proponente no cumple este requisito se calificará NO HÁBIL para el proceso al cual presenta propuesta y se está evaluando.

Condiciones para la validez de la experiencia:

En caso de presentar certificaciones o contratos ejecutados en consorcio o unión temporal, la experiencia acreditada será tenida en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación.

La experiencia será verificada con la información que repose en el RUP, el cual debe estar vigente y en firme. Para complementar la información solicitada el oferente deberá presentar certificación y/o actas de terminación y/o liquidación y/o contrato con sus respectivos modificatorios, emitidos por la entidad contratante, en la cual conste la siguiente información:

- Objeto del contrato
- Número y fecha del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación
- Firma de la persona o funcionario competente para expedir la certificación.
- Porcentaje de participación en caso de haber participado en figura asociativa, consorcio o Unión Temporal.
- Un mínimo de ejecución de seis (06) meses consecutivos.

En casos de estructura plural la experiencia acreditada puede ser aportada por solo uno de los integrantes que conformen la estructura.

Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.

En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará de acuerdo al porcentaje de participación en la sociedad escindida.

En el evento en que dos o más proponentes relacionen una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará a la Entidad contratante aclarar la información real del contrato, y al proponente que difiera en la información no se le aceptará como acreditación de experiencia.

Para efectos de la acreditación de experiencia aceptable de contratos que haya sido objeto de cesión antes de la ejecución del cincuenta (50%) por ciento del valor del contrato, se admitirán como experiencia para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente.

En caso que la Entidad requiera verificar la veracidad de la información aportada para acreditar la experiencia aceptable, podrá solicitarla y el oferente está en la obligación de allegarla, de lo contrario los contratos no serán tenidos en cuenta para la evaluación.

El Municipio se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información y certificaciones aportadas por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes.

El contrato deberá estar terminado en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas.

Si el proponente no cumple con la experiencia general y específica solicitada y los soportes de acreditación serán evaluados como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, lo que inhabilita la propuesta para ser evaluada.

2. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente debe ofrecer y garantizar como mínimo el personal que se indica en el presente numeral cuya dedicación deberá ser la mínima establecida para cada uno mientras se desarrollen actividades de su competencia. En todo caso, el futuro Operador deberá contar con todo el personal que se requiera para el desarrollo del contrato dentro del cronograma establecido, y en caso de ser necesario deberá aumentar la cantidad de personal con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto en el plazo propuesto, todo sin que ello genere costo alguno para el Municipio:

DIRECTOR DEL PROGRAMA PAE

Dedicación: 100%
Cantidad: 1
Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá
El profesional ofrecido como Director de Programa deberá acreditar lo siguiente:

a) Profesional en Ingeniería de Alimentos, o Ingeniería Agroindustrial o Ingeniería Industrial
b) Experiencia profesional mínima de quince (15) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.
c) Experiencia especifica mínima de tres (3) años en contratos de ejecución a programas de alimentación escolar PAE.
d) Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado, por cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.
e) Se deberá anexar los siguientes documentos: carta de compromiso, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional, copia del diploma de estudios adelantados, certificación de vigencia (profesiones asociadas a la ingeniería que aplica reglamentación COPNIA) certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El director del programa representa al futuro operador en todo lo relacionado con el desarrollo, cumplimiento y planificación alimentaria del contrato en el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y para tomar las decisiones importantes que exija la misma y debe encontrarse disponible en elMunicipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas (39 sedes).

PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA

Dedicación: 50%
Cantidad: 1
El profesional ofrecido como Nutricionista deberá acreditar lo siguiente:

a) Título profesional en Nutrición y Dietética.
b) Experiencia profesional acreditada mínima de doce (12) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional
e) Experiencia específica de tres (03) años en servicios de Nutrición en programas de alimentación escolar. Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado, por cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

Se deberá anexar carta de compromiso, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional, certificaciones de experiencia específica, copia de diploma de estudios y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El profesional representa al futuro operador en todo lo relacionado con los ciclos de minutas, análisis nutricional, cumplimiento porcentaje adecuación nutricional y los ajustes que requiera el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias en el conocimiento de elaboración de menús y normatividadaplicable.

COORDINADOR OPERATIVO

Dedicación: 100%
Cantidad: 1
Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá
Perfil solicitado: Ingeniero de Alimentos y deberá acreditar lo siguiente:

a) Experiencia profesional acreditada mínima de cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional

b) Experiencia especifica haber prestado sus servicios profesionales como ingeniera de Alimentos durante al menos dos (2) años en contratos de suministro a programas de alimentación escolar.

c) Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado de cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

d) Se deberá anexar carta de compromiso por el personal ofrecido, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia del diploma de estudio, Copia del acta de grado y copia de la tarjeta profesional (profesiones asociadas a la ingeniería que aplica reglamentación COPNIA), certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

Deberá atender todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y cumplimiento logístico y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas (39 sedes).

PARÁGRAFO: No se aceptan personas con título de técnico laboral por competencias, por no corresponder al nivel de educación terciaria técnico o tecnológico de conformidad con lo regulado en el artículo 7 de la Ley 30 de 1992, que a la letra dice:

*"…**ARTÍCULO 7** Los campos de acción de la educación superior son: el de la técnica, el de la ciencia, el de la tecnología, el de las humanidades, el del artey el de la filosofía...".*

SUPERVISORES DE CAMPO

Dedicación: 100%
Cantidad: 3
Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

Perfil solicitado: Tecnólogo en control de calidad de alimentos/ Tecnólogo en Alimentos deberá acreditar lo siguiente

a) Experiencia específica de dos (2) contratos en Programas de Alimentación Escolar PAE.

Se deberá anexar carta de compromiso por el personal ofrecido, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia del diploma de estudio, Copia del acta de grado, certificación copnia, certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El supervisor de campo representa al futuro operador en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en campo de cara al almacenamiento y distribución de materias primas en las instituciones educativas del Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas quese presenten en la operación del programa y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas.

PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
El tiempo exigido para el profesional es del 50%.

Un Profesional en Seguridad y Salud Ocupacional (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia profesional mínima de 4 años contados a partir de la expedición del diploma y experiencia especifica acreditada de mínimo 1 año en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar hoja de vida, copia de la Cédula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, Resolución de Otorgamiento de licencia y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS O ECÓNOMAS

El número de ecónomas es definido por la ETC de acuerdo con el número de raciones atendidas en cada sede, la modalidad y las condiciones propias de cada servicio.
Por tanto, el número de manipuladoras que debe contratar el Operador para cada sede educativa está sujeto al número de raciones a entregar en cada institución educativa.
Teniendo en cuenta la distribución actual de raciones por sede y tipo de suministro, el oferente deberá acreditar con la oferta lo siguiente:

Dedicación de tiempo de cada manipuladora:100%
Lugar de Trabajo: Municipio de Zipaquirá
Número de Manipuladoras requeridas por el programa: 133

El proponente deberá presentar lo siguiente para el personal manipulador que pretenda acreditar:

a) Hoja de vida
b) Copia de la cédula de ciudadanía
c) Certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.
d) Certificación médica en la que conste la aptitud para manipular alimentos; esta certificación deberá contener de manera legible los datos del médico que la expide (Art. 2.7.2.2.1.3.2, y Art. 2.7.2.2.1.3.4 Decreto 780/2016) y constar su firma autógrafa, y debe ser vigente.
e) Certificado de salud ocupacional no mayor a un año que cumpla con los parámetros establecidos en la resolución 2346 de 2007, es decir que sean realizados por médicos especialistas en medicina del trabajo o salud ocupacional, con licencia vigente en salud ocupacional, siguiendo los criterios definidos en el programa de salud ocupacional, los sistemas de vigilancia epidemiológica o los sistemas de gestion.
f) Carta de compromiso firmada por el proponente, bajo la gravedad de juramento indicando que mantendrá las ecónomas ofrecidas.
g) El oferente deberá adjuntar el listado de las ecónomas a acreditar para el desarrollo del programa, para lo cual deberá indicar nombre completo y númerode cédula de ciudadanía, junto con los demás requisitos antes indicados.

La entidad durante la evaluación solamente verificará los documentos de lasecónomas incluidas en la relación presentada.

NOTA 1. En caso de que la UApA llegase a realizar modificaciones a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar señalados en laResolución 0003 de 2026 durante el proceso de contratación, el proponente deberá ajustarse a dichos lineamientos técnicos.

VERIFICACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO: Para efectos de la verificación de los requisitos del equipo de trabajo, el proponente deberá presentar, junto con su oferta, la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos. No obstante, el proponente que resulte adjudicatario deberá contar, para la ejecución del contrato, con la totalidad del equipo humano requerido para la ejecución del contrato indicado en el presente pliego de condiciones. En caso de que se requiera reemplazar cualquiera de las personas ofrecidas deberá hacerlo por otros con igual o mejor perfil del requerido en este pliego.

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas de experiencia y para el equipo de trabajo básico y adicional requerido se sujetará a las siguientes reglas especiales:

Se podrá presentar un documento mediante el cual se precise la hoja de vida, se relacione la experiencia y se refieran los demás aspectos exigidos respecto del proponente y del equipo de trabajo.

Para la acreditación de la experiencia profesional deberán presentar copia de la matrícula o tarjeta profesional o certificación vigente y para la experiencia específica las certificaciones de los contratos ejecutados debidamente firmadas por el contratante.

Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente.

Las certificaciones firmadas por el mismo personal propuesto, es decir, las auto-certificaciones, no serán tenidas en cuenta para evaluar su experiencia profesional.

Cuando las certificaciones del personal propuesto son emitidas por el mismo proponente, adicionalmente se deberá adjuntar la certificación firmada por el contratante del contrato, proyecto o evento, donde conste que el proponente ejecutó el contrato.

Para efecto de la evaluación, las fechas de inicio y terminación de contratos, las certificaciones serán válidas con mes y año, evento en el cual se contabilizará el mes completo; o únicamente con año, caso en el cual se contabilizará a partir del último mes del año de inicio hasta el primer mes del año de finalización.

Sin perjuicio del personal mínimo exigido en el presente numeral, el contratista que resulte adjudicatario podrá establecer el número de personas que utilizará en el desarrollo de los trabajos, preferiblemente del municipio, de acuerdo con el enfoque de organización que le dé a los mismos, pero debe garantizar la realización de éstos y por tanto los proponentes deben tener en cuenta todo el personal al calcular el valor de la propuesta.

Cuando cualquiera del personal presentado por el contratista no cumpla con los requisitos exigidos en este Pliego de Condiciones, la propuesta será inhabilitada para continuar en el proceso de evaluación.

Los estudios de educación superior (pregrado y postgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente.

Carta de compromiso del personal ofrecido donde conste la voluntad y disponibilidad para participar en el proyecto objeto de la presente Selección Pública, en los tiempos y dedicaciones respectivos.

CARTA DE COMPROMISO

El proponente deberá adjuntar una carta en la que conste el compromiso escrito de cada uno de los miembros del equipo de trabajo (nombre, cédula, tarjeta o matrícula profesional) de dedicar el tiempo exigido y el cargo a desempeñar, de conformidad con estos pliegos de condiciones, para la ejecución de las labores objeto de su actividad y especialidad.

Se declarará como CUMPLE al proponente que adjunte las cartas de compromiso. Y Como NO CUMPLE a quién no adjunte la carta de compromiso.

A. OTRAS CONDICIONES TECNICAS

PLANTA O BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El proponente deberá acreditar que cuenta con planta o bodega de almacenamiento adjuntando los siguientes documentos:

- Si no es propia, el contrato de arrendamiento de la bodega o planta para ensamble y/o producción de los alimentos a nombre del oferente (persona natural o jurídica) o de alguno de los miembros de consorcio o Representante Legal del Consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, o de alguno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal), cuyo plazo de arrendamiento sea por lo menos hasta por el término del contrato que se suscriba.
- Certificado de tradición del inmueble ofertado como planta o bodega de ensamble o producción.
- Planos de la planta o bodega de Almacenamiento donde se pueda verificar que cuenta con un área total no inferior a 800 metros cuadrados, donde deberá tener distribuidas, demarcadas, y señalizadas las áreas mencionadas adelante, lo cual se demostrara con registro fotográfico y plano esquemático firmado por un profesional debidamente acreditado, donde se certifique extensión, capacidad, volumen y estabilidad de la edificación.
- A. Área de Recepción y control de calidad de Alimentos
- B. área de almacenamiento de productos
- C. Área de almacenamiento de refrigeración (Equipo de Refrigeración)
- D. Área de almacenamiento de Congelación (Equipo de Congelación)
- E. Área de alistamiento de RPS y RI.
- F. Área de almacenamiento de canastillas y estibas que garanticen el objeto contractual.
- G. Área de lavado de canastillas y estibas en condiciones de aislamiento.
- H. Área para producto no conforme
- I. Área de baños para el personal discriminado por sexo.
- J. Área de vestier y casilleros (para el personal manipulador)
- K. Área de lavado de manos
- L. Área de despacho
- M. Cuarto de almacenamiento para productos de aseo del Programa
- O. Área administrativa y operaciones
- P. Área de almacenamiento de residuos sólidos o Shut de Basuras, en espacio externo al área de almacenamiento. Todas las áreas y la bodega o planta de ALMACENAMIENTO deberán cumplir con los requisitos señalados en el Capítulo I artículos 6 y 7 de la Resolución 2674/2013. Para ello el plano facilitado a la ENTIDAD debe contener el metraje y la identificación de las áreas ofertadas.
- Debe aportar concepto FAVORABLE sanitario para la planta o bodega emitida por la respectiva autoridad sanitaria.

NOTA: Es requisito para los oferentes demostrar capacidad operativa en la presentación de la bodega ofertada en la cual se almacenará, alistará, y distribuirá los víveres para la preparación de la minuta establecida en preparada en sitio y ración industrializada.

En todo caso, la entidad aceptara planta de Almacenamiento o bodega de Almacenamiento con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

VEHICULOS DE TRANSPORTE

Para el Municipio es importante que los vehículos de transporte garanticen la cadena de frio de aquellos alimentos que lo requieren y el manejo adecuado para mantener la calidad de las materias primas en general. Todos ellos deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en la Resolución 2505/2004 del Ministerio de Transporte y Resolución 2674/2013 y demás normatividad vigente, modelo 2022 en adelante, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Acreditar un mínimo de tres (3) vehículos para la realización de las rutas de entrega de los víveres de los cuales deberán tener capacidad de carga mínima de dos toneladas cada uno. Nota: los 3 vehículos deberán contar con sistema de refrigeración para garantizar la cadena de frío de los productos que así lo requieran.
- Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
- Adjuntar además SOAT, Revisión Técnico - Mecánica, licencia de conducción de los conductores en categoría C2 – servicio público.
- Presentar concepto sanitario FAVORABLE de los vehículos ofertados expedido por la entidad competente.

El incumplimiento de cualquier aspecto se evaluará como NO CUMPLE

CARTA DE COMPROMISO BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO DE ENTREGA DE DOTACION.

El operador será responsable de la dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidencias su limpieza, en la dotación de los manipuladores dealimentos. Para garantizar esta obligación, el proponente deberá entregar carta de compromiso donde indique que al personal manipulador de alimentosde acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución 2674/2013, le será entregada la dotación básica para el desarrollo de sus actividades durante la ejecución del contrato.

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

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PARA LA BODEGA O PLANTA

Adicionalmente el proponente deberá presentar con la oferta, un plan de saneamiento para la bodega o planta de almacenamiento para el desarrollo de las actividades objeto del contrato, con las mismas especificaciones dadas para los establecimientos escolares y que son acordes a la normatividad vigente, que incluya el plan de almacenamiento.

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA

De conformidad con lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 se deberá adjuntar con la propuesta por lo menos tres (3) 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 las secretarias departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el sistema público de información alimentaria una vez entre en operación,

el cual deberá contener la siguiente información:

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 1: En todo caso la promesa de contrato de proveeduría deberá garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 en especial lo establecido en el artículo 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 frente a cantidad e información que debe contener.

NOTA 2: En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

C. Capacidad Financiera

Las condiciones aquí fijadas buscan establecer unos mínimos requisitos que reflejan la salud financiera de los proponentes. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato y se consideran adecuadas y proporcionales a la naturaleza, al valor, riesgos asociados al contrato, análisis del sector relativo a los servicios de alimentación, así mismo se considera que generan menor riesgo para la ejecución del contrato.

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente con la información financiera de la última renovación del RUP (31 de diciembre de 2024 o 31 de diciembre de 2025 para quienes ya lo hayan renovado) en los términos de los artículos 2.2.1.1.1.5.1. y 2.2.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la cual se evaluará teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

Tabla 3 - Indicadores de capacidad financiera:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
INDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 2
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL A 0.40
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	MAYOR O IGUAL A 10

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

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura su capacidad financiera se calculará afectada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las siguientes formulas:

Índice de liquidez:

$$X = \frac{(\text{AC M} * \%\text{p}) + (\text{AC M} * \%\text{p}) + (\text{AC nM} * \%\text{p})}{(\text{PC M} * \%\text{p}) + (\text{PC M} * \%\text{p}) + (\text{PC nM} * \%\text{p})} =\geq 2$$

Dónde:
AC: Activo Corriente

PC: Pasivo Corriente
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Nivel de endeudamiento:

$$X = \frac{(\text{PT M} * \%\text{p}) + (\text{PT M} * \%\text{p}) + (\text{PT nM} * \%\text{p})}{(\text{AT M} * \%\text{p}) + (\text{AT M} * \%\text{p}) + (\text{AT nM} * \%\text{p})} x\ 100 =\leq 0.40$$

Dónde:
AT: Activo Total
PT: Pasivo Total
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Razón de cobertura de intereses:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{GI M} * \%\text{p}) + (\text{GI M} * \%\text{p}) + (\text{GI nM} * \%\text{p})} =\geq 10$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
GI: Gastos de Intereses
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

A. Capacidad Organizacional

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP con la información del último año de renovación (diciembre 31 de 2024).

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente. Si este certificado contiene los indicadores de capacidad financiera solicitados en el cuadro de Indicadores para verificar la capacidad financiera y esta información está en firme, bastará con su presentación, la cual se evaluará teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

Tabla 2 - Indicadores de capacidad organizacional

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre el patrimonio	MAYOR O IGUAL A 0.11
Rentabilidad sobre el activo	MAYOR O IGUAL A 0.08

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura su capacidad de organización se calculará afectada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las siguientes formulas:

Rentabilidad sobre patrimonio:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{P M} * \%\text{p}) + (\text{P M} * \%\text{p}) + (\text{P nM} * \%\text{p})} x\ 100 =\geq 0{,}11$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional

P: Patrimonio
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Rentabilidad sobre activos:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{A M} * \%\text{p}) + (\text{A M} * \%\text{p}) + (\text{A nM} * \%\text{p})} x\ 100 =\geq 0.08$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
A: Activos
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Nota: Los proponentes que presenten utilidad operacional negativa o igual a cero, NO CUMPLEN con los indicadores de Rentabilidad.

Para consorcios o uniones temporales, el cumplimiento de dichos indicadores (Rentabilidad del Patrimonio y Rentabilidad del Activo) se hará SUMANDO los componentes de los indicadores según el porcentaje de participación. Para determinar los indicadores se debe tener en cuenta el procedimiento de la ponderación de los componentes tal como lo establece el Manual de Colombia Compra Eficiente. En ningún caso los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal podrán presentar indicadores negativos.

Información financiera para Proponentes extranjeros

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general
(ii) Estado de resultados
Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

III. Evaluación de la Oferta

La Alcaldía de Zipaquirá debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección VI.

En la evaluación de las Ofertas el Municipio de Zipaquirá realizará ponderación del aspecto de calidad y económico de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla 4.

Las Ofertas deben presentarse en los Anexos 2 a 6 establecidos en el presente Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

Tabla 4 - Puntaje por criterios de evaluación

La Alcaldía de Zipaquirá debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección VI.

En la evaluación de las Ofertas el Municipio de Zipaquirá realizará ponderación del aspecto de calidad y económico de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla 4.

Las Ofertas deben presentarse en los Anexos 2 a 6 establecidos en el presente Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

Tabla 4 - Puntaje por criterios de evaluación

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
FACTOR CALIDAD	36,5 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO	30 PUNTOS
INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 PUNTOS
MIPYMES	0.25 PUNTOS
INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 PUNTOS
TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1 PUNTO
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – CUOTA PARAFISCAL	6 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – PROVEEDOR DIRECTO	6 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – PEQUEÑO PRODUCTOR	10 PUNTOS
TOTAL	100 PUNTOS

1. PONDERACION FACTOR DE CALIDAD (MÁXIMO 36,5 PUNTOS)

- **FORMACIÓN ACADÉMICA ADICIONAL DEL PERSONAL REQUERIDO (20 PUNTOS)**

Equipo de Profesionales	Requisitos	Condición	Puntos
DIRECTOR DE PROYECTO	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en áreas relacionadas con calidad o seguridad alimentaria.	(Si no presenta el requisito, no se asignará puntaje).	7
PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en áreas relacionadas con salud y/o administración	(Si no presenta el requisito, no se asignará puntaje).	7
COORDINADOR OPERATIVO	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en temas relacionados con la Calidad y/o inocuidad de alimentos	(Si no presenta el requisito no se asignará puntaje).	6

Para la acreditación de los estudios adicionales, el oferente deberá presentar copia de los diplomas y actas de grado de estudios respectivos

- **APOYO A LA MANO DE OBRA LOCAL (MÁXIMO 6,5 PUNTOS)**

Se asignarán máximo 6.5 puntos al proponente que ofrezca la vinculación de al menos el 80% del personal que se subcontrate para la operación del programa, que sea residente en el Municipio de Zipaquirá. El puntaje se otorgará acorde con la siguiente tabla:

REQUISITO	PUNTAJE
El proponente que allegue el 80% del personal residente en Zipaquirá	6,5 puntos
El proponente que allegue entre el 60% y el 79% del personal residente en Zipaquirá	5 puntos
El proponente que allegue entre el 40% y el 59% del personal residente en Zipaquirá	4 puntos

Para acreditar el requisito y obtener el puntaje señalado, deberá presentar:

Certificado de residencia del personal subcontratado, expedido dentro de la presente vigencia 2026 y emitido por la entidad competente (Secretaría de Gobierno).

- **BODEGA DE ALMACENAMIENTO ADICIONAL UBICADA EN EL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA (MÁXIMO 8 PUNTOS)**

El proponente que acredite bodega de almacenamiento ubicada dentro del municipio de Zipaquirá con el fin de almacenar materia prima destinada a situaciones de contingencias se le otorgarán ocho (8) puntos.

Para otorgar el puntaje correspondiente a este requisito el oferente deberá aportar los siguientes documentos:

1. Certificado de tradición del inmueble ofertado como bodega de almacenamiento.
2. Contrato de arrendamiento, si el inmueble ofertado como bodega de almacenamiento, no es propio y el certificadode tradición del inmueble.
3. Planos de la bodega donde se pueda verificar el área total de 200 mts2.Para ello el plano aportado a la ENTIDAD debe contener el metraje.
4. Debe aportar concepto FAVORABLE sanitario de la bodega de almacenamiento emitida por la respectiva autoridad sanitaria.

