ESTUDIO PREVIO

Puerto Gaitán, 13 de abril de 2026

1- DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 FUNDAMENTOS CONSTITUCIONALES Y LEGALES

El Municipio de Puerto Gaitán tiene la necesidad de contratar el "**SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES VINGENCIA 2026 - 2027**", con el propósito de dar cumplimiento a los siguientes fundamentos constitucionales y legales: *LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA* que en su artículo 2° señala como fines del Estado "*Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución, facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación*".

En línea con este marco constitucional y legal, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se consolida como una de las estrategias más importantes del Estado para promover el acceso, la permanencia y el rendimiento académico. La alimentación escolar contribuye a disminuir el ausentismo, mejorar la capacidad de concentración y facilitar trayectorias educativas completas, siempre que se implementen esquemas de operación adecuados y articulados con los sectores de salud, educación, desarrollo social y producción local.

La evidencia nacional e internacional demuestra que la disponibilidad de un complemento alimentario seguro, nutritivo y culturalmente pertinente favorece el aprendizaje, mejora la participación de las familias, disminuye los riesgos asociados a malnutrición y promueve condiciones de bienestar que impactan positivamente el desarrollo infantil y juvenil. Así, la interacción entre nutrición y educación se convierte en un eje estratégico para el desarrollo humano, la disminución de brechas sociales y la construcción de oportunidades equitativas.

En este contexto, resulta indispensable atender las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en la Resolución 3803 de 2016, así como adoptar las directrices actualizadas del nuevo marco normativo del Programa de Alimentación Escolar – Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, que redefine estándares, condiciones mínimas, enfoques diferenciales, mecanismos de compras públicas locales y lineamientos para la calidad e inocuidad del complemento alimentario. La actualización de los lineamientos responde a la necesidad de armonizar la operación del PAE con el enfoque de seguridad alimentaria, nutricional, interculturalidad, sostenibilidad, participación comunitaria y fortalecimiento de economías locales.

Adicionalmente, la Ley 1098 de 2006 –Código de Infancia y Adolescencia– refuerza el deber del Estado, la sociedad y la familia de garantizar el goce efectivo de derechos de los niños, niñas y adolescentes y reconoce la alimentación adecuada como un componente del desarrollo integral. Ello implica que la operación del PAE debe desarrollarse bajo principios de corresponsabilidad, enfoque diferencial, participación social y enfoque de derechos.

Del mismo modo, el Programa se fundamenta en disposiciones complementarias como:

- □ Ley 2167 de 2021, que garantiza la prestación continua y oportuna del PAE desde el primer día del calendario escolar y exige una planeación adecuada, oportuna y con enfoque territorial.

- □ Ley 2042 de 2020, que fortalece los mecanismos de vigilancia social del PAE e incorpora la participación prioritaria de padres y madres de familia como manipuladores de alimentos.

- □ Ley 2046 de 2020, que promueve las compras públicas locales y exige el cumplimiento mínimo del 30% de adquisición a pequeños productores, campesinos y agricultura familiar, articulado con el Anexo Técnico vigente de Compras Públicas Locales.

- □ Ley 1176 de 2007, que establece la obligatoriedad de mantener de manera permanente las ampliaciones de cobertura financiadas con recursos adicionales al Sistema General de Participaciones.

En coherencia con lo anterior, el objetivo general del Programa de Alimentación Escolar (PAE), según la Resolución 0003 de 2026, es:

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

Por lo tanto, la implementación territorial del PAE debe garantizar la calidad nutricional, sanitaria, cultural y operativa del complemento alimentario, la inocuidad en todas las etapas de la cadena de suministro, la participación comunitaria y el fortalecimiento de productores locales, contribuyendo directamente al cumplimiento de las metas del Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 (Ley 2294 de 2023) y a los lineamientos de política pública educativa y alimentaria del país.

En consecuencia, con lo anterior bajo el principio de planeación, se están adelantado los trámites pertinentes para adelantar los procesos contractuales con el fin de garantizar la cobertura y dar cumplimiento al calendario escolar en el segundo semestre de la vigencia 2026 y parte de la vigencia 2027.

1.2 ESPECIFICACIÓN DE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE EXISTEN PARA RESOLVER LA NECESIDAD.

El aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño, planeación y administración, para tener el máxime impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

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

Resolución 0003 del 2026 desde la Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UApA, siguiendo la trazabilidad y antecedentes que vienen establecidos en el desarrollo del Programa.

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los niños), el PAE se debe implementar junto con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación son, entonces, variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico.

El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

De otra parte, es de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo, la cual afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia. Antes de presentarse la desnutrición aparece el hambre de corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad. Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

La Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales.

La Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por medio de la cual se establecen los lineamientos técnico administrativos los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, cuyo objetivo del PAE es ***"Contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar***, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación.". Teniendo claridad que el complemento alimentario como su nombre lo indica ***complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar***.

1.3 MAGNITUD DEL PROBLEMA

De acuerdo con la Encuesta de Deserción Nacional (MEN) del 2018, el 22% de los estudiantes que abandonaron el sistema educativo manifestaron que lo hicieron por falta de apoyo en alimentación escolar. Esta cifra asciende a 20,8% en zona rural y 15,8% en zona urbana.

En el municipio de Puerto Gaitán, aunque entre 2017 y 2021 se presentó una disminución progresiva del índice de deserción escolar, para la vigencia 2022 se evidenció un incremento significativo del 64% respecto al año anterior, lo que confirma la relación entre: vulnerabilidad alimentaria, falta de un complemento oportuno, y permanencia en el sistema educativo, lo mencionado se evidenció en la revisión del SIMAT del año 2022.

Este comportamiento demuestra la necesidad de fortalecer el PAE Convencional bajo los lineamientos de la Resolución 0003 de 2026, garantizando la prestación del servicio con calidad, pertinencia y continuidad.

"Es importante aclarar que, a la fecha de estructuración del presente proyecto, no existe una encuesta oficial reciente aplicada específicamente al municipio de Puerto Gaitán que evalúe las causas de deserción escolar con enfoque local. Por lo anterior, la información más actualizada y metodológicamente valida continúa siendo la Encuesta de Deserción Nacional del Ministerio de Educación Nacional, complementada con los datos oficiales del SIMAT y las actas de los Comités de Alimentación Escolar del municipio del año 2022. Esta combinación de fuentes permite un análisis integral de la permanencia escolar en Puerto Gaitán y sustenta técnicamente la necesidad de fortalecer el PAE Convencional bajo los lineamientos de la Resolución 0003 de 2026."

TABLA 1. Histórico Tasa De Deserción Escolar Municipio De Puerto Gaitán

AÑO	TRANSICIÓN	PRIMARIA	SECUNDARIA	MEDIA	TOTAL
2012	8,41%	4,66%	8,96%	4,99%	**6,00%**
2013	7,36%	4,48%	8,92%	5,62%	**5,78%**
2014	4,76%	3,34%	2,95%	1,15%	**3,25%**
2015	3,37%	1,99%	5,73%	1,33%	**3,08%**
2016	7,04%	4,52%	10,20%	8,65%	**6,54%**
2017	3,13%	3,96%	6,73%	7,87%	**4,89%**
2018	2,43%	2,30%	4,72%	1,88%	**2,97%**
2019	3,18%	2,14%	3,10%	1,54%	**2,45%**
2020	2,10%	1,60%	2,23%	2,87%	**1,93%**
2021	1,15%	2,16%	3,17%	3,28%	**2,46%**
2022	4,20%	3,84%	8,25%	9,80%	**5,62%**
2023	3.59%	2.35%	2.44%	5.54%	**5.34%**

Fuente: Simat OAPF Definitiva 2023

Ilustración 1: Deserción Escolar vigencia 2013 al 2024



Fuente: Simat OAPF Definitiva 2023

Los datos oficiales emitidos por el Ministerio de Educación Nacional se realizan vigencia vencida, para la vigencia 2026 se determinarán a finales del segundo semestre de la presente vigencia.

1.3.1 ALTERNATIVA SELECCIONADA.

La Secretaría de Educación cumpliendo con los objetivos trazados, considera necesario adelantar un proceso de selección, modalidad licitación pública, de un operador ya sea persona natural, persona jurídica, consorcios, uniones temporales u otro tipo de persona jurídica que garantice el suministro de raciones alimentarias en la modalidad enmarcada dentro del Programa de Alimentación Escolar como estrategia de permanencia con acceso de los estudiantes en el sector educativo oficial en los establecimientos educativos del área urbana y rural del municipio no certificado de Puerto Gaitán.

Adicionalmente, como factor determinador de la alternativa de solución, se considera la complejidad del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio, incluye entre otros aspectos, se pretende para el segundo semestre de la vigencia 2026 y parte de la vigencia 2027, teniendo como referencia el SIMAT del 27 de febrero del 2026, se pretende atender nueve mil doscientos setenta y cinco (9.275) niños, niñas y adolescentes, entregando un total de **millón quinientas cincuenta y ocho mil doscientas (1.558.200)** raciones ubicados en las sedes educativas del área rural y urbana del municipio de Puerto Gaitán, durante ciento sesenta y ocho (168) días calendario académico para las actividades de servicio de alimentación de acuerdo a la disponibilidad de recursos como se detalla a continuación:

Descripción	Cobertura	Valor Ración 2026 - 2027	Días 2026 - 2027	Raciones 2026 -2027
Suministrar Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana y rural.	3.617	$ 8.829,76	168	607.656
Suministrar Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Secundaria y Media, área urbana y rural.	2.325	$ 9.525,16	168	390.600

Suministrar Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana.	1.733	$	9.926,72	168	291.144
Suministrar Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente preparada en sitio y caliente Transportada para beneficiarios matriculados en secundaria, área urbana y rural.	1.600	$	11.729,22	168	268.800
TOTAL RACIONES					**1.558.200**

Nota1: Para la vigencia 2026 se atenderán 119 días calendario escolar y de la vigencia 2027 cobijarán 49 días de atención de acuerdo con la resolución de calendario escolar que emita la Secretaría de Educación Departamental.

Consecuentemente con lo anterior y en vista de las directriz del ordenador del gasto se continuara con la implementación de las modalidades preparada en sitio y caliente transportada en aquellas instituciones en donde la infraestructura del establecimiento educativo cumpla con las condiciones mínimas establecidas en la normatividad sanitaria vigente, en donde se permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos, conforme los conceptos sanitarios emitidos por la Secretaria de Salud – Dirección de Salud Ambiental, conforme la (Ley 9 de 1979 – Código sanitario nacional) en visitas realizadas en el mes de febrero y marzo de 2026 a las infraestructuras educativas del casco urbano.