NOTA: En todo caso, la entidad aceptara bodega de almacenamiento con concepto **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.**

- **ACREDITACION DE EQUIPOS ADICIONALES (MAXIMO 2 PUNTOS)**

El oferente que acredite la entrega sin costo alguno al Municipio de: dos (2) congeladores Industriales de tipo horizontal y dos (2) mesones en acero inoxidable para las sedes educativas que lo requieran, obtendrá dos (2) puntos.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar manifestación escrita bajo la gravedad de juramento.

2. PONDERACIÓN ECONÓMICA (MÁXIMO 30 PUNTOS)

La evaluación económica de las propuestas se realizará sobre el "Presupuesto"diligenciado por cada uno de los proponentes. Para ello diligenciaran el anexo propuesta Económica.

UN ÚNICO PROPONENTE.

En el evento que solo un proponente haya cumplido con la verificación y ponderación, el Municipio verificará que el precio de su oferta cumpla los requisitos que a continuación se detallan:

El valor total de la propuesta no puede exceder el del presupuesto oficial establecido en el presente proceso; de lo contrario, la propuesta se considera RECHAZADA, es decir, no se tendrá en cuenta para la adjudicación del contrato.

El valor total de la propuesta se determinará con base en los precios unitarios consignados en el respectivo formato.

En este evento se le asignará el máximo puntaje.

VARIOS PROPONENTES.

Para el (los) proponente(s) que haya (n) cumplido con los requisitos habilitantes, se verificará que el precio de su oferta no sea superior al 100% del Presupuesto Oficial, en caso de que no se cumpla con esta condición la propuesta será rechazada, y luego se procederá a la asignación de puntaje.

Métodos de evaluación de la oferta económica

METODO
Media Aritmética
Media Aritmética Alta
Media Geométrica con presupuesto oficial
Menor Valor

Para la determinación del método de ponderación, la Entidad tomará los primeros dos dígitos decimales de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM) (certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819) que rija el día hábil siguiente al cierre del proceso, de acuerdo al cronograma de actividades.

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

Asignación de método de evaluación según TRM

RANGO (INCLUSIVE)	NUMERO	METODO
De 00 a 24	1	Media Aritmética
De 25 a 49	2	Media Aritmética Alta
De 50 a 74	3	Media Geométrica con presupuesto Oficial
De 75 a 99	4	Menor valor

3. 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:

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

$\bar{X}$ = Media aritmética.
x_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

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

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - \left(\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - 2\left(\frac{\lfloor \bar{X} - V_i \rfloor}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

Donde,

$\bar{X}$ = Media aritmética.
V_i = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como 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:

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

Donde,

X_A = *Media aritmética alta*
V_{max} = *Valor total sin decimales de la oferta más alta*
$\bar{X}$ = *Promedio aritmético de las ofertas válidas*

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

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

X_A = *Media aritmética alta*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

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

- Media geométrica con presupuesto oficial

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

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

Número de Ofertas (n)	Número de Veces que incluye el presupuesto oficial(nv)
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:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = *Número de Ofertas válidas.*
PO = *Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.*
P_i = *Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.*

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

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ \text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times \left(1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

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

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 la Entidad procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \left\{ \frac{[\textit{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \right.$$

Donde,

V_{MIN}=*Menor valor de las Ofertas válidas.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

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 segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje.

3. INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF (0.25 puntos)

Se asignarán 0.25 puntos a los proponentes que acrediten emprendimientos y empresas de mujeres y jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando el cincuenta por ciento (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. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (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. Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.
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. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.
4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (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. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

FORMA DE ACREDITACIÓN:

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, 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.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

NOTA 1: Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de que trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

NOTA 2. Para la obtención del puntaje adicional en los procesos de selección, los proponentes individuales podrán acreditar la condición de ser emprendimientos y empresas de mujeres o la condición de ser emprendimientos y empresas de jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF, puntaje único que se obtendrá, bien sea con cualquiera de las dos condiciones o incluso con ambas.

En el caso de proponentes plurales, al menos uno de los integrantes podrá acreditar una de las dos condiciones anteriores.

4. CRITERIO DIFERENCIAL MIPYMES (Hasta 0,25 puntos)

Se asignarán máximo 0,25 puntos al oferente que acredite ser Mipyme de acuerdo con los criterios de clasificación empresarial establecidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue osustituya.

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

Para acreditar este requisito deberán aportar*:*

1. *Personas naturales: certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro*

mercantil.

2. *Personas jurídicas: certificación expedida por el representante legal yel contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copiadel certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dichacertificación.*

   Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

   En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberáencontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

5. PONDERACIÓN INCENTIVO A LA INDUSTRIAL NACIONAL (MÁXIMO 10 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el Decreto 680 de 2021, se dará aplicación a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

En la evaluación y calificación de las propuestas se seguirán los criterios contemplados en los Pliegos de condiciones sobre reciprocidad. Las reglas previstas en el presente numeral se aplicarán a los proponentes individuales ó miembros de consorcios ó uniones temporales, que presenten propuesta en el proceso. Para las personas nacionales el ofrecimiento se corroborará con el documento de identificación del personal ofrecido, para lo cual deberá relacionar en la certificación el nombre de las personas indicando el número del documento de identidad y la nacionalidad de cada persona.

Los proponentes pueden obtener puntaje 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

NOTA: En los eventos en que la documentación requerida para la acreditación del presente puntaje no sea presentada y se requiera su subsanación dentro de los aspectos habilitantes, NO se otorgará el respectivo puntaje.

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:

Persona natural colombiana: la cédula de ciudadanía del proponente.

Persona natural extranjera residente en Colombia: la visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.

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 acreditará 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 extranjero con trato nacional debe presentar los documentos señalados en esta sección.

El proponente podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía, la falta de 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.

La entidad 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.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL

La entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen a la ejecución del contrato más del 90% del personal calificado de origen colombiano.

Por personal calificado se entiende aquel que requiere de un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del proponente debe diligenciar el Formato de Puntaje de Industria Nacional 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, indicando la procedencia del personal.

La entidad únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el proponente que presente el Formato de Puntaje de Industria Nacional no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Formato de Puntaje de Industria Nacional únicamente debe ser aportado por los proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal calificado colombiano. En el evento que un proponente nacional o extranjero con trato nacional lo presente, no será una razón para no otorgar el puntaje de promoción de servicios nacionales 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 la Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros de acuerdo con las reglas definidas en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

NOTA: El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de apoyo a la industria nacional deberá ser anexado por el oferente cumpliendo con los requisitos que el pliego de condiciones determine y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las ofertas, así mismo tampoco es objeto de subsanabilidad.

De no presentar carta destinada al proceso específico que contenga el ofrecimiento aquí establecido o el mismo no cumpla las condiciones previstas no se otorgara puntaje por este factor.

6. PUNTAJE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD:

Se asignará 1 punto, al oferente que acredite la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. Personas naturales con discapacidad que ejerzan una profesión liberal. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como el título profesional correspondiente
2. Personas naturales con discapacidad que hayan realizado 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. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del registro mercantil.
3. Personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de sus acciones, partes de interés o cuotas de participación pertenezcan a personas con discapacidad 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.

La circunstancia de la propiedad de la persona jurídica se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista, de acuerdo con los requerimientos de ley o, el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las personas con discapacidad han mantenido su participación. Adicionalmente se debe adjuntar la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjeria o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del certificado de existencia y representación legal.

Personas jurídicas que tengan vinculadas laboralmente al menos una persona con discapacidad en empleos del nivel directivo de 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.

Por otra parte, se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquia desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de 1 documento de identidad de las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, asi como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados

por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social

Parágrafo. Respecto de los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, las certificaciones de que trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Que el proponente acredite dentro de su planta de personal la vinculación de personas con discapacidad, con sujeción a todas las exigencias y garantías legalmente establecidas, mediante contrato laboral con dedicación exclusiva, de acuerdo con la siguiente tabla:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	**Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido**
Entre 1 y 30	2
Entre 31 y 100	3
Entre 101 y 150	4
Entre 151 y 200	5
Entre 201 y 300	7
Entre 301 y 400	10
Entre 401 y 500	12
Entre 501 y 600	14
Entre 601 y 700	16
Más de 700	En adelante por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales

Para la acreditación de este puntaje el oferente deberá presentar:

1. Certificación expedida por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica o plural o el revisor fiscal, según corresponda, en la que indique 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, precisando el nombre y el documento de identidad.

2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección, en el que se acrediten las personas con discapacidad vinculadas a la planta de personal.

7. PUNTAJE ADICIONAL – DECRETO 248 DE 2021

Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Cuota parafiscal	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Proveedor directo	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.3 – Pequeño productor	10 puntos

8. CUOTA PARAFISCAL - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "*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:*

a. Cuota Parafiscal. Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, 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 el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

b. (…)

PARÁGRAFO 1. *Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 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."*

De conformidad con lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

9. PROVEEDOR DIRECTO - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "*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:*

a. (…)

b. Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional 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 (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

PARÁGRAFO 1. *Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 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."*

De conformidad con lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

Al tratarse de un requisito que otorga puntaje y de conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 estos documentos NO son SUBSANABLES y por lo mismo no se pueden otorgar los puntos propuestos si no se aportan o no se aportan de manera completa. De tal manera que debe ser clara e inequívoca las certificaciones que se presenten para acreditar los criterios puntuables o la documentación prevista en las normas citadas para la asignación de puntaje.

10. PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES – 10 PUNTOS.

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.3: *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 contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, 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, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del presente Título, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.*

PARÁGRAFO 1. *Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título.*

PARÁGRAFO 3. *Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.*

PARÁGRAFO 4. *En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.*

En virtud de lo anterior, la proporcionalidad de puntaje se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIO	CONDICION	PUNTOS
Promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones	El proponente que presente contratos de promesa de proveeduría con un mínimo del 40% de compras de alimentos locales en los términos del decreto 248 de 2021	10 puntos
	El proponente que presente contratos de contratos de promesa de proveeduría con un mínimo del 35% de compras de alimentos locales en los términos del decreto 248 de 2021	7 puntos
	El proponente que presente contratos de contratos de promesa de proveeduría con un mínimo del 32% de compras de alimentos locales en los términos del decreto 248 de 2021	5 puntos

De acuerdo con la ley 1882 de 2018, en la audiencia de adjudicación se abrirá el segundo sobre que contiene la oferta económica, se correrá traslado en la misma diligencia **sólo a los proponentes habilitados** y se realizará la verificación aritmética aplicando los criterios indicados por la entidad, y se establecerá el orden de elegibilidad.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se dará aplicación a lo previsto en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2022 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 único Reglamentario del Sector administrativo de Planeación Nacional, con el fin de reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020 en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", y mediante el cual se modifica el artículo 2.2.1.2.4.2.17 respecto a los factores de desempate y acreditación, para lo cual se aplicarán los siguientes:

FACTOR DE DESEMPATE	Tipo de persona	Forma de acreditación del factor de desempate
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	Todos	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.

			En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este factor de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje. Para los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal definirá, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.
2. Preferir la propuesta de mujer cabeza de familia y la mujer víctima de violencia intrafamiliar.	Persona Natural	Mujer cabeza de familia	Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. Para tal efecto deberá presentar la declaración ante notario que contenga como mínimo la manifestación de su estado civil, si tiene a su cargo de forma permanente, ya sea económica o socialmente, hijos menores propios u de otras personas incapaces o incapacitadas para trabajar, indicando la ausencia del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar.
		Mujer víctima de violencia	Deberá allegar el certificado o soporte de la medida de protección expedida por la autoridad competente en la que se acredite dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008.
	Persona Jurídica		1. Deberá allegar el certificado en el que se manifieste 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. 2. Deberá allegar los soportes documentales que acrediten la condición de cada una de las mujeres, como se indica para el caso de proponente persona natural.
	Proponentes Plurales		Cada uno de los integrantes debe acreditar alguna de las condiciones señaladas para persona natural o jurídica, según corresponda.
	Todos		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.	Persona Natural y Jurídica	1. Deberá presentar el certificado con el porcentaje de personal en la condición indicada en la causal, manifestando que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año, y que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. 2. Deberá presentar la certificación del porcentaje de personal en la condición indicada en la causal. 3. Deberá presentar 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
	Proponente Plural	Deberán acreditar los mismos soportes relacionados en el cuadro anterior, y solamente se tendrá otorgará el criterio si el integrante que cumple con los requisitos tiene por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aporta como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia.
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 sobreviviente y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley.	Persona Natural y Jurídica	1. Deberán allegar un certificado bajo la gravedad de juramento en el que se indique el número de 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, con la indicación que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año. 2. Deberá presentar 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. 3. Deberá presentar el certificado bajo la gravedad de juramento en el que se indique que la persona no es beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión, junto con el documento de identificación.
	Proponente Plural	Deberá presentar los mismos requisitos que en el literal anterior, y en el certificado del numeral 1 se tendrá en cuenta la sumatoria de la vinculación de personas de todos los integrantes del proponente.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina a "**población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana**"	Persona Natural y Jurídica	1. Deberá presentar certificado bajo la gravedad de juramento en el que se señalen 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, con la indicación que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año. 2. Deberá presentar 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. 3. Deberá presentar copia de la certificación en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.
	Proponente Plural	Deberá presentar los mismos requisitos que en el cuadro anterior, y en el certificado del numeral 1 se tendrá en cuenta la sumatoria de la vinculación de personas de todos los integrantes del proponente, y el 10% deberá ser acreditado sobre el total de la nómina de sus integrantes.
6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración	Persona Natural	Deberá allegar copia del documento de identificación y alguno de los siguientes documentos: - Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración - Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley.
	Persona Jurídica	1.Presentar el certificado bajo la gravedad de juramento en el que conste 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. 2. Allegar alguno de los siguientes certificados, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración: -Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz,

		- Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración -Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley.
	Proponente Plural	1.Si está conformado por personas naturales, y todos los integrantes se encuentran en proceso de reincorporación o reintegración, deberán aportar copia del documento de identificación y alguno de los siguientes documentos: - Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración - Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. y aporten los documentos indicados en el cuadro personas naturales. 2. Si está conformado por personas jurídicas, y 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 deberán aportar los documentos señalados para las personas jurídicas. 3. Si está conformado por personas naturales y jurídicas, aplicarán las anteriores reglas según corresponda.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las siguientes condiciones:	Proponente Plural	1.Si al menos uno de los integrantes es una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración deberá presentar la declaración ante notario que contenga como mínimo la manifestación de su estado civil, si tiene a su cargo de forma permanente, ya sea económica o socialmente, hijos menores propios u de otras personas incapaces o incapacitadas para trabajar, indicando la ausencia del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar y/o el certificado o soporte de la medida de protección expedida por la autoridad competente en la que se acredite dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008. Si se trata de una una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, el representante legal o el revisor fiscal, si

		están obligados a tenerlo, deberá presentar 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 acuerdo con lo solicitado para cada uno de ellos. El integrante debe tener una participación de por lo menos el 25 % en el proponente plural y aportar el 25% de la experiencia. 2. Respecto del integrante madre cabeza de familia y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración se deberá aportar certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, en el que se manifieste que 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 son empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural.
	Persona Natural	1. Deberán allegar la certificación en la que se indique el tamaño empresarial. 2. Deberán allegar copia del registro mercantil o RUP (vigente y en firme al momento de su presentación).
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales	Persona Jurídica	1. Deberá allegar la certificación de tamaño empresarial. 2. Deberá presentar copia del certificado de existencia y representación legal o RUP (vigente y en firme al momento de su presentación)
	Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y

		asociaciones mutuales se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual clasificada como micro, pequeñas o medianas empresas.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	Proponente Plural	La condición de micro o pequeña empresa se verificará con los mismos requisitos señalados en el numeral anterior, según corresponda a persona natural o jurídica.
10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior	Persona Natural y Jurídica	Deberá presentar 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, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior.
	Proponente Plural	Se preferirá siempre que 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 y que aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia en la oferta. 1. El integrante correspondiente debe acreditar dicha condición de conformidad con los documentos del factor 8. 2. Deberá presentar certificado en el que manifieste que ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos mencionados, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales, se preferirá al proponente plural, en que por lo menos uno de sus integrantes cumpla con la condición de micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes	Persona Jurídica	1. Deberá presentar el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, así como la condición de Mipyme. (Esta última condición también se puede acreditar con el RUP vigente y en firme al momento de su presentación) 2. Deberá presentar certificación del tamaño empresarial.
	Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas para personas jurídicas.
12. Preferir la propuesta presentada por personas que acrediten: a) ser jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF en las condiciones establecidas en la presente ley, o b) de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, es decir, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF; o c) la oferta presentada por un proponente plural con una participación de al menos un veinticinco por ciento (25%) de una persona que acredite ser egresado del sistema de Protección del ICBF o una persona jurídica en las cuales se acredite una participación mayoritaria de jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF.	Persona Natural, Persona Jurídica y Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando: - El proponente sea persona natural y acredite ser joven egresado del sistema de protección del ICBF en los términos que disponga la norma. - El proponente sea persona jurídica y dentro de su composición se acredite más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones o cuota partes de jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF. - El proponente sea proponente plural y uno de sus integrantes cuyo porcentaje de participación sea mínimo del 25% acredite ser una persona egresada del sistema de protección del ICBF o uno de sus miembros sea persona jurídica y acredita participación mayoritaria de jóvenes egresados del sistema de protección ICBF.
13. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente.	Todos	Se hará por medio de balotas en audiencia independiente la cual se comunicará a los proponentes.

NOTA 1: Para que haya empate deberá haber igualdad en los números enteros y en los decimales. En todo caso se tendrán en cuenta hasta DOS decimales.

NOTA 2: Para acreditar la calidad de Mipyme, se podrá confrontar la información con los requisitos señalados anteriormente o con el registro único de proponentes.

NOTA 3: De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de datos sensibles, aportados al proceso, 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.

VIII. Oferta.

A. Presentación.

Los Proponentes deben presentar sus Ofertas únicamente a través de la plataforma Secop II, con los formatos contenidos en los Anexos, en la fecha establecida en el Cronograma al que se refiere la sección XIV, y acompañadas de los documentos solicitados en esta sección, así como de la garantía de seriedad de la Oferta a la que se refiere la sección XII A del presente Pliego de Condiciones así:

Requisitos habitantes y documentos de asignación de puntaje y oferta económica

Las Ofertas estarán vigentes por el término de noventa (90) días calendario, contados desde la fecha de presentación de Ofertas establecida en el Cronograma.

Los Proponentes deben presentar la Oferta y los anexos en los formatos indicados (contenidos en los anexos, en formatos pdf que permita reconocimiento de texto y Excel).

La presentación de la Oferta implica la aceptación por parte del Proponente de la distribución de Riesgos efectuada en el Pliego de Condiciones y sus Adendas.

El día del vencimiento del término para presentar las Ofertas, el Municipio de Zipaquirá publicará en la plataforma transaccional secop II la lista de Proponentes.

Cuando haya una indisponibilidad del SECOP II, la cual haya sido confirmada por Colombia Compra Eficiente mediante certificado de indisponibilidad, la entidad estatal puede recibir ofertas en el correo electrónico: oficinaasesorajuridica@zipaquira-cundinamarca.gov.co en los términos y condiciones establecidos en el “Protocolo para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II” o en el documento que Colombia Compra Eficiente determine para ello el cual puede ser consultado en el siguiente enlace: https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii/indisponibilidad-en-el-secop-ii.

B. Acreditación de requisitos habilitantes

El Proponente debe incluir en su Oferta los siguientes documentos:

1. Capacidad jurídica

En el proceso de selección pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato en el Municipio.

1. **Certificado de existencia y representación legal** expedido por la cámara de comercio o autoridad competente del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el que se verificará lo siguiente:

   A. Personas Jurídicas nacionales o extranjera con sucursal en Colombia:

      a. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado de existencia y representación legal la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.
      b. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.
      c. Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo 12 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.
      d. Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.
      e. El nombramiento del revisor fiscal en caso que exista.
      f. Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

Adicionalmente deberá presentar la Certificación del Revisor Fiscal en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada.

En el caso de las Sucursales de las personas jurídicas extranjeras y como quiera que la Sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última. Si la Oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal debidamente constituida en Colombia, deberá acreditar la existencia de la sucursal y la capacidad jurídica de su representante o apoderado, mediante la presentación del Certificado del Registro Único de Proponentes y Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de 30 días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad. La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta.

   B. Persona jurídica extranjera sin Sucursal o domicilio en Colombia: Documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados de conformidad con lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, en el que debe constar, como mínimo los siguientes aspectos:
      I. Nombre o razón social completa.
      II. Nombre del Representante Legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.

III. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.
IV. Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social competente respectivo para cada caso.
V. Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación.
VI. Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica.
VII. Vigencia de la persona jurídica no inferior al plazo del contrato y mínimo 12 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la totalidad de la información de existencia y representación legal, el Proponente o miembro extranjero del Proponente Plural deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad en la que conste que: (i) no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; (ii) la información requerida en el presente numeral, y (iii) la capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración, así como de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

2. **Certificado del Registro Único de Proponentes** del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, vigente y en firme expedido dentro de los 30 días anteriores al cierre del presente proceso.

3. **Documento de conformación de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**, si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación legal del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.

   En el documento de constitución deberá constar la siguiente información:
   a) Los oferentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal.
   b) Señalar los términos y porcentaje de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la ENTIDAD.
   c) Designar la persona que para todos los efectos representará al Consorcio o Unión Temporal y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad.
   d) La duración del Consorcio o de la Unión Temporal deberá ser por el término de ejecución del contrato y un (1) año más.

NOTA 1: Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberán acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual.
NOTA 2: Cuando se trate de personas que participen bajo la modalidad de **Promesa de Sociedad Futura** deben presentar a la ENTIDAD, uno de los originales de una promesa escrita de contrato de sociedad con el lleno de los requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:
a) La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los siete (7) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de **Adjudicación**;

b) Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar, ejecutar y liquidar el Contrato objeto del presente proceso de selección.
c) Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993;
d) Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se promete constituir;
e) La manifestación expresa de cada uno de los promitentes de que responderá solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad (i) por los perjuicios sufridos por la ENTIDAD, derivados del incumplimiento de la obligación de suscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos consignados en el contrato de promesa presentado y (ii) por las obligaciones que se deriven de las Propuestas y del Contrato que se suscriba;
f) La inclusión en los estatutos de una cláusula del contrato de sociedad que se promete celebrar según la cual aquellos accionistas que (i) hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o (ii) hayan aportado su experiencia para acreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa de la ENTIDAD, en los términos del Contrato que se suscriba;
h) La duración debe ser igual al plazo del contrato a adelantar y un (1) año más contado a partir de su constitución;
i) Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la **Adjudicación**;
j) La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de la sociedad prometida y el monto del mismo; y
k) La declaración de que ninguno de los promitentes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con la entidad.

Los integrantes asociados bajo la modalidad de **Promesa de Sociedad Futura** deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamente inscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la notificación del acto de **Adjudicación**. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el correspondiente contrato y se hará efectiva la **Garantía de Seriedad**.