Por lo arriba citado, se concluye que la prestación del servicio de Alimentación Escolar PAE en las sedes educativas del área rural y urbana del municipio de Puerto Gaitán, para el presente proceso abarcará un plazo inicial de **CIENTO SESENTA Y OCHO (168) DIAS CALENDARIO ESCOLAR** abarcando las Veintiún (21) sedes educativas conforme se describirá en las Especificaciones técnicas, en el presente estudio.

Como consecuencia de lo anterior y con el fin de dar cumplimiento al Plan de Desarrollo "JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE 2024-2027", la presente necesidad esta viabilizada en el Decreto administrativo número 0066 13 de Abril de 2026 "POR MEDIO DEL CUAL SE VIABILIZA, PRIORIZA Y APRUEBA EL PROYECTO DE INVERSIÓN DENOMINADO "FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN" IDENTIFICADO CON. EL CÓDIGO BPIN 2026505680002 FINANCIADO CON RECURSOS PROVENIENTES DEL SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS" el cual en su Articulo Pimero establece: VIABILIZAR, PRIORIZAR y APROBAR el proyecto de inversión denominado "FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN" identificado con el código BPIN 2026505680002, tal como se detalla a continuación:

Código BPIN	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total Aprobado
2026505680002	FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN	EDUCACION	FACTIBILIDAD - FASE 3	$ 16.475.507.066,56

Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor por Fuente
Municipio - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas (20% del SGR)	2026-2027	$2.471.326.059,98
Municipio - PUERTO GAITAN	SGP – Alimentación Escolar	2026-2027	$ 416.315.069,53
Municipio - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas Anticipadas (5% del SGR)	2026-2027	$ 13.587.865.937,05

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA

Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vigencia Presupuestal	Valor Aprobado	Vigencia Futura Aprobada	Valor Aprobado Vigencia Futura	Bienio en el que se recibe el bien o servicio:
Municipios - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas (20% del SGR)	2025-2026	$2.471.326.059,98	N/A		2027-2028
Municipios - PUERTO GAITAN	SGP – Alimentación Escolar	2026	$ 416.315.069,53	N/A		2027-2028
Municipios - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas Anticipadas (5% del SGR)	2027-2028	$ 13.587.865.937,05	SI	$ 13.587.865.937,05	2027-2028

Entidad pública designada ejecutora del Proyecto	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	$ 15.168.420.893,56
Entidad pública designada para contratar el apoyo a la supervisión	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	$176.400.000,00
Entidad pública designada para contratar la Interventoría	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	$1.130.686.173,00

Valor total del Proyecto

Entidades designadas ejecutoras del Total del Proyecto	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	Valor	$ 16.475.507.066,56

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

Describa en detalle el objeto a contratar, mencione como mínimo los siguientes aspectos:

2.1 OBJETO: "SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES VINGENCIAS 2026 - 2027". Se requiere la contratación de los siguientes ítems:

ÍTEM	CÓDIGO U.N.S.P.S.C.	DESCRIPCIÓN
1	50161500	Chocolates, azucares, endulzantes, productos
2	50193000	Bebidas y comidas infantiles
3	78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
4	50192700	Platos combinados empaquetados
5	93131600	Planeación y programas de política de alimentación y nutrición
6	78101800	Transporte de carreteras
7	90101600	Servicios de banquetes y catering
8	73151600	Servicio de empaques
9	90101800	Servicios de Comida para llevar a domicilio
10	52121600	Materiales de concina y mesa y accesorios

2.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El Municipio de Puerto Gaitán implementará el Programa de Alimentación Escolar – PAE, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, mediante la cual se establecen los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas para la operación del programa.

En este sentido, la ejecución del contrato deberá ajustarse integralmente a dicha resolución, así como a los Anexos Técnicos de Calidad e Inocuidad, Participación Ciudadana y demás instrumentos complementarios, los cuales hacen parte integral del marco normativo aplicable al PAE, junto con las demás disposiciones legales y reglamentarias vigentes en materia sanitaria, alimentaria y de contratación estatal.

2.2.1 POBLACION BENEFICIARIA:

En el Municipio de Puerto Gaitán, el servicio educativo oficial se presta en un total de 21 sedes educativas que atienden población no indígena, distribuidas de la siguiente manera:

- Área urbana: 5 sedes educativas
- Área rural: 16 sedes educativas

Estas sedes se encuentran organizadas institucionalmente así:

- Área urbana: 2 Instituciones Educativas
- Área rural: 1 Institución Educativa y 2 Centros Educativos

La población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar ha sido definida con base en la información reportada en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, con corte al 27 de febrero de 2026, teniendo en cuenta que, a la fecha de estructuración del presente proyecto, la matrícula oficial se encuentra en proceso de consolidación y no ha alcanzado su techo máximo de cobertura.

En consecuencia, se priorizan las sedes educativas para la prestación del servicio, bajo criterios de cobertura, condiciones de infraestructura, ubicación geográfica y viabilidad operativa, garantizando en todo momento la atención de la población estudiantil focalizada.

Consideraciones operativas de la población beneficiaria:

Con el fin de asegurar la continuidad y eficiencia en la prestación del servicio, se establecen las siguientes condiciones:

- La cantidad de complementos alimentarios podrá presentar variaciones durante la ejecución del contrato, incrementándose o disminuyéndose entre las sedes educativas priorizadas, de acuerdo con:
  - Novedades en la matrícula oficial
  - Requerimientos institucionales
  - Necesidades del programa
  - Directrices impartidas por la Secretaría de Educación Municipal

  En todo caso, se deberá garantizar la cobertura total definida para el programa.

- En atención a la dinámica poblacional del municipio, asociada a factores sociales, familiares, migratorios y de orden público, el operador deberá contar con la capacidad operativa y logística para realizar la reasignación de cupos entre instituciones, centros y sedes educativas, conforme a las instrucciones impartidas por la Secretaría de Educación Municipal.
- La operación del programa deberá contemplar criterios de flexibilidad, oportunidad y trazabilidad, permitiendo ajustar la distribución de los complementos alimentarios sin afectar la calidad, inocuidad ni continuidad del servicio.

Con base en la información reportada en el SIMAT con corte al 27 de febrero de 2026, y teniendo en cuenta el análisis de cobertura, infraestructura y viabilidad operativa, se establece la siguiente distribución de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Puerto Gaitán:

✓ **Complemento Alimentario Almuerzo y Caliente Transportada**

La modalidad de almuerzo se implementa en sedes educativas que cuentan con condiciones operativas, logísticas y sanitarias adecuadas, priorizando población en jornada única y estudiantes con mayor permanencia escolar.

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA								TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD						TOTAL SECUNDARIA	TOTAL
										SECUNDARIA							
	-2	-1	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
INSTITUCIONEDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN						339	364	380	1.083	434	309	0	0	0	0	743	1.826
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA						113	118	117	348							0	348

SEDE CAMILO TORRES						226	246	263	735							0	735
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN									0	434	309	0	0	0	0	743	743
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES			24	22	22	25	30	17	140	18	15	0	0	0	0	33	173
SEDE SANTA BARBARA			24	22	22	25	30	17	140	18	15					33	173
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO							239	271	510	268	277	162	117	0	0	824	1.334
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO							239	271	510	268	277	162	117			824	1.334
TOTALES			24	22	22	364	633	668	1.733	720	601					1600	3.333

- ✓ **Complemento Alimentario – Industrializada**

La modalidad industrializada se prioriza principalmente en sedes rurales y dispersas, donde no existen condiciones adecuadas para preparación o transporte de alimentos calientes.

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD PRIMARIA								TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA						TOTAL SECUNDARIA	TOTAL
	-2	-1	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES		38	108	132	116	129	121	103	747	90	75	60	48	44	32	349	1096
SEDE FUNDACIONES			2	1	3	4	3	4	17	13	14	13	10	13		63	80
SEDE HORIZONTES			4	1	1	2	0	1	9							0	9
SEDE LA PRIMAVERA			26	28	24	35	19	16	148	12						12	160
SEDE MURUJUY			4	2	2	3	4	2	17	1	2	3	2			8	25
SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA		38	72	100	86	85	95	80	556	64	59	44	36	31	32	266	822
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	17	16	35	47	67	68	71	79	400	74	33	37	28	0	0	172	572
SEDE CARIMAGUA			5	11	10	11	11	11	59							0	59
SEDE GENERAL SANTANDER	12	4	4	10	6	9	12	14	71							0	71
SEDE GREGORIO GARAVITO			4	4	10	7	9	11	45							0	45
SEDE LA SABANA			3	4	3	5	7	12	34	15	6	6				27	61
SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	5	12	19	18	38	36	32	31	191	59	27	31	28			145	336
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	0	50	192	290	316	29	0	1	878	0	30	293	304	293	215	1.135	2.013
SEDE AUGUSTO CESPEDES ACOSTA			74	106	90				270							0	270
SEDE CAMILO TORRES	0	50	118	184	226	29			607							0	607
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN								1	1		30	293	304	293	215	1135	1136
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	0	0	182	197	245	241	0	0	865	0	0	0	43	102	51	196	1061

SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ			179	197	245	241			862							0	862
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			3						3				43	102	51	196	199
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	0	0	98	139	128	120	135	107	727	148	124	87	55	27	32	473	1200
SEDE ALTO TILLAVA			9	13	9	4	8	9	52	20	12	6	6			44	96
SEDE PRINCIPAL RUBIALES			32	37	40	50	35	35	229	49	44	38	30	27	32	220	449
SEDE PUERTO TRIUNFO			46	68	60	49	77	52	352	72	60	41	17			190	542
SEDE PUERTO TRUJILLO			2	8	3	3	4	2	22	7	8	2	2			19	41
SEDE SANTA HELENA			9	13	16	14	11	9	72							0	72
TOTALES	17	104	615	805	872	587	327	290	3.617	312	262	477	478	466	330	2.325	5.942

Por ende, es necesario implementar en el municipio de puerto Gaitán el Programa de Alimentación Escolar - PAE a Nueve mil Doscientos Setenta y cinco **(9.275),** titulares de derecho que se encuentran en su territorio, como se demuestra en la tabla anterior y conforme la actualización del SIMAT de fecha 27 de febrero del 2026 del año en curso.