4. **Fotocopia del documento de identidad** del representante legal o del apoderado o del proponente singular.

5. **En caso de existir limitaciones estatutarias** frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.

6. **Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad** establecidas en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, suscrito por la Persona Natural o el Representante Legal de la Persona Jurídica, o del Consorcio y/o Unión Temporal

Otros requisitos jurídicos que se deben aportar

1. **Carta de Presentación de la Propuesta – Anexo No. 1**

Carta de presentación de la Propuesta firmada por el Proponente si es Persona Natural, por el Representante Legal de la Persona Jurídica, o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, o por poder debidamente conferido para tal efecto con el lleno de los requisitos de Ley, según sea el caso, de acuerdo con el anexo contenido en el pliego, el cual deberá ser diligenciado de manera obligatoria.

Mediante la carta de presentación de la oferta, el proponente de forma expresa hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado.

En la carta de presentación el oferente deberá indicar cuál información de la suministrada en su propuesta es de carácter reservado, señalando la norma que le otorga tal carácter.

Debe ser firmada por el proponente cuando es persona natural o, si es persona jurídica o si la oferta se presenta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, por el representante legal indicando su nombre y documento de identidad.

La carta de presentación deberá estar suscrito en original, bien sea a través de firma manuscrita, electrónica o digital conforme a los parámetros fijados por la Ley 527 de 1999, el Decreto 2364 de 2012 y demás normas que las modifiquen, aclaren o complementen.

APODERADO

Los Proponentes podrán presentar ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder, otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato. El poder podrá estar contenido en un documento físico en un mensaje de datos.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica que en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y/o a todos los integrantes del Proponente Plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) presentar oferta para el Proceso de Contratación que trata este Pliego; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la Entidad en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso (iv) suscribir el contrato en nombre y representación del adjudicatario así como el acta de terminación y liquidación, si a ello hubiere lugar.

2. **Garantía de Seriedad de la Propuesta**. Los proponentes prestarán garantía de seriedad de los ofrecimientos hechos; de acuerdo con las reglas definidas en este numeral:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Alcaldía de Zipaquirá identificada con NIT 899999318-6.

Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015. a) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. b) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto en el pliego para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando estas prórrogas no excedan un término de tres (3) meses. c) 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. d) El retiro de la propuesta después de vencido el término fijado para la presentación de las Propuestas
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Quince por ciento (15%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
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. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente 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.

Además deberá allegar el recibo de pago de la póliza o la constancia de no expirar por falta de pago y el respectivo clausulado.

La Alcaldía Municipal podrá hacerla efectiva en caso que el Proponente retire su Propuesta dentro del período de validez de la misma o cuando el Proponente favorecido no suscriba el Contrato o no constituya las garantías contractuales.

El Proponente favorecido y los demás Proponentes podrán solicitar la devolución de la Garantía de Seriedad de la Oferta, cuando se hayan cumplido los requisitos de legalización del Contrato que se llegare a celebrar, como resultado de este proceso. Si la selección se declara desierta, se devolverá el original de la póliza, previa solicitud por escrito del Proponente.

REQUISITO HABILITANTE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES, JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF, EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS

CON DISCAPACIDAD Y MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS *(los requisitos para acreditar dichas condiciones son los establecidos en el Decreto 1860 de 2021, Decreto 287 de 2026 y las normas concordantes)*

De acuerdo a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciona los artículos 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en la ley 2479 del 15 de julio de 2025 y el decreto 287 de 2026, frente a los criterios diferenciales habilitantes, la entidad considera pertinente adoptar el aspecto relacionado con el valor de la garantía de la seriedad de la oferta, es por ello que, las ofertas presentadas por emprendimientos y empresas de mujeres, jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad y mipymes con domicilio en el territorio nacional, deberán acreditar el valor del amparo de la garantía de seriedad de la oferta así:

"Garantía de Seriedad de la propuesta: Garantía de Seriedad de la Propuesta. Para garantizar la seriedad de la Propuesta y para que ésta pueda ser considerada, el Proponente adjuntará una Garantía de Seriedad de la Propuesta equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Presupuesto Oficial Estimado."

- Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales, solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y/o empresa de mujeres, y/o jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF, y/o emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, y/o mipyme, bajo los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 287 de 2026 y que acrediten una participación no inferior al 10% en el consorcio o la UT.

.

3. Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y pago de aportes parafiscales.

De conformidad con lo estipulado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003, el proponente deberá anexar la respectiva certificación en la cual se indique que se encuentra a paz y salvo en el pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social –EPS, Pensiones y ARP, así como de los Aportes Parafiscales –SENA, ICBF, Cajas de Compensación Familiar- y Subsidio Familiar a que haya lugar de sus empleados.

La certificación deberá ser suscrita por el Revisor Fiscal cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, en donde conste que se encuentra al día en sus pagos **a la fecha de presentación de la propuesta**. En el evento en que la sociedad no exceda el término de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Cada una de las personas jurídicas miembros de un Consorcio o Unión Temporal en forma independiente deberá anexar esta certificación.

Esta certificación igualmente deberá anexarse al momento de suscribir el contrato y en forma mensual, durante la ejecución del contrato y hasta su liquidación.

Si es persona natural debe anexar los soportes de pago y respectivas planillas de los últimos 2 meses para acreditar que se encuentra a paz y salvo por estos conceptos.

4. **Fotocopia del Registro Único Tributario**. El PROPONENTE, o cada uno de sus integrantes si se trata de un consorcio o unión temporal, deberán presentar copia de este documento, que los acredita como contribuyentes inscritos ante la administración tributaria nacional.

5. **Libreta Militar**. El proponente (Hombre menor de 50 años) (Persona Natural, Representante Legal de la Persona Jurídica, Representante e integrantes del Consorcio y Unión Temporal) deberán allegar con su propuesta fotocopia legible de la Libreta Militar.

6. **Compromiso anticorrupción**. El proponente deberá diligenciar y suscribir compromiso anticorrupción.

7. **Certificación REDAM:** Con fundamento en la Ley 2097 de 2021, el representante legal de la persona jurídica singular, así como el de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, deberá aportar el documento mediante el cual el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones – MINTIC certifica que no se encuentra inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Moroso, a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

De otra parte la Alcaldía municipal verificará lo siguiente:

Boletín de la Contraloría General de la República

En cumplimiento de la circular 005 de 2008, la ENTIDAD verificará en la página web www.contraloriagen.gov.co de la Contraloría General de la Republica, que los cotizantes y sus representantes legales no figuren en el Boletín de Responsables Fiscales, con el fin de dar cumplimiento al Artículo 60 de la Ley 610/2000, la cual señala …"*Los representantes legales, así como los nominadores y demás funcionario s competentes, deberán abstenerse de nombrar, dar posesión o celebrar cualquier tipo de contrato con quienes aparezcan en el boletín de responsables, so pena de incurrir en causal de mala conducta en concordancia con lo dispuesto en el Artículo 6° de la Ley 190/1995"*. Por lo anterior, la ENTIDAD no tendrá en cuenta las propuestas presentadas por las personas o firmas, así como sus representantes, que aparezcan en el boletín de responsables fiscales.

Consulta de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación

De conformidad con la Ley 1238 del 24 de julio de 2008, el Municipio llevará a cabo la verificación del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En caso de ser persona jurídica, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional

El Municipio realizará la verificación del certificado de la Policía Nacional del PROPONENTE.

Registro Nacional de Medidas Correctivas

El Municipio realizará la verificación del certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas del PROPONENTE.

C. Experiencia

El oferente singular o cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, si el Proponente es plural debe adjuntar con la oferta el RUP y los demás documentos señalados en el numeral VI de este pliego de condiciones.

D. Profesionales

El oferente singular o cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, si el Proponente es plural deberá adjuntar con la oferta los documentos señalados en el numeral VI de este pliego de condiciones.

E. Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional

Para verificar este aspecto, el proponente singular o cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, si el Proponente es plural, deben adjuntar el Certificado del RUP y el balance general y estado de resultados certificado del último año renovado (2024).

F. Oferta económica

El Proponente debe incluir en su Oferta el formato diligenciado del Anexo 5, el cual deberá cumplir con las condiciones contenidas en este pliego de condiciones.

G. Oferta técnica

El Proponente debe incluir en su Oferta el formato diligenciado del Anexo señalado en el pliego de condiciones.

H. Ofertas alternativas

De acuerdo con lo establecido en el numeral 6° del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, Las propuestas deben referirse y sujetarse a todos y cada uno de los puntos contenidos en el pliego de condiciones.

Para este proceso no se admiten propuestas alternativas o parciales.

I. Apoyo a la industria nacional

En seguimiento a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003 para apoyar la industria nacional, a través del sistema de compras y contratación pública en la evaluación de las Ofertas.

J. Revisión de los requisitos habilitantes

La Entidad revisará el cumplimiento de los requisitos habilitantes de que trata la sección VI del presente documento. Los Proponentes pueden subsanar la forma como acreditaron los requisitos habilitantes en cualquier momento antes de la adjudicación.

El Municipio de Zipaquirá debe publicar el informe de cumplimiento de requisitos habilitantes de que trata la sección VI en el formato contenido en el Apéndice 2.

K. Evaluación de las Ofertas

Los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección VI serán evaluadas, de acuerdo con lo establecido en la sección VIII.

Teniendo en cuenta que todos los documentos que se originen al interior del proceso de selección tienen el carácter de públicos, cualquier persona puede realizar petición de copias; no obstante, se aclara que en etapa de evaluación, hasta tanto no se realice la publicación del informe de evaluación, no se realizará entrega de las copias requeridas.

El Municipio de Zipaquirá debe publicar el informe de evaluación de Ofertas en la oportunidad señalada en el Cronograma de que trata la sección XIV en el formato contenido en el Apéndice 3.

L. Declaratoria de Desierta

El Municipio declarará desierto el presente proceso de selección cuando:

(a) No se presenten Ofertas;

(b) Ninguna de las Ofertas resulte admisible en los factores jurídicos, técnicos, financieros y de experiencia previstos en el Pliego de Condiciones;

(c) Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del Proponente;

(d) El representante legal del Municipio o su delegado no acoja la recomendación del comité evaluador y opte por la declaratoria de desierta del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión;

(e) Se presenten los demás casos contemplados en la ley.

M. Retiro de la Oferta

Los Proponentes que opten por entregar su Oferta antes de la fecha de cierre del proceso de selección, podrán retirarlas, siempre y cuando la solicitud, efectuada mediante escrito, sea recibida por el Municipio antes de la fecha y hora de cierre del presente proceso.

Cuando se trate de retiro definitivo, la Oferta le será devuelta al Proponente sin abrir, previa expedición de un recibo firmado por el solicitante.

N. Devolución de las Ofertas

Una vez finalizado el proceso de selección los Proponentes no favorecidos con la adjudicación del contrato, podrán acercarse a reclamar el original de la garantía de seriedad de la Oferta y los demás documentos, dentro de los 15 días hábiles siguientes a la fecha en que se expida el acto de adjudicación, previsto en el Cronograma; de lo contrario, el Municipio procederá al archivo de la Oferta original y la destrucción de su copia.

O. Rechazo

En adición a otras causas previstas por la ley, el Municipio de Zipaquirá rechazará las Ofertas presentadas por los Proponentes que:

a) Sean presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el Cronograma.
b) No hayan suscrito el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 2 o que no lo hayan cumplido durante el Proceso de Contratación.
c) Cuando se presenten dos o más propuestas por un mismo oferente y sea directamente o por intermedio de otra persona.
d) Cuando no se presenten las aclaraciones y/o documentos habilitantes requeridos por la entidad, dentro del plazo establecido por el MUNICIPIO. No subsanar la ausencia de requisitos o la falta de documentos, según lo establece el artículo 5 de la ley 1150 de 2007. Cuando no cumpla con las condiciones para participar, no logre subsanar o aclarar los documentos que le indique la entidad, ó cuando habiéndose presentado o aclarado no cumplan con los requerimientos exigidos.
e) Cuando de acuerdo con los documentos presentados, el representante legal del proponente o apoderado carezca de facultades suficientes para presentar la propuesta y el interesado no presente los documentos necesarios para acreditar que su representante o apoderado dispone de las facultades necesarias.
f) Presentación de los precios de la propuesta en moneda distinta a pesos colombianos.
g) El mayor plazo ofrecido para la ejecución.
h) No cumplir con los indicadores financieros señalados en el Pliego.
i) Cuando la carta de presentación de la propuesta no esté firmada.
j) La presentación de ofertas parciales.
k) Cuando no esté acompañada la propuesta, de la garantía de seriedad de la oferta, o cuando a pesar de haberse presentado y acompañado con la propuesta, no logre subsanarse la correcta presentación de la misma. La no presentación de garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo.
l) Si el (los) proponente (s) expresa (n) algún tipo de ajuste o incremento a los valores de la oferta.
m) Cuando el valor de la propuesta supere el presupuesto oficial para el presente proceso de contratación, o cuando efectuadas las correcciones aritméticas la propuesta se encuentre en la situación anterior.
n) Cuando la oferta se presente en forma extemporánea y por otros medios que no sean los establecidos en el pliego de condiciones.
o) Cuando el proponente incumpla cualquiera de las especificaciones técnicas habilitantes establecidas en el pliego de condiciones.
p) Cuando se encuentre que el proponente se halla incurso en algunas de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución y la Ley.
q) Cuando el proponente influya o presione sobre el estudio de la propuesta.
r) Cuando la duración de las personas jurídicas proponentes no sea superior a un (1) año, contado a partir de la fecha en que debe cumplirse el plazo de ejecución del futuro contrato.
s) Cuando el proponente no se encuentre a paz y salvo por concepto de parafiscales y no tenga suscrito acuerdo de pago vigente de los aportes a cajas de compensación y sistemas de seguridad social en pensiones y salud.
t) Cuando el proponente aparezca registrado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.
u) Cuando el objeto social incluido en el certificado de existencia y representación legal no le permita cumplir o desarrollar la actividad materia de la futura contratación.

v) Cuando una persona natural o jurídica, por si o por interpuesta persona, forme parte de más de un consorcio o unión temporal que presenten propuesta para esta licitación; así mismo, cuando una persona presente más de una oferta para este proceso.
w) Cuando las propuestas no cumplan con la totalidad de las generalidades, especificaciones técnicas, cantidades mínimas y condiciones mínimas solicitadas en estos pliegos de condiciones.
x) Cuando no se encuentren debidamente inscritos, y clasificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de su jurisdicción.
y) Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución a que se refieren los artículos 218, 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio.
z) Cuando el Proponente no cumpla con las condiciones jurídicas, financieras, técnicas, de experiencia y económicas exigidas por el Pliego.
aa) Cuando la Propuesta haya sido enviada por correo.
bb) Cuando el Proponente presente precios artificialmente bajos.
cc) Cuando los documentos necesarios para la comparación de la propuesta, presenten enmendaduras o correcciones que no aparezcan debidamente autorizadas con la firma del proponente o la de quien suscriba el documento.
dd) Cuando la propuesta incluya información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados, inexactos o tendientes a inducir a error.
ee) Cuando ofrezca ejecutar el contrato, en un plazo diferente al plazo único establecido.
ff) Cuando se modifiquen las especificaciones técnicas requeridas por la entidad.

IX. Acuerdos Comerciales.

De conformidad con los artículos 2.2.1.2.4.1.1, 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales deberán observar las obligaciones que en materia de Acuerdos Internacionales y Tratados de Libre Comercio (TLC) vinculen al Estado Colombiano, para lo cual establecerán si la respectiva contratación a realizar se encuentra cobijada por los mismos.

El proceso de contratación está cubierto por los siguientes Acuerdos Comerciales y por la Decisión 439 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones (CAN)

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	Bienes y servicios $ 1.147.016.154 Servicios de Construcción $28.675.403.847	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 61.	NO
	México	-	-	-	-
	Perú	SI	Bienes y servicios $ 1.147.016.154 Servicios de Construcción $28.675.403.847	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 61.	NO

Canadá		-	-	-	-
Chile		SI	Bienes y servicios $1.148.228.780 Servicios de Construcción $28.705.544.496	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 47.	NO
Corea		-	-	-	-
Costa Rica		SI	Bienes y servicios $2.030.722.904 Servicios de Construcción $28.617.834.543	1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 57, 58.	NO
Estados Unidos		-	-	-	-
Estados AELC		SI	Bienes y servicios $1.071.354.018 Servicios de Construcción $26.783.850.461	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.	NO
México		-	-	-	-
Triángulo Norte	El Salvador	SI	Límite inferior de la menor cuantía $78.790.725	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, **38**, 48, 49, 59.	SI
	Guatemala	SI	Límite inferior de la menor cuantía $78.790.725	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 59.	SI
	Honduras	-	-	-	-
Unión Europea Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	Bienes y servicios $1.148.221.780 Servicios de Construcción $28.705.544.496	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 31, 32, 34, 35, 37, 49, 57.	NO
Israel		SI	Bienes y servicios $2.165.639.250.000 Servicios de Construcción $866.255.700.000	1,3,4,5,7,8,11,12 ,13,14,15,16,19, 28,29,32,34,35,3 7.	NO

En consecuencia, la Entidad concederá Trato Nacional a Proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un Acuerdo Comercial que cubra el Proceso de Contratación.

Adicionalmente, los Proponentes de Estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de Trato Nacional por reciprocidad recibirán este trato.

X. Orden de Elegibilidad y Adjudicación

El Contrato se adjudicará en audiencia pública, según el orden de elegibilidad establecido en el informe de evaluación. El ordenador del gasto, por medio de acto administrativo motivado, adjudicará el proceso, al

Proponente ubicado en el primer puesto del orden de elegibilidad, y que cumpla con todos los requisitos exigidos en el presente pliego de condiciones o procederá a la declaratoria de desierta del proceso, si a ello hubiere lugar.

La audiencia pública se celebrará en la fecha y hora establecida en el Cronograma de que trata la sección XIV. De las circunstancias ocurridas en su desarrollo se dejará constancia en acta.

En desarrollo en la AUDIENCIA PUBLICA y atendiendo los lineamientos previstos en el artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015, el tiempo máximo de intervención por oferente será de cinco (5) minutos, la Entidad podrá de ser necesario, ampliar dicho término.

De las circunstancias ocurridas en desarrollo de la audiencia pública, se dejará constancia en acta.
La Audiencia Pública de Adjudicación se podrá suspender de oficio por la Entidad.

En el evento que el Alcalde Municipal de Zipaquirá o su delegado no acoja la recomendación del comité evaluador, deberá justificarlo en el acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierta.

XI. RIESGOS:

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, a continuación se identifican los riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación.

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, a continuación se identifican los riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación.

VER CUADRO ANEXO

De acuerdo al cronograma se llevará a cabo la audiencia a la que se refieren el artículo 30 de la ley 80 de 1993, artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 220 del Decreto Ley 019 de 2012, y el artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015. Como consecuencia de las observaciones realizadas por los interesados, el Municipio de Zipaquirá, se pronunciará sobre la pertinencia o no de las mismas y establecerá la estimación, tipificación y asignación definitiva de los Riesgos involucrados en el Proceso de Contratación.

Vencido el plazo para discutir y revisar los Riesgos identificados, si se presenta alguna observación adicional, la misma solo será estudiada y tenida en cuenta por parte del Municipio de Zipaquirá, únicamente si diere lugar a modificar el Pliego de Condiciones mediante Adenda.

Esta matriz se encuentra también publicada en los estudios y documentos previos y desde el proyecto de Pliego de Condiciones.

XII. Garantías

Garantía de seriedad de la Oferta

El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor del quince por ciento (15%) o el diez por ciento (10%) en los casos aplicables del

criterio diferencial de emprendimientos y empresas de mujeres y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

Responsabilidad civil extracontractual

El contratista debe presentar una garantía de responsabilidad civil extracontractual, a favor del municipio, por un valor no inferior a cuatrocientos (400) salarios mínimos legales mensuales vigentes al momento de la expedición de la póliza.

Garantía de Cumplimiento

El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor del quince por ciento (15%) o el diez por ciento (10%) en los casos aplicables del criterio diferencial de emprendimientos y empresas de mujeres y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

Garantía de Cumplimiento

El contratista debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del municipio de Zipaquirá, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con una duración igual al plazo de ejecución hasta la liquidación del contrato. (4 meses)
Salarios y Prestaciones Sociales	En cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución y Tres (3) años más, contados a partir de la firma del contrato.
Calidad del Servicio	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y seis (6) meses más, contados a partir de la firma del contrato.

Responsabilidad civil extracontractual

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Responsabilidad civil extracontractual	500 SMMLV	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual

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.

XIII. Interventoría y/o supervisión

La supervisión del contrato será realizada por el Secretario de Educación o quien haga sus veces, quien supervisará y controlará directamente la debida ejecución del contrato por parte del CONTRATISTA. Para tal efecto, el supervisor deberá tener en cuenta las atribuciones contenidas en la Resolución Nº 165 del 29 de mayo de 2018, “Mediante la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría” modificada por la Resolución N° 1714 del 29 de diciembre de 2023.

El Contratista debe acatar las órdenes que le imparta por escrito, y con copia a la Entidad, el interventor y/o supervisor. No obstante, si el Contratista no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al interventor y/o supervisor, con copia a Alcaldía Municipal de Zipaquirá, antes de proceder a ejecutar las órdenes. En caso contrario, responderá solidariamente con el interventor y/o supervisor si del cumplimiento de dichas órdenes se derivan perjuicios para el Municipio de Zipaquirá.

Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de cinco días hábiles, el supervisor comunicará dicha situación al Municipio de Zipaquirá para que este tome las medidas que considere necesarias.

XIV. Cronograma

El siguiente es el Cronograma del Proceso de Contratación.

Tabla 5 Cronograma del Proceso de Contratación

Actividad	Fecha	Lugar
[Publicación Aviso de Convocatoria (artículo 30 de la Ley 80 de 1993) -	Marzo 25 de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co Página Web del Municipio de Zipaquirá- www.zipaquira-cundinamarca.gov.co
Publicación aviso convocatoria pública	Marzo 25 de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Publicación de estudios y documentos previos	Marzo 25 de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co

Publicación proyecto de Pliego de Condiciones	Marzo 25 de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Plazo para presentar observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones	Del 25 de marzo de 2026 al 10 de abril de 2026 hasta las 5:00 p.m.	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a observaciones y sugerencias al proyecto de Pliego de Condiciones	14 de abril de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Fecha probable de la expedición acto administrativo de apertura del proceso de selección Y Publicación pliego de condiciones definitivo	14 de abril de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Audiencia de asignación de Riesgos	15 de abril de 2026 a las 10:00 a.m.	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co Link hangoust meet
Presentación de observaciones al Pliego de Condiciones	Del 14 al 16 de abril de 2026 hasta las 5:00 p.m.	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Respuesta observaciones al Pliego de condiciones	17 de abril de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Expedición de Adendas	17 de abril de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Presentación de Ofertas	23 de abril de 2026 a las 8:00 a.m.	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Informe de presentación de Ofertas	23 de abril de 2026 a las 8:05 a.m.	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Evaluación de ofertas	Del 23 al 24 de abril de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Publicación del informe de evaluación de las Ofertas	27 de abril de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Presentación de observaciones al informe de evaluación de las Ofertas	Del 27 de abril de 2026 al 05 de mayo de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a las observaciones presentadas al informe de evaluación	06 de mayo de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Audiencia de Adjudicación o Declaratoria de Desierta	07 de mayo de 2026 a las 9:30 a.m.	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co Link hangoust meet

Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierto	07 de mayo de 2026	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Firma del Contrato	Al día hábil siguiente	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co
Entrega de garantías	Al día hábil siguiente	Página del Secop II- www.colombiacompra.gov.co

Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en el presente Pliego de Condiciones.

ANEXO 1 - FORMATO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Lugar y fecha
Señores
[Nombre de la Entidad Estatal]
Referencia: Proceso de Contratación - [Insertar información]

Estimados señores:
[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [contratando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], presento Oferta para el Proceso de Contratación de la referencia y hago las siguientes manifestaciones:

1. Que conozco y acepto los Documentos del Proceso, tuve la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los mismos, y recibí de [Nombre de la Entidad Estatal] respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Que estoy autorizado para suscribir y presentar la Oferta en nombre del Proponente y estoy autorizado para suscribir el contrato si el Proponente resulta adjudicatario del Proceso de Contratación de la referencia.
3. Que la Oferta que presento cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Anexo 1 del Pliego de Condiciones de la licitación de la referencia.
4. Que la oferta económica y la oferta técnica están adjuntas a la presente comunicación y han sido elaboradas de acuerdo con los Documentos del Proceso y hacen parte integral de la Oferta.
Que los documentos que presento con la Oferta son ciertos y han sido expedidos por personas autorizadas para el efecto.
6. Que la oferta económica adjunta fue elaborada teniendo en cuenta todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la Oferta, suscripción y ejecución del contrato y que en consecuencia, de resultar adjudicatario no presentaré reclamos con ocasión del pago de tales gastos.
7. Que en caso de resultar adjudicatario, suscribiré el contrato en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma contenido en los Documentos del Proceso.
8. Que en caso de resultar adjudicatario, me obligo a presentar la garantía de cumplimiento prevista en los Documentos del Proceso en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma allí contenido.
9. Que en caso de resultar adjudicatario me comprometo a que a la terminación de la vigencia del Contrato, la contrato cumplirá con la totalidad del alcance y los requerimientos y especificaciones técnicas de que trata el Anexo 1 del Pliego de Condiciones.
10. Que manifiesto que el Proponente está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.
11. Adjunto la garantía de seriedad de la Oferta la cual cumple con lo establecido en los Documentos del Proceso.
12. Recibiré notificaciones en la siguiente dirección en:
Persona de contacto [Nombre]
Dirección [Dirección de la compañía]
Teléfono [Teléfono de la compañía] Celular
13. Autorizo recibir notificaciones electrónicas en la siguiente dirección:
e-mail [Dirección de correo electrónico]
Firma representante legal del Proponente
Nombre:

ANEXO 2 - COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad y Fecha
Señores
ALCALDIA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ
SECRETARÍA JURIDICA
Segundo Piso Alcaldía de Zipaquirá
Calle 5ª No. 7 – 70
Zipaquirá – Cundinamarca

REF: Proceso de Licitación Publica No.

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [contratando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de [Nombre de la Entidad Estatal] para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación [Insertar información].

3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación [Insertar información].

5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar información] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.
En constancia de lo anterior firmo este documento a los [Insertar información] días del mes de [Insertar información] de [Insertar información].

_____

[Firma representante legal del Proponente o del Proponente persona natural] Nombre: [Insertar información]
Cargo: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]

ANEXO No. 3
CARTA SOBRE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES

Ciudad y Fecha
Señores
ALCALDIA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ
SECRETARÍA JURIDICA
Segundo Piso Alcaldía de Zipaquirá
Calle 5ª No. 7 – 70
Zipaquirá – Cundinamarca

REF: Proceso de Licitación Publica No.

Los suscritos, _____ (nombre del Representante Legal) y _____ (nombre del Representante Legal), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (nombre o razón social del integrante indicando número de identificación tributaria) y _____ (nombre o razón social del integrante indicando número de identificación tributaria), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en Consorcio o unión temporal, para participar en el presente proceso, cuyo objeto es "_____", expresamos que cumplimos con cada uno de los aspectos que a continuación se relacionan:

1. Cada una de las personas jurídicas que conforman este consorcio o unión temporal se hallan legalmente constituidas y su término de vigencia no es menor al del plazo de ejecución del contrato.
2. El objeto social principal de la(s) persona(s) jurídica(s) que integran el presente consorcio o unión temporal, se encuentra directamente relacionado con el objeto contractual del presente proceso.
3. El (Los) representante(s) legal(es) de la(s) persona(s) jurídica(s) integrante(s) del presente consorcio o uniones temporales, es (son) capas(ces) jurídicamente para unirse con otras personas naturales y/o jurídicas, así como para presentar propuestas, celebrar y ejecutar contratos de mínima, menor y mayor cuantía.
4. Las personas naturales que hacen parte del presente consorcio o unión temporal, son legalmente capaces para consorciales y cumplir con cada una de las obligaciones derivadas de la adjudicación del contrato.
5. De ser adjudicatarios del presente proceso de selección, la duración de este Consorcio o union temporal, será de _____.
6. El Consorcio o unión temporal está integrado por:

NOMBRE	PARTICIPACIÓN (%) (1)
_____	_____
_____	_____

(1) El total de la columna, es decir la suma de los porcentajes de participación de los integrantes, debe ser igual al 100%.

7. El Consorcio o unión temporal se denomina; _____.

8. El representante de cada uno de los integrantes del Consorcio o uniones temporales es _____ (indicar el nombre), identificado con C. C. No. _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar, presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación del contrato, firmarlo y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto de su ejecución y liquidación, con amplias y suficientes facultades. Así mismo representará a los integrantes del consorcio judicial y extrajudicialmente, para lo cual estará facultado en nombrar y suscribir poder para designar apoderado cuando a ello hubiere lugar.
9. En caso de falta temporal o absoluta, será reemplazado por el suplente, quien para el caso en concreto es _____ (indicar el nombre), identificado con C. C. No. _____ de _____.

10. La sede del Consorcio o unión temporal es:
Dirección de correo _____
Dirección email _____
Teléfono _____
Telefax _____
Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 2026.

_____
(Nombre y firma de cada uno de los integrantes)

Acepto
_____
(Nombre y firma del Representante Legal de cada uno de los integrantes)

Acepto
_____
(Nombre y firma del Representante Legal del Consorcio o unión temporal)

Acepto
_____
(Nombre y firma del Suplente del Consorcio o unión temporal)

ANEXO No. 4
DECLARACIÓN SOBRE NO EXISTENCIA DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Ciudad y Fecha
Señores
ALCALDIA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ
SECRETARÍA JURIDICA
Segundo Piso Alcaldía de Zipaquirá
Calle 5ª No. 7 – 70
Zipaquirá – Cundinamarca

REF: Proceso de Licitación Publica No.

_____, Identificado con la Cedula de Ciudadanía N° _____expedida en _____ manifiesto bajo la gravedad del juramento:

Que ni yo ni las personas vinculadas con la presente propuesta me encuentro incursos dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal establecidas en la Constitución Nacional, en el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia y que tampoco me hallo en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con el Estado. En especial, que no aparezco reportado en el boletín de Responsables Fiscales vigente, expedido por la Contraloría General de la república, de acuerdo con lo previsto en el Artículo 60 de la Ley 610, en concordancia con el numeral 4 del artículo 38 de la ley 734 de 2002, ni en los boletines de deudores morosos de las Entidades Estatales, según lo dispuesto en el parágrafo 3 de la Ley 716 de 2001.

Atentamente,

_____

ANEXO 5 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Resolución No. 0003 de 2026 de la UApA, el Municipio de Zipaquirá como entidad certificada realizó la selección de instituciones educativas para la vigencia 2026 de la siguiente manera:

IEM	SEDE	MODALIDAD	TIPO DE RACION
I.E.M. RURAL LUIS EDUARDO GUTIERREZ	RIO FRIO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	RIO FRIO PRIMARIA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA ALTO DEL AGUILA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA VENTA LARGA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA SAN ISIDRO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA EL EMPALIZADO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO OCCIDENTAL **(ZDA Zona Difícil Acceso)**	PREPARADO EN SITIO	**ALMUERZO ZDA**
	EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO ORIENTAL **(ZDA Zona Difícil Acceso)**	PREPARADO EN SITIO	**ALMUERZO ZDA**
I.E.M. RURAL SAN JORGE	EDUCATIVA BARRO BLANCO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE EDUCATIVA EL GAVILAN	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	PORTACHUELO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	LA CAPILLA	CALIENTE TRANSPORTADA	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. CUNDINAMARCA	EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL	**PRINCIPAL**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	PRIMARIA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	CENTO EDUCATIVO PASOANCHO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	CENTRO EDUCATIVO JOSELÍN CASTILLO DE SUSAGUÁ	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
I.E.M. SANTIAGO PÉREZ	**PRINCIPAL**	CALIENTE TRANSPORTADA	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA CARRUSEL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. LA GRANJA	**PRINCIPAL**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA BARANDILLAS	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA SAN MIGUEL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	CENTRO EDUCATIVO SANTA ISABEL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA RURAL EL TUNAL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
I.E.M. GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA	**PRINCIPAL**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	PRINCIPAL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLIVAR B (CALLE 14)	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. LICEO INTEGRADO DE ZIPAQUIRA	PRINCIPAL	INDUSTRIALIZADO	RACION INDUSTRIALIZADA
	SEDE EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL A	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE BRASIL (CALLE 13)	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE GABRIELA B MISTRAL (CARRERA 11)	CALIENTE TRANSPORTADA	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. INSTITUTO TÉCNICO LUÍS ORJUELA	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	CENTRO EDUCATIVO MARISCAL SUCRE	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	CENTRO EDUCATIVO RAFAEL POMBO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. SAN JUAN BAUTISTA DE LA SALLE	BACHILLERATO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	PRIMARIA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO

Cuadro 1. Modalidad y tipo de ración por IEM (Construcción ETC Zipaquirá)

NOTA 1: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la

modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, de personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran sin que necesariamente las modificaciones conlleven al reclamo por desequilibrio económico del contrato, sin perjuicio de lo establecido por el inciso segundo del numeral 3º, del artículo 5º de la Ley 80 de 1993; y el incido segundo del literal f) del numeral 5º del artículo 24 de la misma ley.

NOTA 2: Que en la medida en que se susciten situaciones de fuerza mayor, caso fortuito o emergencias reconocidas por la autoridad competente que obliguen a la modificación de las condiciones de tiempo, modo y lugar de la prestación del servicio, la entidad territorial convocará Al comité territorial de planeación y seguimiento CTPS, los rectores de las instituciones educativas, el comité de alimentación escolar y al operador del PAE; podrá autorizar modalidades (**canasta PAE en casa y bono alimentario)** o medidas alternativas de atención que garanticen la continuidad del servicio conforme a los lineamientos técnicos, administrativos, estándares y condiciones mínimas establecidos en el artículo 7 de la Resolución 0003 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA y demás disposiciones aplicables, sin que ello constituya incumplimiento contractual.

ALCANCE

La presente contratación debe estar acorde con los Lineamientos Técnico Administrativos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA y sus anexos técnicos, correspondientes a la resolución 0003 del 7 de enero de 2026.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE

Modalidades de Atención del PAE

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.

Caliente Transportada:
Corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria.

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.

Canasta PAE en Casa:
Corresponde al conjunto de alimentos perecederos y no perecederos para la preparación y consumo en el hogar, que se suministrará a la población beneficiaria priorizada en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente ya sea por fuerza mayor o caso fortuito que suspenda la prestación del servicio educativo de forma presencial en los territorios; de acuerdo con el
procedimiento establecido por la UApA; de igual forma, esta modalidad se implementa para la atención en los recesos estudiantiles en las Entidades Territoriales definidas por la UApA; así como en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de “Itinerancia”.

Bono Alimentario:
corresponde a un cupón o vale canjeable por alimentos, cuando por razones de fuerza mayor debidamente

documentadas, no sea posible la entrega de la modalidad Canasta PAE en Casa, debiendo hacerse efectivo el bono con el equivalente a los alimentos que conforman la canasta o con el suministro de alimentos del mismo valor nutricional. El valor del bono alimentario deberá cubrir la totalidad de costos directos e indirectos de la operación.

Parágrafo 1: Las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, deben ser preferentes, por lo tanto, las Entidades Territoriales que presten la atención con modalidad Industrializada deben realizar las gestiones necesarias para el desmonte progresivo hasta máximo el año 2030. Se debe informar anualmente a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA o cuando esta lo solicite, sobre las gestiones y avances de dicho proceso; a fin de realizar el seguimiento y acompañamiento correspondiente.

Parágrafo 2: Para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares con actividades académicas de seis u ocho horas diarias, así como para la población beneficiaria matriculada en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE serán las de preparada en sitio y caliente transportada.

Parágrafo 3: La Entidad Territorial deberá establecer desde la etapa de planeación las situaciones excepcionales de prestación del servicio, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera de la sede educativa, cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente
determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, paros y otros), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad de atención del servicio diferente a la definida para la sede educativa cuando sea necesario.

Parágrafo 4: Durante las semanas de receso estudiantil definidas en el calendario académico, se garantizará la continuidad del Programa de Alimentación Escolar en las Entidades Territoriales priorizadas anualmente, de conformidad con el listado publicado por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar. Para tal efecto, se focalizarán los periodos de receso de mayor extensión, asegurando el suministro del complemento alimentario a la población beneficiaria mediante la modalidad de atención “Canasta PAE en casa”. Dicho complemento deberá aportar, como mínimo, el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, y estará conformado por alimentos y cantidades destinadas a la preparación, cuya descripción se encuentra detallada en el anexo 3 de alimentación saludable y sostenible.

Parágrafo 5: La distribución y entrega de las “Canasta PAE en casa” se realizará al inicio de cada receso estudiantil, sin sobrepasar la primera semana del periodo de disfrute estando a cargo del operador del PAE, quien efectuará la entrega y distribución en las sedes educativas, o en los puntos de distribución definidos por la Entidad Territorial, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad del servicio y asegurando que la “Canasta PAE en casa” sea recibida por las familias o personas cuidadoras de la población beneficiaria para su preparación y consumo en el hogar durante dicho receso. El seguimiento a la distribución y entrega de la “Canasta PAE en casa” en receso estudiantil, estará a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación, en el caso de los departamentos, estos deberán coordinar con los municipios no certificados de su jurisdicción en el marco del principio de corresponsabilidad. En caso excepcional se podrá suministrar el “Bono Alimentario”.

Parágrafo 6: La modalidad de atención “Canasta PAE en casa” y “Bono Alimentario” podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Etapas. El PAE se estructura en tres etapas fundamentales 1. planeación, 2. operación y
seguimiento y 3. evaluación; las cuales deben ser implementadas conforme a los lineamientos técnicos y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA. Cada

etapa comprende un conjunto de actividades básicas y características definidas que orientan la gestión integral del Programa, en concordancia con lo establecido en la "Guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE". A continuación, se describen las actividades esenciales que deberán desarrollarse en cada una de las etapas:

1.- Planeación: Corresponde al conjunto de actividades orientadas a la formulación del Plan Operativo Anual – POA del Programa de Alimentación Escolar, mediante la cual se definen los aspectos técnicos, operativos, administrativos y financieros necesarios para la adecuada prestación del servicio. Esta etapa comprende, además, la realización del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento, así como la estructuración y contratación de la operación del Programa.
2.- Operación y seguimiento: corresponde al conjunto de acciones necesarias para ejecutar lo planeado asegurando la prestación efectiva del PAE conforme a los estándares y garantizando la continuidad y pertinencia del servicio durante toda la vigencia del calendario académico. Asimismo, esta etapa contempla la verificación del cumplimiento de las acciones previstas en el Plan Operativo Anual, validando que el PAE se ejecute respetando la autonomía, la diversidad cultural, las particularidades alimentarias y territoriales, y cumpliendo estándares de calidad, inocuidad, eficiencia, transparencia, oportunidad, equidad e inclusión.
3.- Evaluación: corresponde a la medición del cumplimiento de los objetivos, resultados e impactos del Programa de Alimentación Escolar, a través de la recolección sistemática, análisis y uso de información oficial, visitas de campo, instrumentos de evaluación y acciones de control. Incluye la evaluación financiera, técnica y administrativa, la retroalimentación, la generación de alertas y recomendaciones, así como su socialización en espacios de participación social. Esta etapa permite identificar buenas prácticas, áreas de mejora y orientar la toma de decisiones para el fortalecimiento continuo del PAE.

Tipos de Complemento Alimentario

La Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 en su anexo 3. Alimentación Saludable y Sostenible establece que el complemento alimentario corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y con el tiempo de comida pertinente a la jornada escolar. A nivel general en el PAE se establecen dos tipos de complemento:

Complemento Jornada Mañana/Tarde (CAJM/JT):
Corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario.

Complemento Almuerzo:
Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

• En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa.

• En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. Este complemento alimentario tendrá un aporte superior de calorías (40% del requerimiento calórico diario según RIEN) para esta población específica.

Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS (Comité Territorial de Planeación y Seguimiento) del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo

de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

- **Ciclos de menú y Aporte Nutricional.**

Las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN corresponden a la estimación de la cantidad de calorías y nutrientes que deben ingerirse para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar, considerando características individuales como sexo, edad, nivel de actividad física o estados fisiológicos específicos como crecimiento, gestación o lactancia, conforme a los lineamientos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

La metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el suministro y consumo del complemento alimentario por parte de la población beneficiaria, se estructura conforme a los siguientes grupos:

a) Segundo ciclo de la educación inicial: preescolar (prejardín, jardín y transición).
b) Básica primaria: primero, segundo y tercero.
c) Básica primaria: cuarto y quinto.
d) Básica secundaria.
e) Media.

El cálculo de las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016, considerando el promedio de edad por grado, con referencia al Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, así como un nivel de actividad física moderada.

Para el complemento alimentario tipo almuerzo en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se tomarán como referencia los requerimientos calóricos establecidos en el presente anexo, así: para la población del segundo ciclo de la educación inicial y la básica primaria, se aplicarán los valores correspondientes a los grados primero, segundo y tercero; y para la población de básica secundaria y media, se adoptará como referencia el aporte calórico definido para la básica secundaria.

En el marco de la corresponsabilidad, cuando se requiera una dieta específica por condiciones médicas individuales que excedan los parámetros técnicos del Programa, la familia será el primer respondiente, en atención a las limitaciones operativas para realizar ajustes individualizados a los menús institucionales.

En todo caso, el operador deberá planificar, preparar y suministrar los complementos alimentarios conforme a las RIEN y a los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), garantizando pertinencia nutricional, calidad, inocuidad y oportunidad en el servicio, sin efectuar modificaciones no autorizadas a las minutas patrón o ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial.

Tabla 2. Distribución de macronutrientes, según modalidad de atención del servicio

Modalidad de atención del servicio	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / CalienteTransportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

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

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de atención del servicio.

Tabla 3. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: **Preparada en Sitio, Caliente Trasportada.**

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

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

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidad de atención del servicio **Industrializada**

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

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

Aporte nutricional de los complementos alimentarios

El porcentaje de aporte nutricional de los complementos alimentarios se determina considerando, entre otros aspectos, la intensidad horaria de la jornada escolar en la que se encuentran matriculados los beneficiarios.

En este sentido, el suministro del complemento alimentario deberá garantizar el cumplimiento del porcentaje de aporte energético diario establecido para cada tipo de atención, de acuerdo con la modalidad correspondiente, ya sea complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo.

Tabla 5. Porcentaje de aporte energético diario según tipo de complemento alimentario

Complemento alimentario	% Aporte energético respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana (JM)	20%
Complemento alimentario jornada tarde (JT)	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

Nota: En las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso se deberá suministrar complemento alimentario tipo almuerzo, independientemente de la jornada escolar que se maneje. Este complemento deberá garantizar un aporte energético superior, correspondiente al cuarenta por ciento (40 %) del requerimiento calórico diario, de conformidad con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, para esta población específica.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, considerando un nivel de actividad física moderada y el porcentaje de aporte definido según el tipo de complemento alimentario.

Tabla 6. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: **Preparada en Sitio, Caliente Trasportada, según tipo de complemento alimentario**

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

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

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en la modalidad de atención del servicio **industrializada**, según tipo de complemento

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

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

Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio del PAE de forma habitual, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

a) Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
b) Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas.

La aplicación de estas situaciones excepcionales se ajustará a lo previsto en los correspondientes contratos. A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

Prestación del PAE presencial en las sedes educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

a) La ETC realizará y documentará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la continuidad del

Programa y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico.

b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado y aprobado en el CTPS del PAE de la Entidad territorial, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del Programa, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

Variaciones del número de menús por ciclo.

Adaptación transitoria de las minutas patrón.

Cambio en la modalidad de atención.

Para ello, la ETC deberá reportar con al menos 5 cinco días de anticipación a la implementación por los Canales Oficiales de la UApA, la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.

Prestación del servicio educativo en casa

Cuando se determina la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa, en articulación con el Ministerio de Educación Nacional; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado y aprobado en el CTPS de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrá incluir la implementación de la modalidad excepcional del PAE.

Para ello, la ETC deberá reportar con mínimo 5 días de anticipación a la implementación por los Canales Oficiales de la UApA la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programas.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.
e) Plan para atender la Contingencia**.**

Nota: La Modalidad Canasta PAE en Casa, de uso excepcional, está conformada por los grupos de alimentos y

cantidades que se presentan en la tabla 21, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, y no dependerá del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de Primaria: cuarto y quinto.

Promoción de alimentación saludable y sostenible en el PAE

En el PAE, la promoción de alimentación saludable y sostenible se entiende como el conjunto de acciones que se realizan con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; respetando los principios de desarrollo sostenible. Asimismo, incluye el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario, haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y sostenible en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

Alimentación saludable y sostenible

Desde la Entidad Territorial se deben adelantar acciones tendientes a la promoción de la alimentación saludable y sostenible, que busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades y favorecer el crecimiento adecuado, entre otros.

La alimentación saludable presenta las siguientes características, de acuerdo con el Ministerio de Salud y Protección Social:

a) Completa: debe contener todos los macronutrientes, micronutrientes, agua y fibra.

b) Equilibrada: debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados, aportan la proporción de nutrientes necesaria para promover el crecimiento y el mantenimiento de la salud.

c) Suficiente: cubre las necesidades del organismo para su adecuado funcionamiento, en cuanto a nutrientes suficientes.

d) Adecuada: ajustada a los gustos, preferencias, recursos económicos, hábitos y cultura alimentaria de los individuos.

e) Inocua: libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume.

f) Diversificada: debe variar los alimentos de cada grupo, incluyendo diferentes tipos de frutas, verduras, cereales, raíces, tubérculos, leguminosas, carnes, huevos, etc.