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE	PREPARADA EN SITIO	CALIENTE TRANSPORTADA
Centro Educativo Horizontes	Santa Bárbara	✓	
I.E Luis Carlos Galán Sarmiento	Sede principal Luis Carlos Galán		✓
I.E Jorge Eliécer Gaitán	Sede Principal		✓
I.E Jorge Eliécer Gaitán	Camilo Torres	✓	
I.E Jorge Eliécer Gaitán	Augusto Céspedes Acosta	✓	

Nota 1: El Municipio de Puerto Gaitán podrá, durante la ejecución del contrato, incluir nuevos servicios, ampliar o disminuir el número de raciones inicialmente requeridas, de acuerdo con las necesidades del programa, las variaciones en la matrícula oficial y las condiciones operativas identificadas, siempre que exista la correspondiente disponibilidad y amparo presupuestal.

Dichas modificaciones deberán ser informadas de manera previa, expresa y oportuna al contratista por parte del supervisor del contrato.

En todo caso, el Municipio únicamente reconocerá y pagará los servicios efectivamente prestados, debidamente soportados y previamente autorizados, en el marco de las obligaciones contractuales y los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

2.2.2 ***OBJETIVO GENERAL DEL PAE.*** Contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable

proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación.

Parágrafo. Educación de adultos y jóvenes en extraedad. El PAE tiene como población objetivo la matriculada desde preescolar hasta la media, diseñada para las Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente su atención debe ser en presencialidad. La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no es objeto para el programa, en consecuencia, su atención no podrá darse con recursos de destinación específica del Programa de Alimentación Escolar para esas modalidades de educación.

2.2.3 ***CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS*****:** Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

1.- El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).
2.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
3.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).
4.- Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
5.- Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

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

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

2.2.4 ***EJE ALIMENTACIÓN SALUDABLE:*** El anexo técnico "**ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE**" hace parte integral de la Resolución 0003 del 2026 y conforma el cuerpo o sistema de lineamientos, de obligatorio cumplimiento. A continuación, se presentan los principales conceptos que se integran en el diseño de las orientaciones del presente documento.

- **Complemento Alimentario.** Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

  La selección de la modalidad de atención del servicio, hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

  a) Preparada en sitio
  b) Caliente transportada
  c) Industrializada

- **Minuta patrón**: determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro (adaptada MSPS)

- **Ciclos de menús**: hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta Profesional, de la Entidad Territorial y entregados al Operador para su aplicación. (Definición adaptada del documento "lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado del MSPS año 2018)

- **Modalidad de atención**: La Resolución de la cual hace parte el presente anexo establece que la modalidad de atención del servicio hace referencia al tipo de proceso, lugar de elaboración, preparación y entrega de los complementos alimentarios a suministrar. En este marco, se prevén las siguientes modalidades de entrega del complemento alimentario, cuya elección depende del diagnóstico y la planeación realizada por el Equipo PAE de la Entidad Territorial. La adopción de dichas modalidades se realizará conforme a los criterios y condiciones establecidos en la mencionada Resolución. En la selección de las modalidades de atención del servicio deberá priorizarse la modalidad Preparada en Sitio. Cuando no se cuente con las condiciones requeridas para su implementación, se considerará la modalidad de Caliente Transportada.

- **Preparada en Sitio:** Esta modalidad 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. Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativos; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o favorable con requerimientos, habilitará la prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias. En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

- **Modalidad Caliente Transportada:** La modalidad 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; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

  Proceso N.º 1 Comedores Escolares: En la modalidad de Caliente Transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria (Resolución 2674 de 2013). Para posteriormente realizar la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

  Proceso N.º 2 Plantas de producción: En la modalidad de Caliente Transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; para posteriormente realizar el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

- **Modalidad Industrializada**: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario

emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio. (Resolución 0003 del 2026).

2.2.5 *REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES:*

Las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes-RIEN- corresponde a la estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

A continuación, se presentan los principales referentes normativos y técnicos de alimentación saludable; no obstante, se debe dar cumplimiento a la normatividad que para el efecto sea expedida por las Entidades competentes, así como a las directrices técnicas de los lineamientos técnico administrativos desprendidos de la Resolución 0003 del 2026 y sus notas de vigencia.

Se destaca que los referentes normativos se acogen en sus principios y conceptos, aplicados a las competencias que la Ley le señala al Programa, como una ***ESTRATEGIA*** que contribuye al ***ACCESO CON PERMANECIA EN EL SISTEMA EDUCATIVO,*** *más* ***NO COMO POLITICA ALIMENTARIA O NUTRICIONAL***.

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en el anexo alimentación saludable. El cálculo de las Recomendaciones Diarias Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones, del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, así como el nivel de actividad física moderada.

2.2.6 ***MINUTAS PATRÓN:*** Se relaciona Resolución No 0003 del 2026 y *anexo alimentación saludable y sostenible* del programa PAE, donde se detalla la minuta patrón para que el oferente calcule el valor de la materia prima o de los alimentos por nivel de escolaridad, teniendo presente la frecuencia diaria, grupo de alimentos y gramajes por modalidad de atención. Se anexa documento.

Minuta Patrón: es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos. Las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y

nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La UApA establece las minutas patrón para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, determinando los macronutrientes:

Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica 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 días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3
[illegible] Transportada		14%	30%	56%
Industrializada		10%	25%	65%

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

Para las modalidades de atención, se estandarizó los gramajes establecidos en los rangos por componentes de alimentos de las minutas patrón para la modalidad de suministro y nivel de escolaridad, detallada a continuación:

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

✓ *Complemento Alimentario – 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

Fuente: Construcción UAPA Resolución 0003 del 7 de enero de 2026

En la planificación del ciclo de minutas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se incluirán alimentos propios de la región, con el objetivo de fortalecer las compras locales y promover la economía del municipio. Se priorizarán aquellos productos con mayor disponibilidad y producción local, tales como patilla, plátano, yuca, naranjas y mango, garantizando así la incorporación de insumos frescos, nutritivos y culturalmente aceptados por la población beneficiaria.

Nota 1: como exigencia de obligatorio cumplimiento para garantizar la calidad e inocuidad de los productos a suministrar y con mayor cuidado el componente Lácteos, sin importar donde se encuentre ubicado el consumidor final por el derecho de responsabilidad social y comercial frente a la distribución del producto. Se analiza que, dadas las condiciones geográficas, vías de acceso y distancias de las sedes educativas focalizadas en el Programa de Alimentación Escolar PAE, se hace necesario que el empaque de las bebidas sea en empaque TETRA PAK, debido a que en experiencias anteriores se analiza que en el proceso de transporte del producto y debido al material plástico de la bolsa en la cual normalmente se suministra la leche o bebida láctea es muy delicada y que por cualquier golpe se puede presentar fisura indetectable a la vista, pero que provoca directo contacto con el ambiente provocando oxidación y la inflación de la bolsa fermentando el alimento.

Aporte Nutricional: las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la Preparada en sitio se realizará de la siguiente manera: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%.

Complemento alimentario almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Tabla 2. Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales - Preparada en sitio

Recomendaciones	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
Kcal		G	g	g	mg	mg	mg
9 años - 10 años y 11 meses	1994	69.8	65.5	279,2	1100	8,7	1500
15 años – 17 años y 11 meses	2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500

Novedad presentada: En el municipio de Puerto Gaitán en el área rural y urbana se cuenta con alto porcentaje de niños en condición en extra edad. En los grados de primaria y secundaria, de acuerdo con la estimación técnica basada en referentes del Ministerio de Educación Nacional. Considerando una matrícula aproximada de 9.000 estudiantes y que en contextos rurales la proporción de extra edad oscila entre el 15% y el 25%, se estima que entre 1.350 y 2.250 estudiantes podrían encontrarse en esta condición.

Teniendo en cuenta lo anterior se realizó la planificación de los ciclos de menú en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y se justifica el redondeo de los requerimientos energéticos entre grupos de grados, específicamente al unir los niveles de básica primaria con los grados 4° y 5°, y los niveles de básica secundaria y media con los grados 10° y 11°.

Esta decisión se fundamenta en que los lineamientos establecidos en la Resolución 0003 de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender, permiten

la planificación de menús por grupos etarios y rangos de requerimientos nutricionales, no siendo obligatorio realizar diferenciaciones estrictas por cada grado individual, sino garantizando el cumplimiento de los aportes nutricionales dentro de rangos aceptables.

En este sentido, los grados 4° y 5° de primaria representan el punto superior del ciclo de básica primaria, cuyos requerimientos energéticos son cercanos al promedio del grupo, lo que permite utilizarlos como referencia sin afectar la adecuación nutricional del conjunto. De manera similar, los grados 10° y 11° corresponden al grupo de mayor demanda energética dentro de la educación secundaria y media, siendo técnicamente viable emplearlos como base para la estructuración de los menús de bachillerato.

Este ajuste responde a criterios de viabilidad operativa, estandarización de porciones y optimización en la ejecución del programa, sin comprometer la calidad nutricional, toda vez que los menús continúan cumpliendo con los rangos de energía y nutrientes definidos por la normativa vigente; Adicionalmente, esta práctica es consistente con el enfoque de eficiencia y cobertura del PAE, permitiendo garantizar el servicio de manera continua y organizada, especialmente en contextos con limitaciones logísticas o alta dispersión poblacional, como ocurre en territorios rurales.

En la selección de las modalidades de atención del servicio deberá priorizarse la modalidad Preparada en Sitio. Cuando no se cuente con las condiciones requeridas para su implementación, se considerará la modalidad de Caliente Transportada.

El anexo técnico alimentación saludable y sostenible de la Resolución 335 de 2024, establece:

(...) "*La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de una análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo con su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles* (...)".

Por lo anteriormente expuesto, manteniendo la coherencia y reglamentación establecida en los lineamientos técnico-administrativos del PAE regulados mediante Resolución 0003 del 2026, y con el fin de garantizar un servicio idóneo y de calidad, se implementarán las dos minutas patrón de mayor nivel de escolaridad para primaria y secundaria – media, generando un valor agregado para los niveles inferiores.