Las guías alimentarias se constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable en el PAE. A continuación, se presentan los mensajes establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017), que se deben tener en cuenta en las acciones de promoción de alimentación saludable y en las estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional.

Como apoyo pedagógico para la comprensión de una alimentación balanceada y variada, las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) presentan el Plato Saludable de la Familia Colombiana, una representación gráfica de carácter orientador que facilita la selección y combinación de los grupos de alimentos en las comidas diarias.

Este recurso se emplea como referencia en los procesos de Educación Alimentaria y Nutricional, con el propósito de promover hábitos alimentarios saludables y la toma de decisiones informadas en la población escolar.

Ilustración 1. Plato Saludable de la Familia Colombiana



Fuente: ICBF, Manual para facilitadores "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años"

A continuación, se presentan los mensajes orientadores de las GABA para la población colombiana mayor de 2 años:

1. Consuma alimentos frescos y variados, como lo indica el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.

3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

4. Para complementar su alimentación, consuma al menos dos veces por semana leguminosas como fríjol, lenteja, arveja y garbanzo.

5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de ultraprocesados, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.

7. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio.

8. Cuide su corazón: consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.

9. Por el placer de vivir saludablemente, realice actividad física de forma regular.

Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de aquellas que promueven una alimentación escolar saludable a través del acompañamiento a los momentos de comer y el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a sistemas alimentarios (producción, mercado, género, territorio), así como prácticas colectivas vinculadas a derechos que se reflejen en una mejoría de los hábitos alimentarios de los beneficiarios.

En el marco del PAE, la Entidad Territorial debe desarrollar estrategias que promuevan una Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN), definida como "un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud" (CISAN, 2017).

Considerando lo anterior, la UApA dispone del Plan Pedagógico para la Promoción de Alimentación Saludable y Cultura Alimentaria en el PAE, como una de las estrategias de EAN, que incluye acciones de información y comunicación para que sean desarrolladas en el comedor escolar y en los diferentes entornos de la vida de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes, como el hogar y las aulas escolares.

El Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible del PAE es un instrumento (guía educativa) que incluye orientaciones para promover hábitos alimentarios saludables, sostenibles y respetuosos en la comunidad educativa.

Está pensado para integrar saberes y esfuerzos de estudiantes, docentes, familias, cuidadores y de quienes trabajan en el PAE. Contempla la posibilidad de adaptar y usar las herramientas según las condiciones y particularidades de los territorios, con lo cual busca promover un ambiente de aprendizaje de educación nutricional respetuoso, diferenciado y apropiado a un país diverso.

El objetivo principal es mejorar la salud y el bienestar de la población beneficiaria, por medio de actividades pedagógicas que fortalecen el conocimiento y la práctica de una alimentación adecuada. Estas actividades se pueden desarrollar en el comedor escolar, el aula y el hogar, creando ambientes saludables y sostenibles que integran la educación formal con la vida diaria.

Para ello, la UApA creó una Caja de Herramientas Digital, que pone a disposición recursos prácticos y materiales para implementar las acciones del Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible.

Reconociendo la rica diversidad cultural y geográfica de Colombia, la UApA ha desarrollado herramientas que se ajustan a contextos específicos:

Manejo de Nutrientes Críticos
La planeación del componente alimentario en el PAE debe tener en cuenta el manejo de nutrientes críticos. La siguiente tabla presenta los límites para definir la cantidad excesiva de estos nutrientes, según el "Modelo de Perfil de Nutrientes" de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

De igual manera, se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Asimismo, se debe dar cumplimiento a la Resolución 2492 de 2022, la cual modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, o a la normativa vigente.

Igualmente, se debe considerar lo establecido en la Ley 2120 de 2021, "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones", o las normas que la modifiquen o sustituyan.

Tabla 8. Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultraprocesados

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

En la siguiente tabla se listan los productos NO PERMITIDOS en el PAE

Producto no permitido	Ejemplo de producto no permitido
Realzadores de sabor artificial: caldos o sazonadores en cubo o polvo altos en sodio, grasas y saborizantes artificiales, salsas comerciales	Salsas comerciales como: tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas. Caldo de gallina o costilla en cubo
Cereales con azúcar añadida	Cereales ultraprocesados como: inflados, aplastados, cilindrados o roleados y tipo copo en flakes con adición de azúcar
Productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans	Papas, platanitos, paquetes salados
Chicles, Caramelos duros y blandos	Gomas, caramelos, bombones
Bebidas con exceso de azúcares añadidos, néctar de fruta con adición de azúcar. Edulcorante o mezclas de aditivos o aromatizantes	Gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, pulpas de fruta con adición de azúcar, edulcorante o mezclas de aditivos o aromatizantes
Sopas o cremas deshidratadas	Sopas en sobre, salsas en sobre deshidratadas
Productos de panadería industrializada y galletas con relleno	Galletas con relleno de crema, productos como pasteles y tortas con exceso de grasas y exceso de azúcares
Carnes embutidas industrializadas	Salchichas, chorizo, salchichón

Tabla 9. Productos NO PERMITIDOS en el PAE

Para la modalidad industrializada, la Entidad Territorial deberá propender por incluir productos con el menor número de sellos de advertencia, con un máximo de dos (2) sellos de advertencia por componente, garantizando que la totalidad del complemento alimentario por menú no supere tres (3) sellos de advertencia.

De igual manera, deberá implementar acciones de información y comunicación respecto al etiquetado nutricional y frontal, establecido en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022, así como en las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

De acuerdo con la disponibilidad de dichos productos en el mercado, el operador deberá adelantar procesos de gestión comercial y efectuar pruebas de aceptabilidad con la población beneficiaria, con el propósito de alcanzar de manera gradual un ***máximo total de tres (3) sellos de advertencia por menú***.

Adicionalmente, el operador deberá incorporar productos industrializados autóctonos y/o elaborados con ingredientes ancestrales, que contribuyan al fortalecimiento y promoción de la cultura gastronómica

MINUTAS PATRÓN.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la planeación del componente alimentario en el PAE, de acuerdo con la modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

A modo de contextualización, los rangos de edades que se citaron en la Tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016 corresponden a la fuente SIMAT, siendo necesario precisar que no se deben realizar cálculos adicionales por parte de las Entidades Territoriales o los operadores para determinar las edades según niveles y grados escolares.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se realiza tomando como base la Tabla de Composición de

Alimentos Colombianos (TCAC) 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018).

En el caso de que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina® en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada, como adicional a los componentes establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, deberá realizar la gestión correspondiente y las acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), conforme a los lineamientos que para tal fin establezca la Entidad.

En caso de que en las regiones se disponga de productos de alto valor nutricional de producción local, con características y usos similares a la Bienestarina®, estos podrán ser incorporados como componentes adicionales a la minuta patrón, previa revisión técnica por parte de la UApA.

A continuación, se presentan criterios para la comprensión de la Minuta Patrón, su estructura y la consecuente planeación del componente alimentario por parte del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial:

a. Minuta patrón:
Guía para la planeación de los menús que define la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia de oferta y aporte nutricional por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad de atención.

b. Grupos de alimentos:
El nombre de los grupos de alimentos que se encuentran referenciados en las minutas patrón corresponde a la denominación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana. Por lo tanto, para la planeación de los ciclos 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 las minutas patrón.

c. Agua apta para el consumo humano:
La inclusión del agua en las modalidades preparada en sitio y caliente transportada debe realizarse de manera adicional a los demás componentes del complemento alimentario; por lo cual no se sustituye ni reemplaza con otras preparaciones que en sus ingredientes incluyan agua.

El profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial definirá la frecuencia y logística de suministro del agua en el ciclo de menús, con el análisis de contexto y el soporte técnico respectivo, propendiendo por el aumento gradual en la frecuencia de entrega.

Es necesario que la Entidad Territorial, dentro de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional, incluya aquellas relacionadas con la importancia del consumo de agua, así como las orientaciones para el consumo efectivo por parte de los beneficiarios.

d. Rangos de pesos:
En la minuta patrón se presenta el peso neto y el peso servido en rangos, los cuales corresponden a mediciones de referencia para el cálculo del aporte nutricional de la minuta patrón. Estos no corresponden a la definición de tamaños de porción del alimento según el complemento alimentario, nivel o grado educativo.

Para la planeación de los ciclos de menús, el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial debe definir, de acuerdo con el alimento que incluya, el peso requerido para cumplir con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario.

El cálculo del peso puede variar según el alimento, los factores de conversión, así como la combinación con los otros componentes de los menús. Los pesos brutos, netos y servidos definidos por el profesional en Nutrición y Dietética para los alimentos en el ciclo de menús deben ser utilizados para el proceso de supervisión y verificación del cumplimiento por parte del operador.

Se recomienda tomar como referencia el porcentaje comestible de las Tablas de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF (2018).

e. Adecuación total:
Corresponde al cálculo matemático del análisis nutricional de la planeación de la Minuta Patrón; por ende, no debe tomarse como porcentajes mínimos de aporte objetivo cuando se diseñe el ciclo de menús, considerando que los porcentajes de aporte nutricional diario por tipo de complemento alimentario y modalidad de atención se encuentran establecidos en las Tablas 5, 6 y 7 del presente documento.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del PAE, según modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) para la planeación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar – PAE, de acuerdo con la modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

Como referencia contextual, los rangos de edad señalados en la Tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, establecidas en la Resolución 3803 de 2016, corresponden a la fuente Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT).

El análisis del contenido nutricional de la minuta patrón se efectuará con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

1.Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento

C 1.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT

Tabla 80. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente

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.

Tabla 81. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **nivel básica 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 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 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 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua 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	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	**21%**	**31%**	**9%**

Observaciones

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.

Tabla 82. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **nivel básica 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.

Tabla 83. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **nivel básica 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 básica 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.

Tabla 84. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **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 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	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 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	**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 este nutriente.

1.2 Complemento Alimentario almuerzo:

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**.

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 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total 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	**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.

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básico 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 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	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: 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.

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

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 - 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 dias (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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	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.

Tabla 87. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básico **secundaria.**

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 - 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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	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.

Tabla 87. 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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	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.

2. Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención Industrializada

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	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	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**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 básica 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 básica 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 básica 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%**

Consideraciones para el ajuste de las Minutas Patrón

En caso de que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida —luego de un análisis técnico, operativo y financiero— usar una minuta patrón por nivel de educación, es decir:
I) preescolar,
II) básica primaria,
III) básica secundaria y media,

deberá acoger la minuta patrón para el grado más alto del nivel educativo y diseñar e implementar un plan para seguimiento al consumo y reducción de desperdicios de alimentos con periodicidad trimestral.

La documentación y los soportes respectivos del uso de una minuta patrón por nivel escolar, así como el plan de seguimiento, deben ser remitidos a la UApA por los medios que esta disponga previa implementación, para el concepto correspondiente.

Así mismo, la Entidad Territorial, luego de un análisis técnico, operativo y administrativo y, en caso de requerirse,

puede ajustar las minutas patrón territoriales a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

Este proceso deberá realizarse conforme al flujograma que se incluye en la caja de herramientas. Los documentos que soporten y justifiquen este ajuste deben ser remitidos a la UApA, previa a su implementación, para la respectiva revisión y emisión del concepto técnico.

Por otra parte, en caso de realizar ajustes en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 1. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de atención" del presente anexo, así como con el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

Este ajuste deberá ser informado a la UApA por los canales oficiales; sin embargo, el ajuste en los porcentajes de distribución de macronutrientes no requiere aprobación o validación de la UApA.

Las minutas patrón de este Anexo Técnico no aplican para la planeación del componente alimentario de los Modelos de Atención PAE para pueblos indígenas y son objeto de adaptación en el Modelo de Atención PAE para comunidades negras, afrocolombianas, palenqueras y raizales, conforme a la normatividad vigente para cada modelo de atención.

Conformación Modalidad Canasta PAE en Casa

La Modalidad Canasta PAE en Casa está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la siguiente tabla, para la entrega a cada NNAJ beneficiario del PAE, sin que su composición dependa del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el ***25%*** de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario, con base en el grado y nivel escolar de educación básica primaria, grados cuarto y quinto.

a) Las cantidades se calculan con base en la atención de ***30 días***, en caso de que se requiera, las Entidades territoriales deberán a través del profesional en Nutrición y Dietética realizar la equivalencia correspondiente.
b) La Entidad Territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, deberán analizar la disponibilidad de alimentos en territorio para la conformación de la Canasta; en todo caso, si se requieren ajustes, los intercambios propuestos y la cantidad de los mismos deberán garantizar el aporte nutricional de los grupos de alimentos establecidos.
c) La conformación de la canasta respecto a los intercambios y sus cantidades no requiere autorización de la UApA, considerando que el ajuste lo realizará el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, el cual quedará debidamente documentado en el archivo de dicha Entidad.
d) El análisis nutricional debe realizarse utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 2018 del ICBF y sus actualizaciones posteriores. Para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.
e) La Entidad Territorial podrán cualificar el aporte nutricional únicamente con recursos propios; sin que esta decisión constituya un desfinanciamiento en la operación del PAE para la jornada escolar. Se entiende por cualificación el aumento en el gramaje de los alimentos ya descritos o en sus intercambios o la adición de nuevos alimentos.

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) o 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso o Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso o leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros o Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

Tabla 21. Conformación Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa

Planeación alimentaria

Para la planeación de los menús en el PAE es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, tales como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos y sus métodos de cocción, con el fin de ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios. Esto contribuye a lograr el aporte nutricional establecido según el tipo de complemento, asegurando el consumo completo de los alimentos y disminuyendo el desperdicio y el consumo excesivo de nutrientes críticos.

A continuación, se presentan aspectos generales para la planeación de alimentación saludable y agradable en el PAE:

Variedad: Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los diferentes alimentos que conforman los menús en el PAE, priorizando la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha.

Textura: Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Puede ser crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa o granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar distintas texturas. En la cocción de verduras es importante mantener su firmeza y no sobrecocinarlas, lo que contribuye a la conservación de micronutrientes (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Consistencia: Es el grado de firmeza, densidad o viscosidad de un alimento: fluido, gelatinoso, firme, espeso, líquido, medio espeso (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Color: Se deben presentar diferentes combinaciones de color; el plato no debe ser monocromático. Se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste. Las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos transmiten frescura y naturalidad (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Sabor: Las papilas gustativas perciben cuatro sabores básicos: dulce, salado, amargo y ácido. Estos deben estar en equilibrio dentro de un plato saludable, ya que si alguno predomina en exceso, el plato no resulta agradable (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Forma: Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo: cubos, esferas, tiras, tajadas o ralladura (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Humedad: Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos para evitar la monotonía; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Métodos de cocción: Es recomendable combinar diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. Los métodos que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar deben ofrecerse ocasionalmente, ya que su uso frecuente podría resultar en un consumo excesivo de nutrientes críticos (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Simetría: Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes estén ubicados transmitiendo sensación de orden, armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se relaciona con la decoración (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017). Para el PAE se sugiere realizar un diagrama visual del plato servido, utilizando diferentes herramientas, por ejemplo: fotografías de las preparaciones o simulación de los componentes del menú servido a través de aplicaciones ofimáticas.

Para la planeación de los menús en el PAE es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

Incorporación de la Gastronomía y Cocina tradicional

Es importante que, en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable. Para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE se deben realizar las siguientes actividades y las demás que se consideren:

• Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
•Diseño y aplicación de encuestas de aceptabilidad para la revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
•De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

Uso de Sazonadores y Especias Naturales

Para fortalecer la alimentación saludable en el PAE, el profesional en Nutrición y Dietética debe implementar alternativas que hagan los menús más apetitosos y agradables, resaltando el sabor, color y aroma de las preparaciones. Estas alternativas se encuentran en el documento “Sazonadores Naturales: Especias, hierbas y frutas” del Ministerio de Salud y Protección Social, e incluyen: achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros (Ministerio de Salud y Protección Social, 2014).

El uso de estos elementos potencia el sabor de los alimentos de manera natural y se puede aplicar en aliños, adobos y salsas caseras. Además, el adobo con estas especias o hierbas permite incrementar la vida útil de los alimentos y reducir desperdicios, usando partes de los alimentos que normalmente se desechan (tallos de cilantro, rabos de cebolla o ajo, cáscaras de cítricos, etc.).

Planeación de ciclos de menús

Los ciclos de menús deben ser diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial certificada, con la firma y matrícula profesional respectiva.

Para el diseño de los ciclos de menús deben:

a) Diseñarse con base en las minutas patrón definidas por la UApA, por cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario.
b) Ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico,
c)Contener mínimo la planeación de 10 menús para la modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y caliente transportada.
d) Para la planeación alimentaria del modelo de atención sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso se deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 10 del presente anexo.
e) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Sostenible.
f) Como parte de los insumos necesarios para el proceso de planeación de los ciclos de menús la Entidad Territorial debe documentar la disponibilidad de alimentos en el territorio, considerando la inclusión de tiempos de cosecha, alimentos fortificados y biofortificados, mecanismos de abastecimiento de alimentos.
g) La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa, pueden diseñar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario, los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
h) Publicar el ciclo de menús completo y el menú del día para los diferentes tipos de complemento alimentario y modalidades de atención, en un lugar visible del comedor escolar o lugar donde se realiza el consumo de los alimentos en la sede educativa, para consulta de la ciudadanía.
a especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario, los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
h) Publicar el ciclo de menús completo y el menú del día para los diferentes tipos de complemento alimentario y modalidades de atención, en un lugar visible del comedor escolar o lugar donde se realiza el consumo de los alimentos en la sede educativa, para consulta de la ciudadanía.
i) Los ciclos de menús deben incluir los siguientes *documentos:*

1. Análisis nutricional: por nivel y grado escolar a atender, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos; teniendo en cuenta los posibles nombres o identificaciones del mismo alimento, según el territorio.
Para productos industrializados se puede hacer uso de información de fichas técnicas de los fabricantes o productores, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto.
Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.
2. Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo acorde a la preparación, considerando cantidades estandarizadas con un aporte igual o superior de energía y nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera6. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).
3. Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias e instrucciones de servido; esta guía de preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada.
4.Estandarización de porciones e instrumentos para el servido: corresponde al documento que consolida el proceso de estandarización de porciones para el servido; así como las indicaciones para su implementación por parte del personal manipulador de alimentos, incluyendo el uso de utensilios estandarizados para el servido; de tal manera que se garantice los gramajes establecidos según alimentos y preparaciones incluidos en el ciclo de menús.

Para efectos del **uso de la lista de intercambios** de alimentos en el ciclo de menús:

El operador debe solicitar por escrito ***mínimo con 3 días de antelación*** (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial, e informar por escrito con el soporte correspondiente dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; es

importante tener en cuenta que la autorización de los intercambios no podrá ser realizada por el operador PAE.

Los intercambios no pueden exceder a ***6 componentes en un ciclo de menús***, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. En el caso de la ***modalidad industrializada***, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús.

Dado el caso que por situaciones excepcionales o de fuerza mayor se supere el número de intercambios definidos en el numeral anterior, la ETC deberá analizar el caso y contar con la documentación correspondiente que justifique la autorización de un número de intercambios superior a **seis** para las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada, o superior a t**res** para la modalidad Industrializada-

De ser reiterativo los cambios en el ciclo de menús, debidamente sustentado y documentado previa revisión técnica, operativa, jurídica, administrativa y financiera; el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, podrá ajustar la planeación de los ciclos de menús

- **Alimentación para la atención las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición)**

De conformidad con lo dispuesto en la ley 1804 de 2016, Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, la atención dirigida a las niñas y los niños menores de seis años deberá garantizar la protección integral y el goce efectivo de sus derechos, mediante acciones articuladas e intersectoriales, acordes con la edad, el contexto y las condiciones de los entornos en los que ocurre su desarrollo, uno de estos el entorno educativo, en el que materializan su derecho a la educación inicial.

En el sistema educativo formal, la trayectoria educativa inicia con las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), a quienes, en el marco de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia, se les debe garantizar el derecho a una educación inicial de calidad, pertinente y oportuna, articulada con los componentes de la atención integral, siendo uno de estos el componente de salud, alimentación y nutrición, que incluye entre otras, acciones relacionadas con la garantía del derecho humano a la alimentación a través de la complementación alimentaria.

Por tanto, la modalidad de atención y el número de complementos alimentarios para la atención de las niñas y los niños del segundo ciclo de la educación inicial se determina en función del tiempo efectivo de permanencia en la sede educativa.

Tabla 22 Complemento alimentario y modalidad de atención para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial según el tiempo de permanencia en la sede educativa
Fuente: construcción UApA

Duración de la jornada escolar	Número de complementos alimentarios diarios	% Aporte energético respecto a las RIEN	Modalidades de atención
4 a 5 horas	1	20 % o 30 %	Cualquiera de las modalidades de atención
6 a 7 horas	2	50 %	Preparada en sitio o caliente transportada
8 horas	3	70 %	Preparada en sitio o caliente transportada

Para la atención con PAE en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de “Itinerancia” se debe realizar con la Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa, que aporte mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes del nivel preescolar; dado el caso que plantee otra modalidad de atención, esta deberá ser documentada y justificada por la Entidad Territorial y remitida a la UApA para su viabilización, previo a la implementación.

- **Alimentación para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso**

Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se deberá garantizar la entrega de un complemento alimentario ***tipo almuerzo***, el cual deberá suministrarse bajo las modalidades de atención preparada en sitio o caliente transportada, según las condiciones operativas del territorio.

Para tal efecto, se deberá realizar la formulación e implementación de un Plan Alimentario Rural, que incluirá la minuta patrón y deberá cumplir con los aportes nutricionales definidos a continuación, incorporar alimentos acordes al contexto territorial y garantizar su viabilidad operativa, con enfoque en la producción y proveeduría local.

El plan alimentario se realizará de la siguiente manera:

1.La Minuta Patrón del Plan Alimentario Rural deberá ser elaborada por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial.

2. Para el cálculo de los aportes nutricionales se deberá utilizar el promedio de aporte de nutrientes y energía por cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta todos los subgrupos, conforme a las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABAS vigentes para población mayor de dos años del ICBF.

3.Se deberá garantizar un aporte promedio de ***690 Kcal/día*** para los grados del segundo ciclo de la educación inicial (prejardín, jardín y transición) y básica primaria, y de ***940 Kcal/día*** para los grados de básica secundaria y media, con un aporte mínimo irreductible de proteína del 16 % del aporte energético del complemento alimentario, de acuerdo con los rangos establecidos en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique o sustituya.