2.2.7 ***CICLOS DEL MENÚ:*** Para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Puerto Gaitán, se han estructurado ciclos de menú por modalidad de atención (ración industrializada, preparada en sitio y comida caliente transportada), los cuales han sido elaborados por profesional en Nutrición y Dietética, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, específicamente en lo relacionado con las minutas patrón y lineamientos nutricionales aplicables al programa.

Nota: Los ciclos de menú anexos al presente estudio previo tienen carácter de información técnica de uso restringido, por cuanto constituyen insumo para la estructuración económica del proceso contractual, en consecuencia, *su uso se encuentra exclusivamente autorizado para el presente proceso de contratación.*

2.2.8 ***MATERIAL PUBLICITARIO :*** El futuro contratista, una vez reciba por parte de la Entidad Territorial los ciclos de menú aprobados, deberá, durante la etapa de alistamiento, presentar a la Supervisión y/o Interventoría el material publicitario destinado a la divulgación de la ficha técnica del contrato y los ciclos de menú, conforme a lo establecido en los Lineamientos Técnicos vigentes del Programa

de Alimentación Escolar – PAE, garantizando el acceso a la información por parte de la comunidad educativa.
Para tal efecto, el contratista deberá elaborar y entregar dos (2) pendones por cada establecimiento educativo beneficiario, uno correspondiente a la ficha técnica del contrato y otro al ciclo de menú, los cuales deberán tener dimensiones de 0,90 metros de ancho por 1,30 metros de alto, ser impresos en alta calidad sobre banner de 13 onzas y contar con estructura de soporte tipo tubos. La entrega, instalación y adecuada visibilidad de este material será verificada por la Supervisión y/o Interventoría mediante registro fotográfico, constituyéndose en un requisito obligatorio dentro de la etapa de alistamiento para la autorización del inicio de la operación, sin perjuicio de las acciones contractuales a que haya lugar en caso de incumplimiento.

Especificaciones del material publicitario:

Cada establecimiento educativo deberá recibir dos (2) pendones, con las siguientes características técnicas:

- ✓ Dimensiones 0,90 m x 1,30 m
- ✓ Material: Impresión en alta resolución sobre banner de 13 oz, resistente para uso prolongado.
- ✓ Armado con tubos, ojales o sistema de sujeción que permita su adecuada instalación.
  Contenido obligatorio
- ✓ Pendón 1 – Ficha técnica del contrato PAE el cual deberá incluir como mínimo:
- ✓ Nombre de la Entidad Territorial
  - ✓ Información del operador
  - ✓ Número y fecha del contrato
  - ✓ Vigencia del servicio
  - ✓ Modalidad de atención de la sede
  - ✓ Cobertura asignada
  - ✓ Datos de supervisión y canales de atención
  - ✓ Logos institucionales autorizados

Pendón 2 – Ciclo de menú vigente el cual deberá incluir:

- ✓ Ciclo de menús correspondiente a la modalidad implementada (PS, CT o I)
- ✓ Frecuencias semanales y grupos de alimentos
- ✓ Porciones y niveles escolares, conforme a minuta patrón
- ✓ Enfoques diferenciales si aplican
- ✓ Indicaciones básicas de manipulación y consumo para la comunidad educativa

En el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el contratista deberá garantizar la elaboración, suministro e instalación de material informativo y educativo en cada una de las sedes educativas beneficiarias, orientado a la divulgación de los ciclos de menú, condiciones del servicio y promoción de prácticas higiénico-sanitarias, conforme a los lineamientos técnicos vigentes del programa.

ITEM	DETALLE	CANTIDAD Caliente Transportada	CANTIDAD Industrializada
1	Pendones con el ciclo de menús impreso, de 90 cms de ancho x 1.3 metro largo, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo.	5	20
2	Fichas técnicas tamaño 49x22 poliestireno calibre 20	5	20

3	Normas de higiene tamaño 20*30cm poliestileno	25	105
4	Fichas mensajes BPM tamaño carta en poliestireno	50	200

Para tal efecto, el operador deberá entregar los siguientes elementos: i) pendones con el ciclo de menús impresos, con dimensiones de 90 cm de ancho por 1,30 m de alto, en material lavable, impresión a full color y estructura con tubo superior e inferior, en una cantidad de cinco (5) unidades para la modalidad de comida caliente transportada y veinte (20) unidades para la modalidad industrializada; ii) fichas técnicas en material de poliestireno calibre 20, tamaño 49 x 22 cm, en igual cantidad de cinco (5) y veinticinco (25) unidades respectivamente; iii) avisos de normas de higiene en poliestireno, tamaño 20 x 30 cm, en cantidad de veinte (20) unidades para caliente transportada y ciento cinco (105) unidades para modalidad industrializada; y iv) fichas con mensajes de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM en tamaño carta en poliestireno, en cantidad de cincuenta (50) unidades para caliente transportada y doscientas (200) unidades para modalidad industrializada.

Adicionalmente, el operador deberá garantizar la difusión de normas higiénicas dirigidas a manipuladores de alimentos y a los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar – CAE que apoyan los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos, mediante la instalación de cinco (5) avisos por sede educativa, para un total de quinientos setenta (570) avisos, cada uno con dimensiones de 20 cm de alto por 30 cm de ancho, los cuales deberán estar ubicados en puntos visibles y estratégicos.

La entrega, instalación y adecuada disposición de este material será verificada por la Supervisión y/o Interventoría, constituyéndose en un requisito obligatorio dentro de la etapa de alistamiento, sin perjuicio de las acciones contractuales a que haya lugar en caso de incumplimiento.

2.2.9. REQUISITOS TÉCNICOS DE CALIDAD E INOCUIDAD

En el marco del presente proceso contractual, y con el propósito de garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE bajo condiciones óptimas de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, se establecen los siguientes criterios de evaluación técnica, orientados a verificar la capacidad del proponente para implementar sistemas preventivos, operativos y de control que mitiguen los riesgos asociados a la manipulación, transporte y suministro de alimentos.

Estos criterios se fundamentan en lo dispuesto en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, la Resolución 2674 de 2013 y el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad del PAE, reconociendo que la operación del programa involucra puntos críticos de control como el saneamiento básico, el control de temperaturas, la manipulación de alimentos, la trazabilidad y la gestión de eventos sanitarios.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Las condiciones de saneamiento para las áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios, deben cumplir con la regulación de la Resolución 2674 de 2013 y/o las demás que la modifiquen o sustituyan.

El Proponente debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas u monitorio de calidad del agua (suministro y abastecimiento), para la bodega central de almacenamiento de alimentos y para los lugares de almacenamiento en cada una de las Sedes Educativas que cuentan con Manipuladoras de alimentos. El plan de saneamiento debe tener objetivos claramente definidos de acuerdo con las características de la operación y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. Este plan será sometido a revisiones

periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido.

a) ***Programa de limpieza y desinfección***: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección, dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, distribución, consumo) incluyendo los elementos para almacenamiento de alimentos como estibas y canastillas y los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene los Manipuladores de alimentos y el control de sus ejecución. Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios. El futuro operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso.

b) ***Programa de residuos sólidos y liquidos:*** Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, cáscaras) generados por la operación de las áreas de almacenamiento, sede educativa o área de consumo. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. Se debe implementar un plan integral de manejo de residuos líquidos (aceites usados), en aquellas sedes o plantas donde se requiera su manejo y disposición final, sin generar impacto negativo al ecosistema y al medio ambiente.

c) ***Programa de control de plagas:*** Se debe contemplar la planeación de actividades, cronogramas, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

d) ***Programa de abastecimiento del agua:*** aunque en la modalidad industrializada no se procesan alimentos, se requiere contemplar la planeación de actividades con las cuales se realice monitoreo de la calidad del agua teniendo en cuenta que se utilizará para desarrollar procesos de limpieza y desinfección de las áreas donde se desarrolla la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos.

   Es responsabilidad del operador garantizar para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la relación que se anexa.

e) ***Manejo de Grasas y Vertimientos***

   Se deberá garantizar:

- Uso y mantenimiento de trampas de grasa (cuando aplique)
- Limpieza periódica con registros
- Disposición adecuada de grasas y aceites usados

- Prevención de contaminación ambiental y sanitaria

En cada uno de los programas se deberá contar con: registros diligenciados y actualizados de cada uno de los programas, responsables definidos para su ejecución, indicadores de cumplimiento y mecanismos de verificación y mejora continua

El Plan de Saneamiento Básico se constituye como un instrumento esencial para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en la operación del Programa de Alimentación Escolar, permitiendo prevenir riesgos de contaminación, mitigar la proliferación de agentes patógenos y asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las modalidades de atención. Su implementación efectiva y control permanente son determinantes para el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos y la protección de la salud de la población beneficiaria.

Este plan deberá evidenciar su implementación en todas las etapas del servicio (almacenamiento, preparación, transporte y distribución), incluyendo registros, frecuencias, responsables y mecanismos de verificación.

Se valorará que el plan esté alineado con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y que responda a las condiciones reales de operación en cada modalidad del PAE.

En consecuencia, para el componente de calidad e inocuidad el Oferente deberá tener en cuenta lo siguiente para el plan de alistamiento:

1. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES FISICAS EN BODEGA PRINCIPAL, CENTRO DE ACOPIO Y PLANTA DE PROCESAMIENTO, SEDES EDUCATIVAS
1.1 Contrato de arrendamiento de las bodegas con sus respectivos soportes legales y de la planta de procesamiento de alimentos para CCT.
1.2 Actas de inspección sanitaria.
1.3 Registros fotográficos de las bodegas y de la planta de procesamiento de alimentos para CCT, cumpliendo la normatividad sanitaria vigente.
1.4 Ficha técnica de: Carretillas, Carritos Transportadores, canastillas, estibas, y demás elementos y equipos de medición (grameras, basculas, termómetros); y/o elementos adicionales que hagan parte de la operación en cada una de las bodegas, y los equipos en planta de procesamiento de alimentos para CCT.
1.5 Capacidad de almacenamiento y áreas segregadas Bodega principal y Centro de acopio.
1.6 Procedimiento de recepción y despacho Bodega principal y Centro de acopio.
1.7 Manual BPM específico de la planta de procesamiento de alimentos para CCT.
1.8 Flujo de proceso y control de temperaturas de la planta de procesamiento de alimentos para CCT.
1.9 Control de porciones y fichas técnicas de la planta de procesamiento de alimentos para CCT.
1.10 Listado consolidado por modalidad. (Sedes educativas)
1.11 Diagnóstico sanitario preliminar. (Sedes educativas)
1.12 Equipamiento mínimo requerido. (Sedes educativas)

2. Plan de saneamiento básico bodega de alimentos (RI Y RPS Y CCT, Sedes Educativas RPS y RI).

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Normatividad sanitaria asociada

2.1 Programa de limpieza y desinfección así:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar procedimientos, formatos, frecuencia, responsabilidades, concentraciones, etc.)
- Acciones correctivas
- Ficha técnica, hoja de seguridad de los productos de aseo dando cumplimiento al decreto 1545 de 1998 y decisión 706 de 2008.
- Cronograma de actividades de limpieza y desinfección (áreas de lavado, canastillas, estibas y vehículos, etc.)
- Definir responsables de las actividades y frecuencias de acuerdo a protocolos o procedimiento establecidos.

Nota 2: Los implementos de aseo deben permanecer almacenados en lugares separados de las materias primas y alimentos, en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas con la Entidad, este podrá evaluar tal petición con el respectivo soporte técnico. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.

2.2 Programa de Residuos Sólidos

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices)
- Acciones correctivas
- Mencionar la información de proveedores (empresa de recolección de basura, frecuencia, días de recolección)

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

2.3 Programa Control de Plagas

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices, frecuencia)
- Acciones correctivas
- Fichas técnicas y hoja de seguridad de los productos utilizados.

NOTA: Se deberá establecer el cronograma para el control de plagas (fumigación, desratización y desinsectación) para la bodega, estableciendo frecuencia (al inicio de la operación, periodo de vacaciones y las veces que sean necesarias de acuerdo a eventos de infestación) y responsable; el cual debe reposar en carpeta administrativa en la bodega. El programa debe cumplir el Decreto 1843 de 1991 y demás normas que los sustituyan.

2.4 Programa de abastecimiento de agua potable

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices, seguimiento agua potable)
- Acciones correctivas

Nota: Presentar dentro del Programa de abastecimiento de agua potable el procedimiento del lavado de tanques, como también el certificado de lavado y desinfección de tanque de agua mínimo al inicio del año escolar y luego del receso de mitad de año.

3. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables (Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos)
- Hoja de vida de los equipos. Instructivos de equipos, formato puesto en marcha
- Desarrollo del programa (Elaboración y ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en las sedes educativas. Protocolo de calibración de equipos, cronograma de calibración.
- Para bodegas, debe incluir procedimientos (procedimientos de mantenimiento correctivo y preventivo), Hoja de vida de equipos y utensilios en estos se anexará los diferentes soportes de mantenimiento, así como su ficha técnica

Nota: El operador debe garantizar la idoneidad del personal y de la empresa externa que realiza el mantenimiento (preventivo y correctivo) y adjuntarlas en las certificaciones, así como el nombre de la o las empresas, con su respectivo cámara de comercio, Nit o documento que acredite su funcionamiento de forma legal.

4. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar fichas técnicas, hojas de vida de equipos, formatos de seguimiento, procedimientos).
- Cronograma Anual
- Certificación de calibración vigentes
- Acciones correctivas

5. Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente (todo el personal operativo y administrativo que lo requiera)

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, listados de asistencia, calificación de personal capacitado, evaluaciones y demás soportes pertinentes.)
- Acciones correctivas

El plan de capacitación debe ser brindado por profesional idóneo, cumpliendo lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 y la Circular DAB 4150-10264-19 del ININVMA, el cual debe contener como mínimo los siguientes temas:

✓ Capacitación continua en aspectos de BPM (higiene personal y locativa)
✓ Capacitación en preparación de alimentos de acuerdo a las guías de preparación avaladas por el Nutricionista/dietista de la entidad.
✓ Capacitación en Seguridad y Salud en el trabajo.
✓ Capacitación en minuta patrón, ciclo de menú aprobados por la entidad.
✓ Capacitación en manejo y diligenciamiento de formatos (plan de saneamiento, entradas y salidas, formato de faltantes, formatos de registro de temperaturas, control de plagas)
✓ Capacitación en estandarización de porciones y servido de alimentos.
✓ Capacitación en plan de saneamiento y conocimiento del tema.
✓ Capacitación en el manejo de termómetros, balanzas y grameras.

6. **SISTEMA DE CONTROL DE INOCUIDAD Y MANEJO DE CONTRAMUESTRAS**

El proponente deberá acreditar un procedimiento documentado para la toma, rotulado, almacenamiento y disposición de contramuestras, garantizando su conservación por un periodo mínimo de setenta y dos (72) horas, especialmente en alimentos de mayor riesgo sanitario.

7. MATRIZ DE RIESGOS SANITARIOS

El proponente deberá presentar una matriz de riesgos que identifique los peligros asociados a cada modalidad de atención (preparada en sitio, caliente transportada e industrializada), incluyendo:

- Identificación de peligros (biológicos, físicos y químicos)
- Evaluación de probabilidad e impacto
- Nivel de riesgo
- Medidas de control

Se valorará que el análisis refleje la criticidad diferenciada de cada modalidad.

8. PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EVENTOS ETA

El proponente deberá presentar un protocolo que contemple la identificación, notificación y atención de posibles eventos asociados a Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA, incluyendo:

- Ruta de atención ante síntomas gastrointestinales
- Actores responsables
- Tiempos de respuesta (máximo 24 horas)
- Articulación con autoridades sanitarias

9. PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EVENTOS ETA

El proponente deberá establecer un procedimiento para la gestión de situaciones que afecten la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como:

- Alteraciones en rotulado
- Contaminación de alimentos
- Productos no aptos para consumo
- Medidas sanitarias de seguridad

El protocolo deberá contemplar acciones inmediatas, recolección de evidencias y reporte a la Entidad Territorial y autoridades competentes en un plazo no mayor a cuarenta y ocho (48) horas.

10. CONTROL SANITARIO DEL TRANSPORTE Y DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El proponente deberá demostrar:

- Uso de vehículos con concepto sanitario favorable
- Exclusividad en el transporte de alimentos
- Capacitación del personal en BPM
- Implementación de registros operativos (temperaturas, tiempos, trazabilidad)

11. PROVEEDORES Y CADENA DE ABASTECIMIENTO

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formato y acta de visita técnica a planta o bodega de proveedor, cronograma de visitas a proveedores, demás formatos pertinentes)
- Acciones correctivas
- Registro sanitario y Fichas técnicas e información de proveedores
- Plan de contingencia por desabastecimiento.

12. PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Rutas numeradas y frecuencia de entrega.
- Relación de vehículos y control de temperatura.
- Formato de remisión y soporte de entrega.

Tener en cuenta la cantidad, periodicidad de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección a cada sede educativa, incluyendo el servicio de gas en caso que no se disponga del servicio de red. Enviar a la ETC el cronograma mensual de entrega, relacionando cada sede y sus rutas incluyendo modalidad, se debe relacionar: Numero de ruta, IE, sedes educativas, día, frecuencia de entrega de vivieres.

NOTA: El formato de remisión de entrega de víveres (incluir hora y día de entrega) y cronograma de entrega son los soportes del cumplimento de este ítem y por lo tanto deben ir en las cuentas mensuales de cobro. El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

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

13. MINUTA PATRÓN

- Fichas técnicas de los alimentos a suministrar por parte del operador.
- Fotografías y diseño del pendón.

Nota: Las fichas técnicas de los alimentos deben ser las marcas que ellos entreguen. y en caso de requerir cambio debe solicitarlo a la interventoría o supervisión, con el mismo procedimiento.

14. SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST).

El operador estará obligado a presentar un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el desarrollo de este programa se debe tener en cuenta la resolución 312/19 decreto 1072/15, Ley 1562 del 11 de julio de 2012, Circular 082 de 2022 se debe incluir

- Objetivo (general y específico)
- Definiciones
- Marco legal
- Estructura organizacional, organigrama de puestos de trabajo, plan de trabajo con horarios y actividades (bodega y sedes)
- Plan de capacitación: hacer mención de temas que se deben evaluar
- Matriz de riesgos.
- Evidencia de afiliaciones y capacitaciones.
- Cronograma de actividades

15. TALENTO HUMANO

Se debe presentar Contratos labores, hojas de vida t demás documentos soportes que fueron solicitados para el proceso de licitación, se deben incluir personal administrativo y operativo (manipuladores de alimentos, auxiliares de bodega, auxiliares de ruta, conductores).

- Organigrama del proyecto.
- Contratos laborales y hojas de vida.
- Certificados de manipulación de alimentos.
- Certificaciones médicas ocupacionales.

16. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL

Se debe presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio.

- Gestión de residuos orgánicos e inorgánicos.
- Manejo de aceites usados.
- Plan de contingencia ambiental.

17. REQUISITOS DE PRESENTACIÓN

- Índice general y foliado consecutivo.
- Presentación en físico (original) y digital NO en CD
- Carpeta perforada tamaño oficio (máximo 200 hojas por carpeta).

Nota 1: Una vez revisada la documentación se solicitarán los ajustes pertinentes y documentación adicional si así lo requiere el programa.
Nota 2: La propuesta y plan de alistamiento Técnico deberá presentarse en digital y físico, 1 cuaderno (original) y las fichas técnicas de manera digital como lo solicita la nota y consolidadas en el formato respectivo.
Nota 3: Tener en cuenta la resolución 00335 de 2021 y sus respectivos anexos.
Nota 4: Los formatos a emplear durante la ejecución del contrato se encuentran establecidos por la Unidad de Alimentos Para Aprender UAPA. https://www.alimentosparaaprender.gov.co/

2.4.2 *ELEMENTOS DE ASEO*

✓ **Complemento Alimentario Almuerzo – Caliente Transportada**

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
ESPONJA SABRA	UNIDAD	15
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	25
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 3 KG	10
JABON LAVALOZA EN CREMA	CAJA X 500 GMS	10
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	5
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	5
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	5
HIPOCLORITO AL 5%	X 1000ML	10
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	5
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	15
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	15
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	5
ESPONJA DE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	15
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES MEDIANA	BOLSAX10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES NDUSTRIAL EXTRA-GRANDE	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
CANECA VERDE DE 53 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	6
CANECA NEGRA DE 53 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	6
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	6
CANECA VERDE DE 40 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	6
CANECA NEGRA DE 40 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	6
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	6
CANECA VERDE DE 35 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	6
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	6
CANECA BLANCA DE 30 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	6

- ✓ **Complemento Alimentario – Industrializada**

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	20
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 1 KILO	42
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	20
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	20
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	20
HIPOCLORITO AL 5%	X 5000 ML	20
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	20
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	20
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	42
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRA RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	8
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	20
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	20

Nota 4. Se clarifica que los suministros de los elementos antes mencionados se harán de forma mensual salvo las canecas las cuales se entregarán por una única vez o cuando esta dejen de prestar vida útil, deberán ser repuestas por el operador sin costo adicional.