4.Se deberá garantizar la inclusión diaria de todos los grupos de alimentos establecidos en las GABAS vigentes. Para tal efecto, se podrá emplear la porción estandarizada definida en dichas guías, denominada “intercambio”. Como referencia, se adopta la siguiente distribución por grupos de alimentos, según nivel educativo

Tabla 48 Guía de distribución semanal de grupos de alimentos del Plan Alimentario Rural por intercambios GABA y aporte calórico promedio

Grupo de Alimentos	No. De Intercambios GABA semanal – segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar (prejardín, jardín y transición) y básica primaria	No. De Intercambios GABA semanal – básica secundaria y media
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7 ½	14
II. Frutas y/o verduras	5	8
III. Leche y productos lácteos	5	11
IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6	10
V. Grasas (Para preparaciones)	5	5
VI. Azúcares (Para preparaciones y/o dulces/postres)	10	10
Total Semanal	**38 ½**	**58**
Aporte Calórico Promedio	**650 Kcal**	**990 Kcal**

Fuente: construcción UApA

5. El profesional de Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial deberá realizar el proceso de planeación alimentaria de mínimo ***diez menús*** por ciclo.
6. La planeación alimentaria deberá garantizar:
La inclusión de alimentos que puedan adquirirse de manera efectiva a través de la producción local y de los mercados cercanos a las sedes educativas.
6.2 La consideración de la capacidad real de almacenamiento de las sedes educativas, bajo la lógica de consumo inmediato y mínimo almacenamiento; en consecuencia, los alimentos deberán adquirirse para consumo inmediato y cumplir con la normatividad vigente.

7.En desarrollo de lo anterior, se deberá

7.1 Priorizar el consumo de alimentos naturales, mínimamente procesados, incluidos los sazonadores naturales.
7.2 No está permitido incluir alimentos altamente procesados o ultra procesados.
7.3Respetar y promover las tradiciones alimentarias de las comunidades, articuladas con las estrategias de rescate de la cultura alimentaria y promoción de alimentación saludable y agradable.
7.4 Contar con documentos soporte de la planeación alimentaria.

MINUTA PATRÓN PARA SEDES RURALES DE DIFÍCIL ACCESO

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 - 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	Todos los días (sorhete 3 veces/semana) y 2 veces/queso	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	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,3**	**21,1**	**89,3**	**160**	**4,1**	**201**

Observaciones

Las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales 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.

Fuente: construcción ETC Zipaquirá

CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

En el marco de la operación del PAE, el operador deberá elaborar y presentar los planes operativos requeridos para garantizar la adecuada prestación del servicio, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de las disposiciones contractuales establecidas por la el municipio. A continuación, se describen los componentes mínimos que deberán ser formulados:

1. Plan de saneamiento:

• El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por el municipio y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

• El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial, la supervisión dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para

su implementación.

2. Plan de rutas de distribución

• El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas.

• Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá incluir su suministro. Este plan debe estructurarse de acuerdo con lo contratado y considerar las dinámicas de funcionamiento de cada sede educativa, de manera que la recepción de los productos sea realizada por el personal designado para la verificación correspondiente.

• El operador debe presentar el documento de Plan de rutas, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE previo al inicio de la operación

1.3 Plan de mantenimiento y reposición de equipos

El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas donde se implementará el PAE. El operador debe presentar el documento del plan de mantenimiento, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE de la entidad territorial previo al inicio de la operación.

1.4 Plan de capacitación:
• El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, conductores y demás operarios que intervengan en la operación, tanto en la zona urbana como en la rural. Este plan deberá abordar, como mínimo, temáticas relacionadas con: BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente.

• De manera complementaria, el plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes.

• El equipo PAE de la entidad territorial debe verificar la estructuración del plan de capacitación y las temáticas relacionadas con la manipulación de alimentos y calidad nutricional. Adicionalmente debe proyectar actividades para realizar el oportuno seguimiento a su ejecución y verificación de la apropiación de los conocimientos.

2. PLAN DE SANEAMIENTO

2.1 Programa de limpieza y desinfección
El operador deberá diseñar e implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados. Así mismo, el operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención.

El programa tiene como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE.

El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como equipos de refrigeración, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento.

2.2 Programa de manejo de residuos sólidos

El operador deberá implementar y mantener un programa de manejo integral de residuos sólidos aplicable exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios destinados a la preparación o distribución de alimentos, incluida la modalidad industrializada. El programa deberá establecer los procedimientos para la recolección, separación en la fuente, clasificación, manejo, almacenamiento temporal, aprovechamiento y disposición final de los residuos generados durante la operación, tales como empaques, plásticos, cartón, cajas, restos de alimentos, cáscaras, aceites vegetales usados y demás residuos orgánicos e inorgánicos derivados del servicio.

Dicho programa deberá contemplar objetivos, actividades, cronograma, frecuencias, responsables, registros de control y mecanismos de seguimiento, y articularse con el Plan de Saneamiento de la sede educativa, sin sustituirlo ni interferir con sus lineamientos institucionales.

En concordancia con la política pública de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, establecida en la Ley 1990 de 2019 y reglamentada por el Decreto 375 de 2022, el operador deberá diseñar e implementar estrategias orientadas a minimizar la generación de excedentes de alimentos y complementos alimentarios, priorizando su aprovechamiento y evitando su disposición como desecho.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deberán retirarse con la frecuencia necesaria para prevenir la contaminación de alimentos, áreas, equipos y utensilios, evitar la generación de olores ofensivos y mitigar la proliferación de vectores, plagas o animales que representen riesgo sanitario o ambiental.

Para la gestión de aceites de cocina usados (ACU), el operador deberá cumplir lo dispuesto en la Resolución 316 de 2018. En consecuencia, estos residuos no podrán verterse en redes de alcantarillado ni mezclarse con residuos orgánicos. Deberán recolectarse en recipientes identificados, almacenarse en áreas destinadas para tal fin y entregarse a un gestor o empresa certificada, contratada por el operador, para su recolección y disposición final. La documentación y certificación del gestor deberá presentarse a la ETC al inicio del contrato y cada vez que se realice cambio de proveedor.

En las sedes donde este implementado la modalidad preparada en sitio tipo almuerzo, el operador deberá garantizar la provisión de recipientes y elementos adecuados para el almacenamiento seguro de los residuos generados y asegurar su recolección mediante empresa autorizada. En las sedes con modalidades de complemento diferentes, los procedimientos y acuerdos para el almacenamiento y disposición final deberán quedar documentados en el Plan de Saneamiento Básico de cada sede, en coordinación con la Institución Educativa.

En consecuencia, el operador deberá diseñar, implementar y mantener un programa de manejo integral de plagas y vectores aplicable a todas las áreas bajo su control y responsabilidad, incluyendo bodegas, zonas de almacenamiento, transporte, cuartos fríos, áreas de producción, ensamble y distribución de alimentos, con el fin de prevenir, controlar y mitigar factores de riesgo sanitario.

2.3 Programa de control de plagas

El programa deberá contemplar, como mínimo:

a) Diagnóstico inicial y periódico de las condiciones sanitarias y estructurales de las áreas intervenidas.
b) Identificación de riesgos y puntos críticos de ingreso, refugio o proliferación de plagas.
c) Implementación de medidas preventivas, tales como barreras físicas, sellamiento de accesos, manejo adecuado de residuos, orden y aseo permanente.
d) Aplicación controlada y segura de productos o métodos autorizados para el control de plagas, cuando se requiera.
e) Actividades correctivas, seguimiento y verificación de la eficacia de las medidas implementadas.

Las acciones preventivas deberán ejecutarse, como mínimo, antes del inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar, o con la periodicidad que determine el diagnóstico sanitario.

El programa deberá incluir la planeación de actividades, cronograma, responsables, fichas técnicas de los productos utilizados, planillas de registro, evidencias de ejecución y mecanismos de seguimiento y control, articulándose con el Plan de Saneamiento Básico de la sede educativa y con las buenas prácticas de higiene exigidas para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La fumigación o aplicación de tratamientos químicos de control solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, garantizando protocolos que eviten la contaminación de alimentos, equipos y superficies de contacto, y protejan la salud e integridad de la comunidad educativa.

2.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El operador deberá diseñar, implementar y mantener un programa de abastecimiento de agua potable que garantice el suministro continuo, suficiente y seguro de agua apta para consumo humano en todas las etapas de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), incluyendo preparación, ensamble, limpieza, desinfección, almacenamiento y consumo de los alimentos.

El programa deberá contemplar, como mínimo, la identificación y verificación de los siguientes aspectos: fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del sistema de almacenamiento, distribución interna, mantenimiento preventivo y correctivo, limpieza y desinfección de tanques, así como los controles necesarios para asegurar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Cuando la sede educativa no cuente con conexión a la red de acueducto o con suministro directo de agua potable, el operador deberá implementar y documentar el método de potabilización utilizado, garantizando la aptitud del agua destinada tanto al consumo directo o indirecto como a los procesos de limpieza y desinfección de alimentos, utensilios, equipos y áreas.

El equipo PAE de la entidad territorial deberá realizar seguimiento periódico al cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y sus registros, y podrá requerir al operador las modificaciones, actualizaciones o ajustes necesarios a los procedimientos, formatos, controles y fichas técnicas, conforme a los lineamientos definidos por la UApA y la normatividad vigente.

3. Buenas prácticas de manufactura – BPM

3.1 Personal manipulador de alimentos

De conformidad con la Ministerio de Salud y Protección Social y lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, todo el personal manipulador de alimentos vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberá contar con certificación médica vigente que acredite su aptitud para la manipulación de alimentos.

El operador deberá garantizar la práctica de reconocimiento médico ocupacional al personal manipulador, como mínimo una (1) vez al año, y adicionalmente cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de ausencias laborales asociadas a enfermedades infecciosas u otras condiciones que puedan representar riesgo de contaminación. Cuando la valoración médica lo requiera, deberán realizarse las pruebas de laboratorio o exámenes complementarios correspondientes, dejando registro de las medidas preventivas y correctivas adoptadas.

El personal manipulador deberá mantener estrictas condiciones de higiene y aseo personal, incluyendo lavado frecuente y adecuado de manos antes de iniciar labores, cada vez que salga y regrese al área de trabajo y después de manipular materiales, residuos u objetos que puedan generar contaminación. Así mismo, deberá utilizar de manera permanente y correcta la dotación sanitaria y los elementos de protección personal definidos para la operación.

La dotación será de uso exclusivo para el servicio y deberá mantenerse limpia y en buen estado, comprendiendo como mínimo uniforme, gorro o cofia, delantal, tapabocas cuando aplique y calzado cerrado antideslizante.

El municipio, en ejercicio de su autonomía administrativa y conforme a los lineamientos técnicos definidos por la UApA, establecerá el número de manipuladores requeridos por sede educativa. No obstante, el operador deberá garantizar que la cantidad de personal asignado sea suficiente para asegurar la calidad, inocuidad, oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y el cumplimiento integral de las actividades del servicio. Cualquier modificación en la planta de personal deberá sustentarse en un análisis técnico de la operación y contar con la aprobación previa de la entidad territorial.

3.1.2 Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El operador deberá implementar un programa de capacitación continúa dirigido a todo el personal manipulador de alimentos, el cual hará parte del proceso de inducción del personal nuevo que ingrese a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Dicho programa deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, garantizando un plan permanente de formación desde el inicio de la vinculación laboral y su actualización periódica mediante charlas, cursos u otros mecanismos efectivos.

La capacitación deberá contar con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales y abordar temáticas relacionadas con higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manipulación higiénica, prevención de la contaminación, saneamiento básico, control de plagas, manejo de residuos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Cuando el proceso sea ejecutado por terceros, estos deberán acreditar idoneidad técnica, formación y experiencia específica en dichas áreas. Así mismo, deberá darse cumplimiento a las directrices establecidas por el INVIMA en la Circular Externa DAB 4150–10264–19.

Los documentos de soporte, tales como certificaciones médicas, plan y cronograma de capacitación, contenidos programáticos y listados de asistencia, deberán permanecer actualizados y disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador, para verificación por parte de la supervisión y autoridad sanitaria competente.

3.2 Gestión de equipos e instrumentos

3.2.1 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador deberá implementar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo, previamente aprobado por el municipio, debidamente documentado y con protocolos, procedimientos y cronogramas que aseguren el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y herramientas utilizados en la operación del servicio.

El programa deberá incluir las áreas de producción, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, definiendo objetivos, responsables, periodicidades, estrategias de respuesta ante contingencias y hojas de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá ejecutarse en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados a partir del reporte efectuado por la sede educativa, la supervisión, o el personal manipulador. Cuando no sea posible la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo para su arreglo, el operador deberá garantizar la disponibilidad de equipos sustitutos de características equivalentes, con el fin de evitar la interrupción del servicio de alimentación escolar.

3.2.1.1 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador deberá implementar un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, acreditando la contratación de un laboratorio externo o empresa certificada que garantice la confiabilidad de las mediciones de masa y temperatura, tales como balanzas, básculas, grameras, termómetros y termocuplas.

La frecuencia de verificación y calibración deberá ajustarse a las recomendaciones del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás criterios técnicos aplicables. Los certificados y registros correspondientes deberán mantenerse

disponibles para consulta y verificación por parte de la entidad territorial, la supervisión y la autoridad sanitaria competente.

El programa de calibración de equipos debe contener como mínimo:
• Objetivos del programa.
• Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración.
• Cronograma del plan de calibración.
• Responsables de la ejecución.
• Formatos y registros de verificación de la calibración.

El operador deberá incluir en el programa de calibración de equipos las grameras y termómetros patrón, con los cuales se realizarán la verificación en cada uno de los restaurantes por medio de la supervisión realizada del operador de acuerdo a cronograma dejando soporte de esta actividad.
Posterior a la actividad de verificación en cada restaurante el personal manipulador de alimentos debe realizar el monitoreo de los equipos, dejando registro de este.

3.3 Proveedores, materias primas e insumos

3.3.1 Programa de proveedores, materias primas e insumos

El operador deberá contar con un programa documentado para la gestión de proveedores, materias primas e insumos, en el cual se establezcan los criterios de evaluación, selección, aceptación, seguimiento y reevaluación de proveedores, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, trazabilidad y continuidad del suministro requeridas para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El programa deberá contemplar, como mínimo, las especificaciones técnicas y de calidad de materias primas e insumos; los criterios de aceptación y rechazo; las condiciones de recibo, almacenamiento, uso y control de calidad; la caracterización y rotación de inventarios aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir); el cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado establecidos en la reglamentación sanitaria vigente; y la implementación de registros de control y seguimiento.

Para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en modalidad industrializada, la entidad territorial deberá exigir al operador la certificación de liberación de producto terminado, expedida por el fabricante o proveedor autorizado.

En el marco de la supervisión, la entidad territorial deberá verificar periódicamente la vigencia de registros, permisos o notificaciones sanitarias, así como cualquier novedad emitida por la autoridad sanitaria competente respecto a la autorización de comercialización de los alimentos suministrados.

Con el fin de mitigar riesgos de desabastecimiento, el operador deberá contar con proveedores principales y alternos que garanticen la continuidad del servicio, considerando la posible fluctuación de la producción agroalimentaria. La selección de proveedores de carnes y productos cárnicos comestibles deberá realizarse exclusivamente con establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente o el INVIMA, y dichos productos deberán cumplir con los requisitos de rotulado y, cuando aplique, con registro, permiso o notificación sanitaria vigente.

La entidad territorial deberá aprobar previamente los proveedores del PAE, mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión.

3.3.2 Recibo y manejo de materias primas

El operador deberá implementar procedimientos documentados para el recibo y manejo de materias primas, aplicando estrictamente los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas y en la normatividad sanitaria vigente, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y aptitud para el consumo de los alimentos suministrados.

Durante la recepción deberán verificarse, como mínimo, las condiciones organolépticas, rotulado, integridad del empaque, gramaje, temperatura, fechas de vencimiento, número de lote, registro sanitario y demás especificaciones técnicas. Únicamente se aceptarán materias primas, alimentos e insumos que cumplan integralmente con dichos requisitos.

Previo al recibo, las áreas de almacenamiento y preparación deberán encontrarse limpias, desinfectadas y organizadas. El personal responsable deberá portar la dotación sanitaria completa y cumplir con los protocolos de higiene establecidos.

Serán rechazados los productos que presenten empaques deteriorados, alteraciones físicas o microbiológicas evidentes, fechas vencidas, inconsistencias frente a las fichas técnicas, contaminación cruzada, almacenamiento o transporte junto a sustancias químicas o tóxicas, incumplimiento de temperaturas de conservación o cualquier otra condición que comprometa su inocuidad.

Los productos no conformes deberán ser identificados, separados, señalizados y almacenados temporalmente en áreas definidas para tal fin, aplicando los protocolos de disposición correspondientes y resolviendo la novedad antes de su uso o consumo.

3.3.3 Almacenamiento y conservación de alimentos

El operador deberá garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento y conservación de los alimentos, de conformidad con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente, especialmente lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social y el INVIMA, asegurando la protección frente a contaminación, deterioro o alteraciones.

Los alimentos deberán almacenarse en áreas exclusivas, limpias, ventiladas, protegidas y separadas de las zonas de preparación. Se deberá evitar el contacto directo con el suelo, conservar distancias perimetrales adecuadas y organizar los productos conforme a las instrucciones del fabricante, evitando daños en los empaques.

Todas las materias primas deberán estar debidamente rotuladas, indicando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. Así mismo, deberán mantenerse en recipientes o envases cerrados, protegidos y acordes con su naturaleza.

Los alimentos perecederos de alto riesgo, tales como carnes, lácteos, frutas, verduras, salsas y preparaciones similares, deberán conservarse a las temperaturas indicadas por el fabricante o según su naturaleza, garantizando refrigeración entre 0 °C y 4 °C (± 2 °C) o congelación igual o inferior a –18 °C, con control de humedad, ventilación y monitoreo continuo mediante equipos calibrados.

Los elementos y sustancias de limpieza y desinfección deberán almacenarse en áreas independientes, debidamente identificadas y separadas de materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje, evitando cualquier riesgo de contaminación.

3.4 Recibo y manejo de materia prima

El operador verificará en la recepción la calidad e inocuidad de los alimentos, aplicando criterios técnicos de aceptación y rechazo definidos en fichas técnicas y en la normatividad sanitaria. Solo se aceptarán productos que cumplan condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fechas de vencimiento y registro sanitario.

Las áreas y el personal deberán cumplir condiciones de higiene, limpieza y desinfección. Los productos no conformes deberán identificarse, aislarse y gestionar su retiro de forma inmediata.

4. Operación del servicio de alimentación

4.1 Materiales, empaques y embalajes

Los envases y empaques deberán ser de grado alimenticio, resistentes, inertes y aptos para proteger los alimentos contra contaminación. No se permitirá la reutilización de empaques que representen riesgo sanitario. Deberán almacenarse limpios y protegidos.

El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
• No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
• Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

El operador implementará medidas de gestión ambiental y un sistema de trazabilidad que permita identificar origen, proveedor y lote de los alimentos durante toda la cadena.

4.2 Equipos y menaje

Los equipos, utensilios y menaje deberán ser de materiales sanitarios, resistentes, de fácil limpieza y desinfección, destinados exclusivamente a la operación del Programa y mantenerse en adecuado estado de funcionamiento e higiene.
Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de materiales permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.

4.3 Elaboración, ensamble y suministro de alimentos

La preparación y ensamble de alimentos deberá realizarse bajo Buenas Prácticas de Manufactura, evitando contaminación cruzada, controlando tiempos de exposición y garantizando temperaturas seguras de conservación, cocción y servido. Los alimentos crudos y cocidos deberán mantenerse separados y las frutas y verduras deberán lavarse y desinfectarse previamente.

El operador deberá implementar planes de manejo ambiental para la disposición adecuada de residuos generados.

4.3.1 Industrializada.

El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo, cuando amerite este procedimiento.

4.3.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada.

La preparación y ensamble de alimentos deberá realizarse bajo Buenas Prácticas de Manufactura, evitando contaminación cruzada, controlando tiempos de exposición y garantizando temperaturas seguras de conservación, cocción y servido. Los alimentos crudos y cocidos deberán mantenerse separados y las frutas y verduras deberán lavarse y desinfectarse previamente.

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

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

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

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

• Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del programa.

• El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.

• Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

• Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.

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

• Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

• Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

• Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:
*Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
* En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
* Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
* Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos. *Garantizar la conservación de las

condiciones de calidad de los alimentos empacados, incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
*Ser de fácil manejo y almacenamiento.
*Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
*No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).
En la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la sede educativa que se defina, la cual funcionará como centro de producción PAE, cumpliendo con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

4.4 Transporte de alimentos

El transporte deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, utilizando vehículos exclusivos, limpios, con concepto sanitario favorable vigente y con control de temperatura cuando aplique. Se prohíbe transportar alimentos con sustancias peligrosas.

Deberán mantenerse registros de tiempos, temperaturas, vehículo y personal responsable, asegurando la trazabilidad de la operación.

Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere implementar un formato de seguimiento de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos de alto riesgo (proteínas) que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

4.4.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada

Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
• Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
• Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
• Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
• Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
• Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa en el menor tiempo posible. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

4.5 Registros, permisos y notificaciones sanitarias

El operador deberá asegurar que los alimentos y materias primas cuenten con registro, permiso o notificación sanitaria vigente expedida por la autoridad competente, conforme a la clasificación de riesgo en salud pública establecida por la normatividad vigente y supervisada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:
1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

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

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

4.5.1 Concepto sanitario proveedores y operadores PAE.
Es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el Invima en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento.

5. Control de calidad e inocuidad

5.1. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico

La entidad territorial deberá diseñar un plan de muestreo acorde con la modalidad de atención del servicio y el tipo de complemento alimentario, que incluya alimentos, personal manipulador, superficies, ambientes y agua, con el fin de verificar permanentemente las condiciones de calidad e inocuidad, el cual debe ser implementado por el operador de acuerdo al cronograma establecido.

La entidad territorial será responsable de adaptar el plan general a sus condiciones propias, considerando la pertinencia de los tipos de análisis, la frecuencia, el número de muestras, la modalidad de atención, el tipo de complemento alimentario, las condiciones geográficas y las características de accesibilidad del territorio.

El plan de muestreo tendrá carácter obligatorio y será parte integral de las acciones de inspección, vigilancia y control. La entidad deberá documentar, registrar y realizar seguimiento a los resultados obtenidos, así como establecer e implementar las acciones correctivas, preventivas o de mejora que se requieran cuando se identifiquen hallazgos o incumplimientos.

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE

Tipo de muestra o análisis	Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
1. Ambiente	Áreas de: recepción de materia prima, proceso, equipos de frio, despacho y distribución.	El punto de toma de muestra debe determinarse según el riesgo de contaminación ambiental que se pueda presentar en el complemento alimentario una vez se encuentre finalizada su cocción.
2. Superficies, equipos y utensilios	Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, balanzas y superficies en contacto directo con los alimentos.	Se debe enfocar en la superficie, equipo o utensilio que represente un riesgo de contaminación por las condiciones de uso normal, para verificar si el riesgo está controlado.
3. Personal Manipulador de Alimentos de todas las áreas.	Frotis de garganta y KOH para uñas.	El operador debe contar con los soportes de resultados al ingreso de cada manipulador de alimentos a la operación. La entidad territorial debe realizarlo siempre y cuando se evidencie resultado "no cumple" y requiera verificar la aptitud para manipular alimentos.
	Frotis de manos	La entidad territorial debe rotar al personal manipulador al cual se toma la muestra y según identifique riesgo en la piel o uñas según el seguimiento realizado.