2.2.11 ***Personal Manipulador***

Para la evaluación del requerimiento de manipuladoras por sede educativa, se tuvieron en cuenta los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar, así como el comportamiento histórico de la operación del servicio durante los últimos dos (2) años, considerando aspectos como el número de titulares de derecho atendidos, la modalidad de prestación del servicio, las condiciones locativas de las sedes educativas y las necesidades operativas para garantizar la adecuada manipulación, preparación y distribución de los complementos alimentarios.

Con base en el análisis realizado y sustentado en el acta de concertación realizado por los Profesionales técnicos del Equipo PAE, la revisión normativa del programa y el comportamiento

histórico de la operación del servicio en el municipio, la Entidad Territorial No Certificada de Puerto Gaitán, en ejercicio de su autonomía administrativa y técnica, concertó la distribución del número de manipuladoras de alimentos requeridas para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las veintiún (21) sedes educativas del municipio, garantizando con ello la adecuada prestación del servicio, el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los titulares de derecho.

A continuación, se relaciona la distribución de manipuladoras de alimentos de acuerdo a la modalidad que se implementará para el segundo semestre de la vigencia 2026 y parte de 2027; sírvase aclarar que el acta servirá como insumo al Proyecto **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, CALIENTE TRANSPORTADA Y INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN – META"**

- Complemento Alimentario Almuerzo – Preparada en Sitio y Caliente Transportada

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS PS Y CT	
			Preparación (Tiempo Completo)	Servido (medio tiempo)
PREPARADA EN SITIO				
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	348	4	1
	SEDE CAMILO TORRES	764	6	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE SANTA BARBARA	173	3	0
CALIENTE TRANSPORTADA				
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	739	5	3
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALÁN	1.309	7	5
TOTAL		3.333	25	10

Personal requerido para control de calidad e inocuidad de los alimentos durante su transporte, así como el cargue, descargue y servido de alimentos: El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación y controles de temperatura, se deberá garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

El recurso humano asignado para las modalidades PS y CT deberá cumplir estrictamente con los requisitos establecidos por la Resolución 2674 de 2013 – Requisitos de BPM y manipuladores, Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 – Lineamientos Técnico-Administrativos del PAE, Normas complementarias de inocuidad, transporte y manipulación de alimentos.

Las funciones principales del personal manipulador incluyen:

1. En preparación (tiempo completo)

- Recepción de materias primas y complementos alimentarios.
- Aplicación de BPM y procedimientos de higiene.
- Asegurar temperaturas seguras en alimentos calientes (> 65°C).
- Control de pérdidas, mermas y conservación.

2. En servido (medio tiempo)

- Apoyo en el proceso de recibo en sede educativa.
- Distribución y servido del complemento alimentario.
- Control de porciones conforme a minuta patrón.
- Registro en formatos de entrega y asistencia.

Personal de apoyo para transporte y control de calidad

Para el componente de Caliente Transportada (CT) el operador deberá garantizar un equipo de apoyo responsable de:

- Manipulación segura durante el cargue y descargue.
- Verificación de temperaturas de transporte y servicio.
- Uso obligatorio de contenedores y vehículos isotérmicos, según lineamientos.
- Diligenciamiento de registros de control (temperaturas, tiempos, condiciones).
- Cumplimiento de la normatividad INVIMA y los estándares de inocuidad del PAE.

El personal asignado al transporte deberá contar con:

- Certificación en manipulación de alimentos.
- Conocimientos en BPM y control de temperaturas.
- Dotación adecuada según lineamientos sanitarios del programa.

El número total de manipuladoras (25 de preparación y 10 de servido) está directamente asociado a la cobertura de 3.333 beneficiarios entre PS y CT, garantizando una proporción adecuada de recurso humano por número de raciones, conforme a estándares operativos y a la experiencia del municipio en ciclos anteriores del PAE.

➢ *Complemento Alimentario – Industrializada*

No. De EE	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	No. De sede	COMPLEMENTO	TOTAL	MANIPULADORAS RI – Primaria y Secundaria
					Entrega medio tiempo
3	CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES		RACION INDUSTRIALIZADA	1096	8
3	SEDE FUNDACIONES	7		80	1
3	SEDE HORIZONTES	8		9	0
3	SEDE LA PRIMAVERA	9		160	2

3	SEDE MURUJUY	10		25	0
3	SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	11		822	5
4	CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL			572	6
4	SEDE CARIMAGUA	12		59	1
4	SEDE GENERAL SANTANDER	13		71	1
4	SEDE GREGORIO GARAVITO	14	RACION INUDSTRIALIZADA AM/PM	45	0
4	SEDE LA SABANA	15		61	1
4	SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	16		336	3
	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN			2.013	15
	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA			271	3
	SEDE CAMILO TORRES			578	5
	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN			1136	7
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			1061	10
	SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ			862	7
	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO			199	3
5	INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES		RACION INUDSTRIALIZADA AM/PM	1200	9
5	SEDE ALTO TILLAVA	17		96	2
5	SEDE PRINCIPAL RUBIALES	18		449	3
5	SEDE PUERTO TRIUNFO	19		542	3
5	SEDE PUERTO TRUJILLO	20		41	0
5	SEDE SANTA HELENA	21		72	1
	TOTALES			5.942	48

2.2.12 ***Cantidad de Personal Administrativo***

A continuación, se describe el personal mínimo que requiere el Programa de Alimentación Escolar para realizar la logística y administración.

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
1	**Coordinador operativo**	1	Profesional en Nutrición y Dietista y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniera Industrial y/o Ingeniería Agroindustrial. Con especialización en gestión de calidad y/o inocuidad alimentaria y/o gestión de proyectos.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
2	**Coordinador Financiero**	1	Contador.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador financiero debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
3	**Coordinador Legal**	1	Abogado	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Legal debe garantizar el **50 %** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
4	**Coordinadores de campo**	2	Técnicos en áreas de alimentación y/o administrativas y/o afines	Experiencia Laboral: dos (2) años de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Un (1) año en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
5	**Jefe de Bodega**	1	Ingeniería de alimentos y/o química de alimentos y/o ingeniería agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, y/o afines.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **cinco (05) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
6	**Auxiliares de bodega de alimentos**	2	Título de bachillerato	Experiencia Laboral: un (1) año de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
7	**Manipulador de alimentos Industrializada**	28	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	Disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
				Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad más prestaciones de ley
		20	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Caliente Transportada-Preparación	**25**	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Caliente Transportada-Distribución	**10**	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
8	**Auxiliares de Bodega y/o Transporte**	**6**	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar, Salario mínimo completo más prestaciones de ley

2.2.13 ***Dotación del Personal:*** El vestido de dotación para las Dinamizadoras Auxiliares de alimentos que se requiere cotizar son los siguientes:

a) Blusa y pantalón en dacrón
b) Cofia
c) Tapabocas.
d) Zapato

Los anteriores elementos deben cumplir con las siguientes características:

a) Blusa y pantalón

- Blusa cuello tipo V, manga corta, sin bolsillos, aberturas laterales, sin botones.
- Pantalón línea clásica o jogger, tiro medio con resorte de 4 cms, con cordón ajustable, variedad de bolsillos.
- La blusa y el pantalón en tela dacrón, colores claros como blanco, rosado, verde menta, azul claro.
- Dos logos y un escudo bordados en camisa, que incluyen varios colores. (Logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y logo del Operador

b) Cofia

- Cofia en tela dacrón, de acuerdo con el modelo adjunto. Las manipuladoras Auxiliares de alimentos por su cultura utilizan el cabello largo y lo recogen en una moña alta, por tanto, la cofia debe tener el tamaño suficiente para que cubra la totalidad de la cabeza con el cabello recogido en moña alta y quede holgada. El tamaño de la cofia debe permitir cubrirla mayor parte de la frente y que llegue hasta la nuca, tal como se ilustra en la imagen. Se requiere que la cofia cubra la mayor parte de la frente para que recoja el sudor.

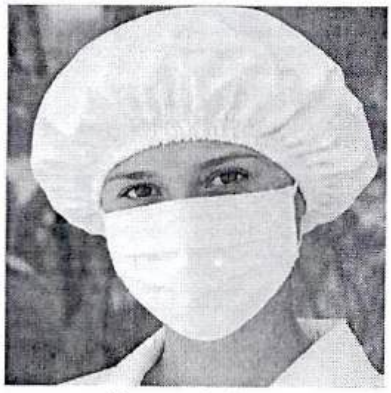
- **Con resorte que garantice ajuste permanente. Color blanco.**

El borde de la cofia debe quedar tres centímetros encima de las cejas que permita cubrir la frente



c) **TAPABOCAS**: de uso general, no hospitalario. Producto que busca proporcionar una barrera para minimizar la expulsión de gotas de saliva o salpicaduras del usuario al exterior al hablar, estornudar o toser y, el cual debe cubrir la boca, la nariz y barbilla, provisto de un arnés de cabeza que puede rodear la cabeza o sujetarse en las orejas. No se consideran dispositivo médico.

ANCHO DEL TAPABOCAS	LARGO DEL TAPABOCAS
17,5 cms	18 cms



d) **Zapato labor**: deben brindar soporte y excelente agarre para evitar resbalones y caídas, proporcionar protección contra riesgo eléctrico, ser cómodas, duraderas e impermeables. Color blanco.



e) **Delantal o peto en PVC** de color blanco y/o amarillo que le permita la protección contra los fluidos generados en el proceso de limpieza y desinfección.