Tipo de muestra o análisis		Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
			En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote.
4. Alimentos (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad Industrializada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (cmp)[3] por proveedor de leche)	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	
5. Materias Primas/Producto terminado (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades Preparada en sitio y caliente trasportada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico concentración de caseinomacropéptido (cmp)[4])	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado -preparado	
	Huevo	Preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	Producto de panadería con relleno.	Almacenado - manipulado	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma enfocándose en el área de preparación. Monitoreo de cloro residual y pH "in situ" por comedor escolar.

Fuente: Adaptación UApA

5.2 Toma de muestras y contramuestras

El operador deberá garantizar la toma y conservación diaria de contramuestras de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), en cantidades definidas conforme a los protocolos del laboratorio y la normatividad vigente, con el propósito de realizar análisis microbiológicos por lote como mecanismo de control de calidad e inocuidad o ante la ocurrencia de eventos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos. Los análisis bromatológicos se efectuarán cuando la entidad territorial lo considere pertinente.

Las contramuestras deberán conservarse obligatoriamente según la modalidad de atención y el tipo de complemento alimentario, almacenadas de acuerdo con la naturaleza del producto (refrigeración, congelación o temperatura ambiente), por un periodo mínimo de setenta y dos horas, debidamente rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, número de lote, modalidad de atención, tipo de complemento y responsable del proceso, garantizando la trazabilidad.

Para las modalidades preparada en sitio y caliente transportada, la entidad territorial definirá el número y cantidad de contramuestras con base en las características operativas y el nivel de riesgo de cada preparación, priorizando alimentos de alto riesgo sanitario, especialmente proteínas de origen animal (queso, huevo, carnes, pollo, pescado), ensaladas, jugos naturales y preparaciones con leche o sus derivados, así como aquellas que incluyan ingredientes como crema de leche, mayonesa o huevo.

En sedes educativas rurales o de difícil acceso, la entidad territorial certificada establecerá el procedimiento interno para el manejo de contramuestras. Cuando no se disponga de laboratorio certificado, el muestreo podrá realizarse a través de laboratorios con estándares de calidad en salud pública y con concepto sanitario favorable de la autoridad competente.

6. Operación en zonas rurales de difícil acceso

6.1 Condiciones sanitarias e infraestructura

La entidad territorial y el operador deberán diseñar e implementar un Plan de Gestión del Riesgo que identifique, prevenga y mitigue las contingencias que puedan afectar la continuidad, calidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar en zonas rurales de difícil acceso, garantizando condiciones operativas seguras y oportunas.

6.2 Capacitación y acompañamiento

El personal manipulador de alimentos deberá contar con capacitación continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como con acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la entidad territorial, fortaleciendo las competencias necesarias para la adecuada manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

Las áreas destinadas a la preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con condiciones sanitarias, de infraestructura, higiene y dotación que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos durante todas las etapas del proceso.

6.3 Gestión ambiental

Los operadores, en coordinación con los directivos de las sedes educativas, deberán implementar prácticas de manejo ambiental que contemplen la adecuada disposición de residuos sólidos, la reducción del desperdicio de alimentos y el aprovechamiento o reutilización responsable de materiales, promoviendo la sostenibilidad y minimizando el impacto ambiental de la operación.

7. Gestión del riesgo sanitario

7.1 Plan de gestión de riesgos – Implementación y seguimiento

La Entidad Territorial deberá socializar el plan de mitigación de riesgos con el operador del Programa y con el rector de la institución educativa o su delegado, garantizando que todos los actores involucrados conozcan los riesgos identificados, las acciones definidas y las responsabilidades asignadas. Asimismo, deberá ponerse en marcha el Plan de Gestión de Riesgos y realizar el monitoreo permanente de su cumplimiento, estableciendo responsables, alcances y mecanismos de seguimiento que permitan verificar la ejecución efectiva de las medidas de mitigación.

El Plan de Saneamiento de cada sede educativa deberá articularse con el Plan de Gestión de Riesgos, integrando los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable y control de plagas, en concordancia con la normatividad sanitaria vigente. Igualmente, se deberán adoptar los formatos, registros e instructivos necesarios para la implementación, control y seguimiento del plan, garantizando la trazabilidad de las acciones ejecutadas y el control permanente de los riesgos identificados en cada sede educativa.

En consecuencia, el modelo propone mecanismos diferenciales y pertinentes para la aplicación de los estándares y lineamientos técnicos en materia sanitaria y de inocuidad, de forma coherente con los entornos rurales y plantea estrategias de gestión del riesgo sencillas, progresivas y con enfoque preventivo, sustentadas en las capacidades reales de las comunidades, orientadas a gestionar y mitigar los peligros derivados de las condiciones de infraestructura, acceso y operación del servicio.

7.2 Generación de alertas y acciones de mejora

En el marco de la aplicación de los instrumentos de seguimiento, monitoreo, supervisión del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y bajo un enfoque intersectorial, territorial y colaborativo, se deberán establecer mecanismos para la identificación, notificación y gestión de alertas tempranas, así como la implementación oportuna de acciones de control, mitigación y mejora que permitan prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de la población beneficiaria.

7.3 Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos corresponden a síndromes ocasionados por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes biológicos, químicos o toxinas que afecten la salud individual o colectiva. Estas pueden presentarse como infecciones, cuando se ingieren microorganismos patógenos vivos; intoxicaciones, cuando existen toxinas o sustancias químicas en concentraciones nocivas; o infecciones mediadas por toxinas. También se incluyen las enfermedades derivadas del consumo de agua contaminada.

La ocurrencia de ETA se asocia principalmente a prácticas inadecuadas de manipulación, almacenamiento, transporte, preparación y servido de alimentos, especialmente aquellos clasificados como de alto riesgo en salud pública, tales como carnes, lácteos, pescados, huevos y preparaciones mixtas. En consecuencia, el operador y los demás actores del Programa deberán garantizar el cumplimiento estricto de las normas de higiene, saneamiento e inocuidad, con el fin de prevenir afectaciones a la salud de los beneficiarios.

7.4 Síntomas gastrointestinales o alertas en salud

Ante la identificación de dos o más casos de niños, niñas o jóvenes que presenten síntomas gastrointestinales tales como náuseas, vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea, rash, prurito o erupción cutánea, posiblemente asociados al consumo del complemento alimentario del PAE dentro de un periodo de veinticuatro horas, se deberá activar de manera inmediata la ruta de alerta sanitaria.

7.5 Reporte y trazabilidad del evento sanitario

La notificación inicial deberá realizarse por parte de los estudiantes al personal de la sede educativa, quien informará al rector o su delegado. Este deberá comunicar de forma inmediata a los padres de familia, a la entidad territorial de salud, al operador del PAE, al equipo PAE y a la Entidad Territorial Certificada, con el fin de activar las acciones de verificación, atención y seguimiento.

La Entidad Territorial deberá reportar el evento a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar dentro de las primeras veinticuatro horas, adjuntando el formato de verificación de alerta temprana, el informe preliminar del evento elaborado por la entidad de salud y, en caso de haberse realizado toma de muestras microbiológicas, los resultados de laboratorio y el informe epidemiológico de cierre del brote.

Todos los actores del Programa deberán ejecutar las acciones preventivas, correctivas y de mejora establecidas en los protocolos oficiales de prevención y manejo de eventos por ETA, garantizando la trazabilidad del evento, la adopción de medidas de control inmediatas y la protección de la salud de la comunidad educativa.

Tabla 3. Acciones por ejecutar ante un evento de ETA, por parte de los diferentes actores

ACTOR	ACCIONES
Rector o funcionario de la sede educativa delegado	1. Verificar si la población beneficiaria presenta uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (2 o más beneficiarios) relacionadas con los síntomas descritos. 2. Registrar la población beneficiaria que presente los síntomas descritos en el numeral anterior, con los datos: nombre, número de identificación, edad, grado, alimentos consumidos en la sede educativa, hora de consumo, síntomas. 3. Notificar de inmediato o en un tiempo no superior a 24 horas a: • Secretaría de Educación, en el caso del PAE y adicionalmente, a la entidad encargada del manejo del Programa, si es diferente a la Secretaría de Educación. • Secretaría de Salud del territorio. • Padres de familia para que se desplacen a la sede y lleven al niño a su respectiva IPS. 4. Únicamente, en caso de urgencia vital, trasladar inmediatamente a los involucrados. 5. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud en los demás beneficiarios. 6. Mantener los alimentos implicados refrigerados para su análisis; en caso de no contar con refrigerador manténgalos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro. 7. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes. 8. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud, el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio). 9. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias. 10. Mantener actualizados los datos de contacto de los beneficiarios y docentes. 11. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Población beneficiaria	1. Informar al coordinador/docente si presenta uno o más síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. 2. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la sede educativa o en la Entidad de Salud. 3. Facilitar la atención de los primeros auxilios. 4. No auto medicarse.
Padres de Familia	1. Atender el llamado de la Sede Educativa 2. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información de evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. 3. Colaborar con las autoridades de salud en el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita). 4. Tener disponible la documentación del beneficiario, en el momento que la autoridad lo requiera. 5. Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud. 6. Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los beneficiarios afectados. 7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Operador	1. Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran. 2. Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los beneficiarios y custodiarlos hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final. El operador debe tener la contramuestra, teniendo en cuenta la normatividad. 3. Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la Secretaría de Salud. 4. Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras). 5. Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote. 6. Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.

ACTOR	ACCIONES
Secretaría de Educación	1. Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. Acompañar al proceso y las visitas del estudio de campo por parte de la entidad correspondiente. 2. Cuando la situación esté controlada, la Secretaría de Educación debe diligenciar el formato de notificación de ETA del modelo de monitoreo y control y enviarlo al correo del enlace correspondiente de la UApA. 3. Una vez identificada la causa del brote, gestionar un plan de acción con los actores correspondientes para superar la causa en forma definitiva.
Secretaría de Salud	1. Aplicar el protocolo de vigilancia en salud pública para la investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2. Brindar las indicaciones correspondientes a los diferentes actores para el manejo del evento de ETA. 3. Socializar el análisis (consolidado) del estado sanitario y comportamiento epidemiológico de las ETA en poblaciones vulnerables como la beneficiaria del PAE, entre otros, en el concejo de política social o en diferentes comités de seguimiento institucional. 4. Participar en las mesas de trabajo para la planeación del PAE en los territorios, y las acciones que se deban realizar desde el sector salud de la entidad territorial para su funcionalidad. 5. Enviar informe final de la investigación del Brote a la Secretaría de Educación o la entidad encargada del PAE en el territorio.

Fuente: Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con PAE

Una vez realizada la notificación por parte de la sede educativa, la Entidad Territorial Certificada (ETC) deberá activar de manera inmediata la ruta de atención del evento y adelantar las acciones necesarias para consolidar la información correspondiente. En consecuencia, deberá elaborar y remitir oportunamente el informe de trazabilidad del evento, el

cual deberá incluir las medidas implementadas por el operador del Programa de Alimentación Escolar, el acompañamiento efectuado durante la atención del caso y los hallazgos derivados de la Investigación Epidemiológica de Campo (IEC) realizada por la entidad territorial de salud competente, garantizando la verificación de causas, la adopción de acciones correctivas y la mitigación de riesgos para la población beneficiaria.

CONDICIONES TÉCNICAS.

El cumplimiento con los Lineamientos Técnico- Administrativos de la UApA y comprende al contratista la entrega de:

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, preparada en sitio denominado COMPLEMENTO JM o JT, por 108 días calendario escolar 2026 para 6655 cupos.

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 30%, preparada en sitio denominado ALMUERZO, por 108 días calendario escolar 2026 para 4789 cupos.

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 40%, preparada en sitio denominado ALMUERZO ZDA, por 108 días calendario escolar 2026 para 28 cupos.

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, preparada en sitio denominado CALIENTE TRANSPORTADA JM o JT, por 108 días calendario escolar 2026 para 108 cupos.

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, Industrializada denominado COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT por 108 días calendario escolar 2026 para 230 cupos;

Para un total de 12637 cupos, bajo los Lineamientos Técnico Administrativos fijados por la UApA, Programa de Alimentación Escolar (PAE). Lo anterior reflejado en el siguiente cuadro:

	TIPO DE RACIÓN	COBERTURA	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026	TOTAL RACIONES
PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM / JT - PREESCOLAR	893	108	96444
	COMPLEMENTO JM / JT - PRIMARIA1	2821	108	304668
	COMPLEMENTO JM / JT - PRIMARIA 2	1701	108	183708
	COMPLEMENTO JM / JT - SECUNDARIA	1165	108	125820
	COMPLEMENTO JM / JT - MEDIA	75	108	8100
	COMPLEMENTO ALMUERZO - PREESCOLAR	217	108	23436
	COMPLEMENTO ALMUERZO- PRIMARIA 1	971	108	104868
	COMPLEMENTO ALMUERZO - PRIMARIA 2	751	108	81108
	COMPLEMENTO ALMUERZO - SECUNDARIA	1721	108	185868
	COMPLEMENTO ALMUERZO - MEDIA	1129	108	121932
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PREESCOLAR	11	108	1188
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PRIMARIA 1	6	108	648
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PRIMARIA 2	11	108	1188
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PREESCOLAR *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PRIMARIA 1	72	108	7776
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PRIMARIA 2	362	108	39096
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - SECUNDARIA 1	461	108	49788
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - MEDIA	40	108	4320
INDUSTRIALIZADO	**COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PREESCOLAR ***	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PRIMARIA 1 *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PRIMARIA 2 *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - SECUNDARIA 1	200	108	21600
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - MEDIA	30	108	3240
	TOTAL	**12637**	**108**	**1364796**

NOTA 1: ***** Las tipologías de ración denominadas Complemento Caliente Transportado JM/JT – Preescolar, Complemento Industrializado JM/JT (Preescolar – Primaria 1 - Primaria 2) deberán mantenerse debidamente valoradas dentro del presente proceso. Lo anterior, teniendo en cuenta que la Entidad Territorial, en virtud de eventuales ajustes o cambios en la focalización de beneficiarios, podría requerir su implementación en cualquier momento durante la ejecución contractual. No obstante, a la fecha no se contempla la atención de población en estos grupos, en razón a que no se cuenta con beneficiarios o estudiantes focalizados que demanden dichas tipologías de ración.

NOTA 2: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, del personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran.

NOTA 3: Si por cualquier circunstancia presentada en las instituciones educativas municipales, no se pudiere prestar el servicio en la modalidad aquí indicada, esta podrá variarse por el operador, una vez se consulte y autorice el cambio de modalidad, previa autorización de la supervisión del contrato.

NOTA 4: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros, pandemias y otras novedades de causa extraña no imputables a las partes del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de ejecución del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de suministro de acuerdo a las cantidades suministradas para garantizar el adecuado uso del recurso y alimentación a los titulares de derecho.

ANEXO 6 – FORMATO DE OFERTA ECONÓMICA.
VIGENCIA 2026

	TIPO DE RACION	GRUPO ETARIO	No CUPOS	# DÍAS ATENCIÓN PAE 2026	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM / JT	PREESCOLAR	893	108	96444		
	COMPLEMENTO JM / JT	PRIMARIA 1 (1,2,3)	2821	108	304668		
	COMPLEMENTO JM / JT	PRIMARIA 2 (4,5)	1701	108	183708		
	COMPLEMENTO JM / JT	SECUNDARIA (6,7,8,9)	1165	108	125820		
	COMPLEMENTO JM / JT	MEDIA (10, 11)	75	108	8100		
	COMPLEMENTO ALMUERZO	PREESCOLAR	217	108	23436		
	COMPLEMENTO ALMUERZO	PRIMARIA 1 (1,2,3)	971	108	104868		
	COMPLEMENTO ALMUERZO	PRIMARIA 2 (4,5)	751	108	81108		
	COMPLEMENTO ALMUERZO	SECUNDARIA (6,7,8,9)	1721	108	185868		
	COMPLEMENTO ALMUERZO	MEDIA (10, 11)	1129	108	121932		
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA	PREESCOLAR	11	108	1188		
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA	PRIMARIA 1 (1,2,3)	6	108	648		
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA	PRIMARIA 2 (4,5)	11	108	1188		
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT *	**PREESCOLAR**	**0**	**108**	**0**		
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT	PRIMARIA 1 (1,2,3)	72	108	7776		
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT	PRIMARIA 2 (4,5)	362	108	39096		
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT	SECUNDARIA (6,7,8,9)	461	108	49788		
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT	MEDIA (10, 11)	40	108	4320		
INDUSTRIALIZADO	**COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT ***	**PREESCOLAR**	**0**	**108**	**0**		
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT *	**PRIMARIA 1 (1,2,3)**	**0**	**108**	**0**		
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT *	**PRIMARIA 2 (4,5)**	**0**	**108**	**0**		
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT	SECUNDARIA (6,7,8,9)	200	108	21600		
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT	MEDIA (10, 11)	30	108	3240		
TOTAL			**12637**	**108**	**1.364.796**		

Nota *: Las tipologías de ración denominadas Complemento Caliente Transportado JM/JT – Preescolar, Complemento Industrializado JM/JT (Preescolar – Primaria 1 - Primaria 2) deberán mantenerse debidamente valoradas dentro del presente proceso.
Lo anterior, teniendo en cuenta que la Entidad Territorial, en virtud de eventuales ajustes o cambios en la focalización de beneficiarios, podría requerir su implementación en cualquier momento durante la ejecución contractual.
No obstante, a la fecha no se contempla la atención de población en estos grupos, en razón a que no se cuenta con beneficiarios o estudiantes focalizados que demanden dichas tipologías de ración.

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM / JT

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM / JT PREESCOLAR	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM / JT PRIMARIA 1 (1,2,3)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM / JT PRIMARIA 2 (4,5)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM / JT SECUNDARIA (6,7,8,9)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO JM / JT MEDIA (10, 11)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO PREESCOLAR	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO PRIMARIA 1 (1,2,3)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO PRIMARIA 2 (4,5)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO SECUNDARIA (6,7,8,9)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO MEDIA (10, 11)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA PREESCOLAR	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA PRIMARIA 1 (1,2,3)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA PRIMARIA 2 (4,5)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT PREESCOLAR	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT PRIMARIA 1 (1,2,3)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT PRIMARIA 2 (4,5)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT SECUNDARIA (6,7,8,9)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT MEDIA (10, 11)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM /JT

INDUSTRIALIZADO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT PREESCOLAR	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

INDUSTRIALIZADO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT PRIMARIA 1 (1,2,3)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

INDUSTRIALIZADO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT PRIMARIA 2 (4,5)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

INDUSTRIALIZADO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT SECUNDARIA (6,7,8,9)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

INDUSTRIALIZADO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT MEDIA (10, 11)	
MATERIA PRIMA	$
PERSONAL ECONOMAS	$
TRANSPORTE	$
GAS	$
ASEO	$
DOTACIÓN	$
CONTRAMUESTRAS	$
MICROBIOLOGICOS	$
COSTOS ADMINISTRATIVOS	$
SUBTOTAL	$
IMPUESTOS	$
VALOR TOTAL DE LA RACIÓN	$

Valor Total Propuesta Económica:

Firma del Proponente

_____

Nombre: [Insertar información]

Documento de Identidad: [Insertar información]

ANEXO 7 – EXPERIENCIA

LP- N° 0__- 2026

MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ

EXPERIENCIA ACREDITADA DEL PROPONENTE

OBJETO:	
PROPONENTE:	

CONT. No.	OBJETO	CONSECUTIVO EN EL RUP	VALOR EN PESOS	ENTIDAD CONTRATANTE	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINA.

ANEXO 8 - Personal Propuesto

(Se debe presentar este formato para cada profesional ofrecido)

Proponente:
NOMBRE DEL PROFESIONAL:
PROFESIÓN:
FECHA DE GRADO:
FECHA EXP. DE LA MATRICULA

No. del Contrato	Objeto del Contrato	Entidad Contratante	Entidad con la que tuvo relación laboral	Cargo desempeñado	Fecha en la que inicio la actividad	Fecha en que finalizo su actividad	Folio de la Propuesta

NOTA:

El oferente deberá relacionar las certificaciones de experiencia especifica que pretende hacer valer.

FIRMA DEL PROPONENTE

ANEXO No.9

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

[El presente Formato lo diligenciará toda persona (proponente, socia o trabajador) que al momento de presentar su oferta contenga datos sensibles, para que la Entidad Estatal contratante garantice el tratamiento adecuado a estos datos]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Dirección de la Entidad]
[Ciudad]

Cumpliendo la Ley 1581 de 2012 "Por el cual se dictan disposiciones para la protección de datos personales" y conforme al Decreto 1377 de 2013, con la firma de este documento manifiesto que he sido informado por la Alcaldía de Zipaquirá de lo siguiente:

1) La Alcaldía de Zipaquirá actuará como responsable del tratamiento de datos personales de los cuales soy titular y que, conjunta o separadamente podrá recolectar, almacenar y usar mis datos personales para hacer efectivo el factor de desempate previsto en el pliego de condiciones, relacionados con la acreditación de ser víctima de violencia intrafamiliar, persona en proceso de reintegración o reincorporación, o persona perteneciente a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas.

Finalidad	Autoriza	
	SÍ	NO
Hacer efectivo el factor de desempate para la acreditación de una mujer víctima de violencia intrafamiliar, persona perteneciente a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas, o persona en proceso de reintegración o reincorporación.		

2) Entiendo que son datos sensibles aquellos que afectan la intimidad del titular o cuyo uso indebido puede generar discriminación, tales como aquellos que revelen el origen racial o étnico, la orientación política, las convicciones religiosas o filosóficas, la pertenencia a sindicatos, organizaciones sociales, de derechos humanos o que promueva intereses de cualquier partido político o que garanticen los derechos y garantías de partidos políticos de oposición así como los datos relativos con la salud, la vida sexual y los datos biométricos.

3) Manifiesto que me informaron que los datos sensibles que se recolectarán serán utilizados para hacer efectivo el criterio de desempate previsto en el pliego de condiciones, relacionados con la acreditación de ser víctima de violencia intrafamiliar, integrante de la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas, o persona en proceso de reintegración o reincorporación.

Derechos del titular

Sus derechos como titular de los datos son los previstos en la Constitución y en la Ley 1581 de 2012, especialmente los siguientes:

a) Acceder en forma gratuita a los datos proporcionados que hayan sido objeto de tratamiento.

b) Solicitar la actualización y rectificación de su información frente a los datos parciales, inexactos, incompletos.

c) Solicitar prueba de la autorización otorgada.

d) Presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio quejas por infracciones a lo dispuesto en la normatividad vigente.

e) Revocar la autorización y/o solicitar la supresión del dato, a menos que exista un deber legal o contractual que haga imperativo conservar la información.

f) Abstenerse de responder las preguntas sobre datos sensibles o sobre datos de las niñas y niños y adolescentes.