Características del vestido labor para coordinadores de campo: La dotación para los Coordinadores de campo está compuesta por los siguientes elementos:

a) **Camiseta tipo polo**: colores variados elegidos por el Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE. Tejido de punto, con cuello grueso, manga larga para proteger los brazos del sol, abertura adelante, con dos o tres botones y un bolsillo. con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y en la parte trasera, la frase PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.
b) Pantalón de jean color azul oscuro, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza: Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar PAE regular, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Bata sin botones, de cremallera y de color blanco, la cual será utilizada en las inspecciones que se realicen.
e) Guantes para motociclista con refuerzo en la palma de la mano y nudillos.
f) Bota con caña que agarre el tobillo, teniendo en cuenta que el Coordinador de campo se desplazará en motocicleta por terrenos resbaladizos (en periodo de invierno que es cerca de 8 meses al año).
g) Impermeable dos piezas: Este debe ser compuesto por pantalón y camisa, contar con reflectivos para dar mayor visualización en la vía con los demás actores viales.

Características del vestido labor para jefe y auxiliares de bodega de alimentos:

La dotación para el personal que desarrolla labores en la bodega de alimentos del Operador para el Programa de Alimentación Escolar, consta de los siguientes elementos:

a) Camiseta tipo polo: colores claros (beige claro, amarillo claro, azul claro o blanco), tejido de punto, con cuello grueso, manga corta, abertura adelante, con dos o tres botones, sin bolsillo.
b) Pantalón en dril industrial color caqui, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón. El pantalón tendrá logo del Operador.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar PAE regular. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza. Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar PAE convencional, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Bota de seguridad, con puntera de seguridad y planta de goma.
e) Guantes de protección para carga.
f) Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón, para realizar labores de limpieza y desinfección.
g) Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo para manejo de alimentos congelados.
h) Bota industrial plástica baja blanca para utilizar en limpieza y desinfección de bodega: sin puntera.
i) Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo que le permita la protección contra los fluidos generados en el proceso de limpieza y desinfección.

Características del vestido labor para Personal Administrativo:

a) Camiseta tipo polo: colores variados elegidos por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Tejido de punto, con cuello grueso, manga larga corta, abertura adelante, con dos o tres botones y un bolsillo, con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y en la parte trasera, la frase PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
b) Pantalón de jean color azul oscuro, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza: Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Chaleco en dril con dos bolsillos al frente, con cremallera, del color elegido por el Operador. Con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
e) Zapato tenis para dotación.

Cantidad de vestido labor para manipuladoras de alimentos, Coordinadores de campo, jefe y Auxiliar de bodega de alimentos y personal administrativo.

✓ **Complemento Alimentario Almuerzo – Caliente Transportada**

Personal	PRODUCTO/ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
Manipuladoras de alimentos (35)	35	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	35	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	35	Unidad	Tapabocas en dacrón
	35	Unidad	Zapato labor
	35	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
	6	Par	Guantes de protección para carga

auxiliares de bodega (6)	6	Unidad	Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón
	6	Par	Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo
	6	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	6	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	6	Unidad	Tapabocas en dacrón
	6	Par	Bota industrial plástica, baja, blanca.
	6	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
Coordinadores de Campo (2)	2	Unidad	Camiseta tipo polo
	2	Unidad	Pantalón jean
	2	Unidad	Cachucha en algodón
	2	Unidad	Guantes para motociclista
	2	Unidad	Bata en material antifluido
	2	Unidad	Bota
	2	Unidad	Impermeable dos piezas
	2	Unidad	Lentes de seguridad oscuros
Personal Administrativo y jefe de bodega - (botas industriales solo para jefe de bodega), total personal 6.	6	Unidad	Camiseta tipo polo
	6	Unidad	Pantalón en dril industrial
	1	Par	Botas de seguridad
	6	Unidad	Cachucha en algodón
	6	Unidad	Chaleco en dril
	5	Unidad	Zapato tenis para dotación

✓ **Complemento Alimentario – Industrializada**

Personal	PRODUCTO/ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
Manipuladoras de alimentos (48)	48	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	48	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	48	Unidad	Tapabocas en dacrón
	48	Unidad	Zapato labor
	48	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
auxiliares de bodega (6)	6	Par	Guantes de protección para carga
	6	Unidad	Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón
	6	Par	Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo
	6	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	6	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	6	Unidad	Tapabocas en dacrón
	6	Par	Bota industrial plástica, baja, blanca.
	6	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
Coordinadores de Campo (2)	2	Unidad	Camiseta tipo polo
	2	Unidad	Pantalón jean
	2	Unidad	Cachucha en algodón
	2	Unidad	Guantes para motociclista
	2	Unidad	Bata en material antifluido
	2	Unidad	Bota
	2	Unidad	Impermeable dos piezas
	2	Unidad	Lentes de seguridad oscuros
Personal Administrativo y jefe de bodega - (botas industriales solo para jefe de bodega), total personal 6.	6	Unidad	Camiseta tipo polo
	6	Unidad	Pantalón en dril industrial
	1	Par	Botas de seguridad
	6	Unidad	Cachucha en algodón
	6	Unidad	Chaleco en dril
	5	Unidad	Zapato tenis para dotación

2.2.14 EXÁMENES DE INGRESO Y EGRESO DEL PERSONAL VINCULADO POR NÓMINA

En cumplimiento de lo dispuesto en el literal b) del artículo 30 del Decreto 614 de 1984, el numeral 1 del artículo 10 de la Resolución 1016 de 1989, así como el numeral 3 de la Circular Unificada de 2004 de la Dirección General de Riesgos Laborales del Ministerio de Trabajo, el proponente deberá garantizar la implementación de un programa de vigilancia de la salud de los trabajadores, orientado a la identificación, evaluación y control de los riesgos ocupacionales asociados a la manipulación de alimentos.

De igual manera, conforme a lo establecido en la Resolución 2346 de 2007, modificada por la Resolución 1918 de 2009, el futuro contratista deberá realizar de manera obligatoria las evaluaciones médicas ocupacionales, las cuales hacen parte integral del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST, con el propósito de proteger, promover y mantener la salud de los trabajadores durante la ejecución del contrato.

En este sentido, el contratista deberá garantizar la realización de los siguientes tipos de evaluaciones médicas ocupacionales:

- Evaluación médica pre-ocupacional o de ingreso, con el fin de determinar las condiciones de salud del trabajador antes de iniciar sus funciones.
- Evaluaciones médicas ocupacionales periódicas, programadas de acuerdo con los factores de riesgo a los que se encuentre expuesto el trabajador o cuando se presenten cambios en las condiciones de trabajo.
- Evaluación médica post-ocupacional o de egreso, con el fin de establecer el estado de salud del trabajador al momento de finalizar su vinculación laboral.

Adicionalmente, teniendo en cuenta la naturaleza del Programa de Alimentación Escolar – PAE y el riesgo sanitario asociado a la manipulación de alimentos, el contratista deberá garantizar la realización de exámenes clínicos y paraclínicos específicos para el personal manipulador, como medida preventiva para la protección de la salud pública, los cuales deberán incluir como mínimo:

- Examen médico ocupacional general
- Examen coprológico
- Examen micológico (KOH)
- Frotis de garganta

Estos exámenes deberán realizarse previo al inicio de actividades y con la periodicidad que determine el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando que el personal vinculado no represente riesgo sanitario en la preparación, manipulación, transporte y distribución de alimentos.

El cumplimiento de este requisito será de carácter obligatorio y deberá ser acreditado mediante los respectivos soportes durante la etapa de alistamiento y ejecución contractual, sin perjuicio de las verificaciones que realice la supervisión y/o interventoría el contrato.

PAPELERÍA: Para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el futuro contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente de los insumos de papelería necesarios para el desarrollo de las actividades operativas, administrativas y de seguimiento del programa, en concordancia con los lineamientos técnicos vigentes y las exigencias de supervisión e interventoría.

En este sentido, el proponente deberá asegurar la provisión y uso de elementos de papelería que permitan la correcta implementación de los procesos de control, trazabilidad y reporte de la operación, incluyendo como mínimo:

- La impresión de los formatos de seguimiento correspondientes a los programas que integran el Plan de Saneamiento Básico, tanto en sedes educativas como en bodegas de almacenamiento.
- La elaboración y diligenciamiento de planillas de registro diario de entrega de complementos alimentarios, garantizando la trazabilidad de la atención a la población beneficiaria.
- La organización y actualización de las hojas de vida del personal vinculado al programa, incluyendo manipuladores de alimentos, auxiliares, coordinadores de campo, personal de bodega y administrativo.
- La impresión y control de remisiones de alimentos hacia las sedes educativas, con periodicidad semanal o conforme a la dinámica operativa del programa.
- La elaboración de actas de entrega de dotación al personal manipulador y de los elementos requeridos para la implementación de los programas de limpieza y desinfección.
- La impresión, organización y entrega del informe mensual de ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el cual deberá presentarse debidamente foliado y organizado en al menos diez (10) carpetas de doscientos (200) folios cada una, o conforme a los lineamientos establecidos por la Entidad Territorial.

Para tal efecto, el proponente deberá contemplar dentro de su estructura de costos la adquisición y disponibilidad de los siguientes elementos de papelería, sin limitarse a estos:

CANT	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
10	Unidad	Tóner de colores para impresora a láser
5	Unidad	Saca ganchos
10	Cajas	Cera cuenta fácil
6	Cajas	Cajas de pinzas doble clip x 12
4	Cajas	Cajas ganchos de cosedora x 5000
24	Unidad	Carpetas plastificadas tipo sobre x12
13	Cajas	Cajas de resmas tamaño carta
5	Cajas	Resmas tamaño oficio
150	Unidades	Carpetas 4 aletas
300	Unidades	Carpetas cafés tamaño oficio
300	Unidades	Unidades gancho legajador
30	Cajas	Clips pequeños x 100 unid.
8	Cajas	Gancho mariposa x 50 unid
10	Paquetes	Papel con Adhesivo x 50
100	Paquetes	Bolsas de folder
50	Cajas x 12 unidades	Esferos *12
25	Unidades	Huelleros
80	Cajas	Marcadores*10
50	Cajas	Resaltadores*10
150	Rollo	Cinta de enmascarar ancha

Fuente: *La relación de elementos de papelería se toma del antecedente del programa, lo establecido en el contrato que se viene ejecutando en el municipio con igualdad de condiciones.*

Nota: *El cumplimiento de este componente será verificado durante la etapa de alistamiento y ejecución contractual, y su no provisión o insuficiencia podrá afectar el adecuado desarrollo del programa y dar lugar a las acciones contractuales correspondientes.*