Estos derechos los podré ejercer mediante los canales o medios dispuestos por la Alcaldía de Zipaquirá para la atención al público, la línea de atención nacional 5939150, el correo electrónico oficinaasesorajuridica@zipaquira-cundinamarca.gov.co y las oficinas de atención al cliente a nivel nacional, cuya información puedo consultar en https://www.zipaquira-cundinamarca.gov.co/, disponibles de lunes a jueves de 7:30 am a 12:30 , y de 2:00 pm a 5:30 pm y viernes de 7:30 am a 12:00 m y de 1:00 a 4:30 pm.

Por todo lo anterior, he otorgado mi consentimiento a [Incluir nombre de la Entidad] para que trate mi información personal de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales dispuesta en [Incluir el link en donde se encuentra la Política de Tratamiento de Datos Personales] y que me dio a conocer antes de recolectar mis datos personales.

Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad.

Nombre: [Incluir nombre del titular de la autorización datos sensibles para la autorización de datos]
Firma: [Incluir firma del titular]
Identificación: [Incluir número de identificación del titular de datos sensibles]
Fecha: [Fecha en que se puso de presente la autorización y entregó sus datos]

MINUTA DEL CONTRATO

CONTRATANTE	**:**	
CONTRATISTA	**:**	
OBJETO	**:**	
PLAZO DE EJECUCIÓN	**:**	
VALOR	**:**	
BANCO DE PROYECTOS	**:**	
SUSCRIPCIÓN	**:**	ZIPAQUIRÁ, _____

Entre los suscritos, FABIAN MAURICIO ROJAS, mayor de edad, domiciliado en Zipaquirá, identificado con la cédula de ciudadanía número XXXX expedida en Zipaquirá Cundinamarca, actuando en calidad de Alcalde y como tal representante legal del Municipio de Zipaquirá, elegido el veintinueve (29) de octubre de 2023, con credencial expedida por la Registraduría Nacional del Estado Civil del xxxxxxxxx, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia y debidamente autorizado para celebrar contratos y convenios por el artículo 48 del Acuerdo Municipal No. 008 de 2024 expedido por el Concejo Municipal de Zipaquirá, quien para efectos de este contrato se denominará EL MUNICIPIO,, por una parte; y por la otra, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXX,** quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**; hemos convenido celebrar el presente **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS** previa observancia y aplicación estricta en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y con base en las siguientes consideraciones:

…
…
…

. Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

Cláusula 1 - Definiciones

Las expresiones utilizadas en el presente Contrato con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo al significado establecido en los pliegos de condiciones. Los términos no definidos en los documentos referenciados o en la presente cláusula, deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

DEFINICIONES

Contrato	Es el presente acuerdo de voluntades
Entidad estatal contratante	**MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA**
Contratista	

Cláusula 2 - Objeto del Contrato

EL CONTRATISTA se obliga a ejecutar, bajo su responsabilidad exclusiva y a satisfacción del Municipio de Zipaquirá, por el sistema de precios unitarios fijos y cantidades estimadas sin fórmula de reajuste, las contratos necesarias para la **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX,** de acuerdo con la descripción y cantidades de contrato que se relacionan en el Anexo No 1. de este contrato, y las especificaciones técnicas detalladas en los Estudios Previos y los Pliegos de Condiciones, las cuales hacen parte del presente contrato.

Cláusula 3 - Cantidades de contrato y precios unitarios. Hacen parte del objeto del contrato la totalidad de actividades previstas estimadas en la propuesta presentada por EL CONTRATISTA y los precios unitarios fijos de cada ítem que aparecen detallados en la propuesta correspondiente, los pliegos de condiciones y los Estudios Previos. El presente contrato se pacta por el sistema de precios unitarios fijos (valor por unidad de recurso, contrato, trabajo, servicio o bien), el cual remunera la totalidad de las actividades y/o suministros que sean necesarios para la ejecución de su objeto, de conformidad con lo pactado. Cada precio unitario estará dado en precios corrientes y comprende todos los costos directos e indirectos derivados de la ejecución de la respectiva actividad y/o suministro que hacen parte del objeto del contrato. Incluye entre otros los gastos de administración, salarios y prestaciones sociales del personal, incremento salariales y prestacionales, desplazamiento, transporte, alojamiento y alimentación del equipo de trabajo, del CONTRATISTA, honorarios, asesorías en actividades objeto del contrato, computadores, licencias de utilización del software, impuestos a cargo del CONTRATISTA, transporte y bodegaje de equipos y materiales, las deducciones a que haya lugar y en general todo costo en que incurra el CONTRATISTA para la ejecución de cada una de las actividades o suministros objeto de este contrato, por lo cual incluye el AIU. El valor correspondiente al factor de Imprevistos, sólo será pagado por el MUNICIPIO, siempre que sean justificados por el CONTRATISTA.

Cláusula 4 - Obligaciones del contratista: Además de las obligaciones de que trata el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA se obliga con EL MUNICIPIO a desarrollar las siguientes obligaciones para el cumplimiento del objeto del contrato**:**

…

Cláusula 5 - Valor del contrato: Para todos los efectos legales y fiscales el valor total estimado del presente contrato es la suma de **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, No obstante el valor definitivo será el que resulte de multiplicar las cantidades efectivamente ejecutadas y verificadas por el Interventor y/o Supervisor, por los precios unitarios fijos previstos en la oferta adjudicada, teniendo en cuenta además lo establecido en la cláusula segunda del presente contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: Teniendo en cuenta que los precios unitarios se pactan como fijos, no habrá lugar a reajustes de los mismos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El valor del contrato incluye todos los gastos directos e indirectos en que deba incurrir el CONTRATISTA para la ejecución del mismo.

PARÁGRAFO TERCERO: En cumplimiento de las normas legales vigentes, como requisito para cada pago el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales con personal utilizado para la ejecución de los trabajos.

Clausula 6 - Forma de pago.- El Municipio, efectuará al Contratista seleccionado los pagos inherentes a la ejecución del Contrato, de la siguiente manera:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Para el trámite de cualquier pago será indispensable la presentación del informe por parte del contratista y junto con el acta e informe del interventor del contrato. Para realizar los respectivos pagos, el supervisor de la entidad deberá además certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado y EL CONTRATISTA, por su parte, deberá presentar informe pormenorizado de actividades y soportes de cotización mensual al sistema de seguridad social en salud, pensiones y parafiscales

Para el trámite de cualquier pago será indispensable la presentación del informe por parte del contratista, factura o cuenta de cobro, acta de corte de contrato, recibida a satisfacción por el supervisor, acreditación de pago de sistema de seguridad social y aportes de parafiscales.

NOTA 1: Para el primer pago se debe allegar el acta de vecindad debidamente formalizadas.

Para realizar los respectivos pagos, el interventor deberá emitir informe de Interventoria, acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado y verificación de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensiones y parafiscales y presentar acta de cantidades de contrato recibidas.

NOTA 2: Para el pago final se debe adjuntar lo siguiente:
Paz y salvo de los trabajadores vinculados a la ejecución de la contrato, de proveedores, de la comunidad representada a través de las Junta de Acción Comunal que corresponda a la ubicación del inmueble, planos record en caso de aplicar, pago FIC, bitácora, manual o recomendaciones de mantenimiento, informe final, actas de recibo de la comunidad y póliza de estabilidad actualizada.

Por su parte el interventor y supervisor designado por la entidad, de manera previa al pago debe verificar que la documentación se encuentre completa y que se haya dado cumplimiento a la totalidad de las obligaciones asumidas por el contratista, lo cual se materializará a través de informe.

Clausula 7 - Mecanismo para adopción de precios no previstos. Teniendo en cuenta que el valor del contrato se pactó por precios unitarios, si durante la ejecución del contrato se requiere adoptar un precio no previsto, se aplicará el siguiente procedimiento: a) El contratista solicitará la adopción del precio no previsto por conducto del Interventor, anexando un documento técnico de justificación de la necesidad del ítem y un análisis de precios que sirva de soporte al valor que reclama. b) El Interventor y/o supervisor analizará la documentación recibida y emitirá un concepto técnico en el que se aprobará o negará la necesidad de autorizar el nuevo ítem. c) En el evento en que el concepto previo sea negativo, así se lo comunicará al contratista. d) En el evento en que el concepto técnico de la supervisión sea positivo, se remitirá a la Secretaría de Contratos Públicas para su revisión y aceptación y de ser ello viable, se procederá a realizar un estudio de mercado acompañado de cotizaciones o precios de referencia con el fin de establecer el precio promedio del mercado. e) Agotado el procedimiento anterior, y aceptado el ítem y el precio unitario adicional, se pondrá la solicitud a disposición del Ordenador del Gasto acompañado de la respectiva disponibilidad presupuestal (si se requiere) para su aprobación y legalización mediante acta suscrita por las partes. f) Si el precio promedio resulta inferior al solicitado por el contratista se le informará por escrito dicho resultado con el fin de que se acoja al precio establecido por EL MUNICIPIO o, en caso contrario, para que desista de su solicitud y proponga alternativas de solución técnica, si es del caso. Aceptado el precio propuesto por el contratista se continuará con el procedimiento del literal e).

Clausula 8 - Término de ejecución.- El plazo de ejecución del presente contrato se estima en XXXXXXXXXX, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución.

Clausula 9 - Vigencia del contrato.- La vigencia del contrato, será igual al término de ejecución más los cuatro meses contemplados para su liquidación.

Clausula 10 – Garantías.- **EL CONTRATISTA,** se obliga a constituir, garantía única la cual deberá incluir como asegurado al MUNICIPIO y a COLDEPORTES y deberá consistir en Póliza expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz esté debidamente aprobada por la Superintendencia Financiera, que avale:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato		
Salarios y Prestaciones Sociales		
Calidad del servicio		
Responsabilidad Civil Extracontractual		

PARÁGRAFO: EL CONTRATISTA se obliga a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia. El Contratista deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas, y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución; mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. Si el Contratista se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición de la Alcaldía Municipal de Zipaquirá y a cuenta del Contratista quien por la firma del Contrato, autoriza expresamente a la Alcaldía Municipal de Zipaquirá para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que la Alcaldía Municipal de Zipaquirá asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del Contratista.

Clausula 11 - Indemnidad: El CONTRATISTA mantendrá indemne y defenderá a su propio costo a EL MUNICIPIO de cualquier pleito, queja o demanda y responsabilidad de cualquier naturaleza, incluyendo costos y gastos provenientes de actos y omisiones del CONTRATISTA en el desarrollo de este contrato. 2. El CONTRATISTA se obliga a evitar que sus empleados y/o los familiares de los mismos, sus acreedores, sus proveedores y/o terceros, presenten reclamaciones (judiciales o extrajudiciales) contra EL MUNICIPIO, con ocasión o por razón de acciones u omisiones suyas relacionadas con la ejecución del presente contrato. Si ello no fuere posible y se presentaren reclamaciones o demandas contra EL MUNICIPIO, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha en que le sean notificadas o en que se radiquen aquellas, podrá comunicarle la situación por escrito al CONTRATISTA o llamarlo en garantía. En cualquiera de dichas situaciones, el CONTRATISTA se obliga a acudir en defensa de los intereses de EL MUNICIPIO para lo cual contratará profesionales idóneos que asuman la representación y asumirá el costo de los honorarios de éstos, del proceso y de la condena si la hubiere. Si EL MUNICIPIO estima que sus intereses no están siendo adecuadamente defendidos, lo manifestará por escrito al CONTRATISTA, caso en el cual acordarán la mejor estrategia de defensa o que si EL MUNICIPIO lo estima necesario, asuma directamente la misma. En este último caso, EL MUNICIPIO controlará y descontará de los saldos a favor del CONTRATISTA todos los costos que implique esa defensa, más un diez por ciento (10%) del valor de los mismos por concepto de gastos de administración. En caso en que el CONTRATISTA no asuma la defensa o EL MUNICIPIO no llame al CONTRATISTA en garantía dentro del proceso, o no le comunique de la existencia del mismo dentro del plazo de cinco (5) días hábiles a partir del momento en que fue radicada la reclamación o notificada la demanda, EL MUNICIPIO asumirá su defensa, pero el costo de los honorarios de los abogados del proceso y de la condena, si la hubiere, más un diez por ciento (10%) por concepto de costos de administración, serán

descontados de los saldos pendientes de pago a favor del CONTRATISTA. Si no hubiere saldos pendientes de pago a favor del CONTRATISTA, EL MUNICIPIO y podrá proceder, para el cobro de los valores a que se refiere esta cláusula, por la vía ejecutiva, para lo cual este contrato junto con los documentos en los que se consignen dichos valores, prestan el mérito ejecutivo.

Clausula 12 – Sanciones.- a) MULTAS: En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones, por parte del **CONTRATISTA**, este faculta a la entidad para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del contrato, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando **EL CONTRATISTA** demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral, o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al **CONTRATISTA** sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, EL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ podrá declarar la caducidad del contrato. **b) CLÁUSULA PENAL:** Si el incumplimiento es total, el **CONTRATISTA**, pagará al MUNICIPIO a título de pena una suma equivalente al 20% del valor del contrato. **PARÁGRAFO:** El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del Municipio y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se contralará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes.

Clausula 13 – Liquidación.- Terminada la ejecución del contrato, se procederá a su liquidación dentro de los cuatro (4) meses siguientes, según lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y en sus decretos reglamentarios. En la liquidación del contrato se dará estricto cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Clausula 14 – Estampillas.- EL CONTRATISTA se obliga a pagar el valor de la estampilla pro cultura, según lo establecido en el Artículo 267 del Acuerdo 28 de 2013 (Estatuto Tributario Municipal)

Así mismo se obliga a pagar la retención de la fuente y retención de industria y comercio. Igualmente deberá asumir el pago de los demás impuestos, tasas y contribuciones que tenga previsto el Municipio en el estatuto tributario.

Clausula 15 - Contribución para los contratos de suministro.- EL MUNICIPIO efectuara el descuento del cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por concepto de la contribución obligatoria que debe hacer el CONTRATISTA, teniendo en cuanta el art. 6 de la ley 1106 de 2006 ampliada por la Ley 1430 de 2010.

Clausula 16 - Imputación presupuestal.- El Rubro afectado para la ejecución del presente proceso de selección y el contrato que para ello se suscriba, se hará con cargo a los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda:

BANCO DE PROYECTOS	N.A.	
CÓDIGO PRESUPUESTAL		
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		

Clausula 17 - Interventoría y supervisión.- La Interventoría Técnica será contratada por el Municipio, la cual deberá velar por la debida ejecución del contrato y realizar la certificación para el pago al CONTRATISTA, además deberá cumplir con las obligaciones asignadas en su contrato. EL MUNICIPIO por conducto del señor Alcalde designa a la Secretaria de Educación y/o quien que haga sus veces, quien supervisará y controlará directamente la debida ejecución del presente contrato por parte del CONTRATISTA. Para tal efecto, el supervisor tendrá las siguientes atribuciones contenidas en la Resolución Nº 165 del 29 de mayo de 2018, "Mediante la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría", modificada por la Resolución N° 1714 del 29 de diciembre de 2023, las cuales son: ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS. 1. Conocer, leer en su integridad el contenido del contrato electrónico y sus anexos, estudio previo, pliego de condiciones (cuando a ello hay lugar), propuesta, y por supuesto las que se derivan del presente manual. 2. Mantener informado al Alcalde Municipal de manera oportuna sobre el avance de la ejecución contractual, en tal virtud deberán presentar los informes con la periodicidad indicada en el respectivo contrato, y aquellos que sean necesarios, así como los que le solicite el Municipio. 3. Verificar el pleno cumplimiento por parte del CONTRATISTA del objeto y las obligaciones contenidas en el contrato; 4. Hacer seguimiento a los informes que deba rendir el contratista. 5. Elaborar el informe de supervisión incluyendo la verificación detallada del cumplimiento de las obligaciones contractuales y subirlo a la plataforma transaccional en el momento en que el mismo sea elaborado o en los plazos que dispone la circular si el mismo se elabora en un anexo en pdf. 6. Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las reciprocidades del contrato. 7. Medir el impacto logrado en la satisfacción de la necesidad, cuando a ello haya lugar, para lo cual se deberá incorporar el cumplimiento de las metas cumplidas del plan de desarrollo. 8. Presentar las observaciones necesarias cuando a ello haya lugar y solicitar al contratista las aclaraciones correspondientes. 9. Dar respuesta oportuna a las solicitudes o peticiones presentadas por las veedurías, o entes de control, o particulares, relacionadas con la ejecución del contrato. 10. Verificar que el contratista suscriba los comprobantes de egreso emitidos por la entidad y velar por la incorporación de los mismos en el expediente contractual. 11. Vigilar que el contratista rinda los informes mediante la plataforma transaccional. 12. Garantizar que en la plataforma transaccional repose toda la documentación y los informes que se generen por el supervisor y/o interventor en el expediente contractual. 13. Impulsar las etapas administrativas correspondientes a la ejecución y liquidación del contrato. 14. Solicitar la aprobación de las pólizas cuando corresponda, verificar que se hayan aplicado los descuentos por concepto del pago de impuestos, tasas y contribuciones. 15. Tramitar las cuentas presentadas por los contratistas, evitando el cobro de intereses. 16. Revisar el pago de los aportes de seguridad social integral, verificando que las personas naturales realicen los aportes como independientes, en los porcentajes y montos que determine la norma y para el caso de las personas jurídicas verificar la presentación de la certificación respectiva. 17. Solicitar las modificaciones en el pago de aportes cuando a ello haya lugar (tratándose de convenios). 18. Generar las actas de recibo para los pagos parciales o totales, y en general, servir de intermediario ante la entidad para el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. 19. Responder disciplinaria y penalmente por NO PUBLICAR EN la plataforma transaccional la información que se genera en la gestión contractual. En caso de contar con archivos en PDF deberán responder si el respectivo supervisor no publica los documentos dentro de los tres (3) días siguientes a la emisión de los mismo. 20. Tramitar de manera oportuna las reclamaciones presentadas por el contratista. 21. No dar inicio al contrato cuando el contratista no acredite encontrarse al día en los aportes al sistema de seguridad social, para lo cual se deberá observar la acreditación del requisito para persona natural y/o jurídica según corresponda. 22. Velar por el ingreso al almacén de los bienes que adquiera la entidad, para tal caso el supervisor del contrato deberá indicar al contratista la ubicación del Almacén Municipal para la entrega de los bienes y radicación de factura o remisión para que se proceda de manera oportuna con el ingreso de los bienes al Almacén. 23. El Almacén Municipal, deberá realizar los ingresos y emitir los soportes de las entregas de bienes a quienes correspondan, soportes que se deberán archivar en cada expediente contractual cuando ello aplique. 24. Velar por la calidad de los bienes cuando a ello haya lugar. Para tal fin se deberá verificar al recibir los bines que correspondan a lo solicitado por la entidad. 25. Informar por escrito a la secretaria Jurídica o dependencia que haga sus veces todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte del

CONTRATISTA, y en general, dar parte a ella de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa; 26. Entregar por escrito sus observaciones, recomendaciones o sugerencias, enmarcadas dentro de los términos del contrato, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo; 27. Solicitar las modificaciones al contrato cuando las condiciones del servicio lo requieran; 28. Certificar respecto al cumplimiento del CONTRATISTA, documento que se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que debe realizar el MUNICIPIO; 29. Sugerir al MUNICIPIO en caso de ser necesario la suspensión temporal del contrato; 30. Remitir a la Secretaria Jurídica o dependencia que haga sus veces el acta de inicio, tan pronto se suscriba esta; 31. Remitir a la Secretaria Jurídica o dependencia que haga sus veces los informes presentados por el contratista junto con los anexos; 32. Emitir el acta de cierre del expediente contractual, cuando procede. 33. Velar por la inclusión de los soportes de entrega de bienes a terceros cuando a ello haya lugar, en el expediente contractual. 34. Diligenciar el formato de evaluación de proveedores correspondiente para cada naturaleza contractual, para cada cuenta de pago. 35. Validar las planillas de seguridad social aportadas en la ejecución de los contratos. PARÁGRAFO: La supervisión de las actividades derivadas del presente contrato son indelegables, en caso de omisión al cumplimiento de dichas obligaciones genera para el funcionario designado responsabilidad de tipo penal, fiscal y disciplinario, por lo tanto, tiene el deber de actuar con la más absoluta diligencia y racionalidad en aras de proteger el patrimonio público.

Clausula 18 - Terminación, modificación e interpretación unilateral del Contrato

El municipio de Zipaquirá puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista cumpla con el objeto del presente Contrato.

Cláusula 19 - Caducidad

El municipio de Zipaquirá estará facultado a declarar la caducidad cuando exista un incumplimiento del contrato por parte del Contratista en la forma y de acuerdo con el procedimiento previsto por la ley.

Cláusula 20 - Multas

En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente contrato, el Municipio de Zipaquirá puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones, por parte del contratista, este faculta al Municipio de Zipaquirá para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del contrato, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando el contratista demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral, o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al contratista sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, el municipio podrá declarar la caducidad del contrato.

Cláusula 21 - Cláusula Penal

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, el contratista debe pagar al Municipio de Zipaquirá a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el Municipio de Zipaquirá adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de

conformidad con las reglas del Código Civil.

PARÁGRAFO: El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del Municipio de Zipaquirá y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se contratará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes

Clausula 22 - Cesión y subcontrato: Queda prohibida la cesión y/o la subcontratación en presente contrato, salvo autorización escrita y directa del MUNICIPIO, para lo cual, una vez obtenida ésta, deberán realizar las correspondientes modificaciones al contrato y a las garantías otorgadas. De comprobarse la cesión y/o subcontratación sin la previa autorización se declarará el incumplimiento del Contrato.

Clausula 23 - Solución de Controversias

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia.

Cláusula 24 - Notificaciones

Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

Municipio de Zipaquirá	Contratista
Xxxx	
Xxxxxx	
Xxxxxx	
Xxxxx	
Xxxxxx	

Cláusula 25 – Documentos

Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos:

25.1. Los estudios y documentos previos

25.2. Pliego de condiciones.

25.3. La oferta presentada por el Contratista.

25.4. Documentos que acreditan pagos al día por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral.

25.5. Actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales.

25.6. Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

Cláusula 26 - Perfeccionamiento y ejecución

El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes. Para su ejecución requiere el registro presupuestal la aprobación de la garantía de que trata la Cláusula 17 del presente Contrato y la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral.

Cláusula 27 - Lugar de ejecución y domicilio contractual

Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en el municipio de Zipaquirá, así mismo el domicilio contractual es el municipio de Zipaquirá.
Para constancia se firma en el Municipio de Zipaquirá, Departamento de Cundinamarca a los _____.

_____
FABIAN MAURICIO ROJAS GARCÍA
Alcalde de Zipaquirá

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratista

FICHA TECNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA _____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ITEM	DESCRIPCION	UND	CANT	V.UNITARIO	V.TOTAL
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
	SUBTOTAL				
	IVA				
	TOTAL				

_____
FABIAN MAURICIO ROJAS GARCÍA
Alcalde de Zipaquirá

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratista

Dependencia: Secretaría Jurídica	Elaboró: Diana Prieto Profesional Universitario	Revisó: MORELY RODRIGUEZ ABRIL CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA	Aprobó: DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA Secretario Jurídico	Ruta del Documento: Proyecto de pliego de condiciones