2.2.15 DOTACIÓN NECESARIA PARA PREPARACIÓN, SERVIDO Y TRANSPORTE – CALIENTE TRANSPORTADA

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Porcionador	6 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Rallador metálico		2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Tijera cocina multiusos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Tabla acrílica para cortar "grande"	Espesor 2 cm ancho 32 cm largo 53 cm	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6
Tabla acrílica para cortar "mediana"	Espesor 2 cm ancho 26 cm largo 33 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Vaso plástico 9 oz	9 Oz	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja de servicio plástica pequeña	ancho 27 cm largo 35 cm mango 2 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Plato pando plástico	Diámetro entre 20 a 25 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Pocillo		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Cuchara		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Tenedor		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja para servicio grande	ancho 35 cm largo 45 cm mango 2 cm	5	5	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50
Olla a presión casera	casera	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla imusa 40 L	40 L	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Recipiente plástico con tapa 120 Lt	120 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Recipiente plástico con tapa 75 Lt	75 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Jarra plástica	2,5 L	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	7	7
Tarro alto con tapa ajustable	3 L	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5
Contenedor de alimentos 18 litros	alto 25 cm ancho 30 cm largo 45 cm	1	1	1	1	5	5	6	6	6	7	7	7
Colador cónico	Colador chino diámetro 8" aprox. 20,32 cm tipo industrial	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico doble malla industrial pequeño		1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Espátula para frituras en acero inoxidable	ancho 14 cm largo 14 cm mango 18 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
Batidor manual forma globo grande acero inox.	Tamaño globo 30 a 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Espumadera espiral acero inoxidable	Diámetro entre 15 a 20 cm, mango 30 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Pinza acero inoxidable 10"	10 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Pinza acero inoxidable 14"	14 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Porcionador	4 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

El proponente deberá garantizar la disponibilidad de todos los equipos, utensilios, menaje y elementos necesarios para la adecuada ejecución de las actividades de recepción de materias primas, almacenamiento, ensamble, preparación, despacho, transporte y servido de los alimentos, en condiciones que aseguren la calidad e inocuidad del servicio.

Los equipos, utensilios y menaje deberán estar fabricados en materiales sanitarios, resistentes al uso, a la corrosión y a la acción de agentes de limpieza y desinfección, conforme a la normatividad sanitaria vigente. Así mismo, deberán ser acordes con la modalidad de operación y el volumen de raciones a suministrar, siendo objeto de verificación por parte de la Entidad Territorial durante la etapa de evaluación y ejecución contractual. A continuación, se relacionan la cantidad de dotación que debe contar las cocinas semindustrial para la preparación de los alimentos de acuerdo con instrumento de soporte técnico del anexo de calidad e inocuidad, conforme con el número de raciones a suministrar por cada planta de preparación:

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de ollas tipo casero		1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	75 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Olla caldero	113 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	50 L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 29 L	29 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 50 L	50 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Paila 23 litros	23 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Cuchara para servir mango largo	largo entre 24 a 40 cm	2	2	3	3	6	7	7	7	7	7	7	7
Paleta						4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Cucharón 3 onzas	3 oz	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Escurridor de verduras en acero inoxidable	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Probeta	volumen 1000 mL	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Escurridor de verduras en acero inoxidable		0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	Cuchillo para pelar de 7,6 cm, Cuchillo cocinero de 25,4 cm, Cuchillo para deshuesar de 15,2 cm, Hacha de 15,2 cm, Cuchillo de cocinero de 20,3 cm	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores)	3 onzas, 5 onzas y 8 onzas	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
trinche metálico		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Sartén profesional 30 cm	diámetro 30 cm	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jarra chocolatera en aluminio x 5L	5 L	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4
Armario para químicos de cocina	alto 180 cm ancho 70 cm profundidad 50 cm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escalera plástica de dos pasos	2 pasos	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	10 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Careta de seguridad con visor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reloj de pared		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gafasde seguridad		1	1	1	1	8	10	10	10	10	10	10	10
Porta escoba plástico 4 ganchos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3
Gancho para colgar de 6 lugares		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caja plástica para químicos		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Organizador plástico vertical de gavetas	4 gavetas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cubiertero plástico para línea de servicio		0	0	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caneca de 30 galones con tapa	30 galones	0	0	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3
Caneca plástica de 70 litros	70 L	0	0	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3
Canecas azules de 55 galones con tapa	55 galones	0	0	0	0	1	1	2	2	2	3	3	3
Barra imantada para cuchillos		1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3
Piedra para afilar cuchillos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Botiquín		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

EQUIPOS ISOTÉRMICOS PARA EL TRANSPORTE DE COMIDA CALIENTE: LOS EQUIPOS ISOMÉTRICOS DEBEN CUMPLIR LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

El proponente deberá disponer de equipos isotérmicos que garanticen la conservación de la temperatura y condiciones de inocuidad de los alimentos durante su transporte, los cuales deberán cumplir como mínimo con las siguientes condiciones:

- Estar fabricados en materiales sanitarios que faciliten los procesos de limpieza y desinfección.
- Contar con características que permitan su fácil manipulación y desplazamiento.
- Garantizar el mantenimiento de la temperatura de los alimentos durante todo el recorrido.
- Estar debidamente rotulados, indicando menú, número de raciones y sede educativa destino.
- Implementar controles de tiempos de permanencia de los alimentos dentro del equipo.
- Realizar control y registro de temperaturas durante almacenamiento, transporte y entrega.
- Preservar las características organolépticas y sanitarias de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue.

INSTRUMENTO PARA MEDICIÓN DE TEMPERATURA EN ALIMENTOS

Instrumento		Unidad de medida en el Sistema Internacional
 Imagen tomada de: https://acortar.link/PQrDGC	• Termómetro de penetración o sonda de contacto con el alimento • Termómetro de medición por infrarrojos (sin contacto con el alimento)	La unidad de temperatura es el Kelvin (K). Sin embargo, en la industria alimentaria es adecuado expresar la temperatura en grados Celsius °C.

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

2.2.16 ***ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN***: El proponente deberá acreditar, junto con su propuesta, la disponibilidad de una bodega destinada al almacenamiento central de alimentos para la modalidad industrializada, la cual deberá cumplir estrictamente con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. La bodega deberá la cual debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

Se debe destinar **ÚNICAMENTE** para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada del Municipio de Puerto Gaitán. En caso que el futuro contratista cuente con otros contratos relacionados con el almacenamiento de alimentos, no está autorizado a utilizar la bodega de alimentos propuesta en este proceso licitatorio.

Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (grameras, basculas); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Puerto Gaitán – Meta.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 0003 del 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad

el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (para la vigencia del contrato), lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

La bodega deberá contar con un área de instalaciones igual o superior **300 M²** y se debe destinar ÚNICAMENTE para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada del Municipio de Puerto Gaitán.

La bodega deberá contar con el **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 0003 del 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a **30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.**

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre con fecha de suscripción no mayor **a 30 días** calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente Secretaría de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un año anterior a la fecha de cierre del proceso de licitación, no se aceptarán conceptos condicionados.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

2.2.17 TRANSPORTE – VEHÍCULOS

El proponente deberá garantizar que el transporte de materias primas y alimentos terminados se realice en condiciones que preserven la calidad e inocuidad, conforme a la Resolución 2505 de 2004, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables.

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente **FAVORABLE**, expedido por la autoridad sanitaria competente.

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

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

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

Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, los vehículos requeridos son:

• ***Complemento Alimentario Almuerzo – Caliente Transportada***

Vehículos para transporte de alimentos	1	**Vehículo Isotermo:** la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 0003 del 2026, Resolución 2505 de 2004 de Min transporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen, con capacidad de carga de dos (**2**) toneladas en adelante. Mínimo modelo **2018**.

Modalidad Caliente Transportada:

- Mínimo un (1) vehículo isotérmico
- Modelo mínimo 2018
- Capacidad de mantener condiciones térmicas adecuadas

• ***Complemento Alimentario – Industrializada***

Vehículos para transporte de alimentos	4	**Vehículos Tipo A:** Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (**2**) toneladas en adelante, el cual deberá

		cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 0003 del 2026. Mínimo modelo **2018**.

Modalidad Industrializada:

- Mínimo cuatro (4) vehículos tipo furgón
- Capacidad mínima de **dos (2) toneladas**
- Modelo mínimo 2018

Todos los vehículos deberán cumplir con las condiciones técnicas y sanitarias establecidas en la normatividad vigente y serán objeto de verificación por parte de la Entidad Territorial.

2.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista deberá realizar las siguientes actividades para dar cumplimiento al objeto del contrato:

2.3.1 Específicas

1. Cumplir con todas las obligaciones definidas para el Operador en los lineamientos de la Resolución 0003 del 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para aprender" por la cual se establecen *"Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*»
2. Suministrar Complementos Alimentarios Modalidad Industrializada, Preparada en Sitio y/o Caliente Transportada, en las Sedes Educativas del Área Urbana y rural del municipio de Puerto Gaitán de acuerdo a los Titulares de derechos matriculados en el SIMAT, sin superar la cobertura total establecida.
3. Vincular el número de Manipuladoras de alimentos de acuerdo al número de raciones en las modalidades Industrializada, Preparada en Sitio y/o Caliente Transportada definidas por la Entidad Territorial dentro de su autonomía administrativa.
4. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por la ley, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la nomatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. La dotación a entregar corresponde a vestido, cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes, guantes desechables.
5. Mantener en la Sede Administrativa una carpeta en físico por cada Manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada Sede Educativa donde desarrolle sus actividades el Manipulador de alimentos.
6. Mantener actualizadas las fichas técnicas, conceptos, registros o permisos sanitarios, de los alimentos aprobados y que suministra.
7. Entregar el plan de alistamiento con todos los documentos que requiera la Secretaría de Educación Municipal para proceso de aprobación por parte de la supervisión y/o interventor a más tardar **a los diez días** de suscribir el acta de inicio.
8. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

9. Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.
10. Entregar **la facturación expedida por sus proveedores** en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores esté dentro del Departamento del Meta.
11. Presentar el informe mensual de compras locales, en el formato establecido por la Entidad Territorial No certificada.
12. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. El personal transportador debe estar debidamente identificado y uniformado y realizará la entrega de los productos al Docente, Directivo y Manipuladora de alimentos designada del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado "Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado".
14. Desarrollar de acuerdo al cronograma establecido, el plan de capacitación, entregando evaluación de impacto (evaluación al inicio y al final de la capacitación) acta de capacitación, listado de asistencia y evidencias fotográficas.
15. Solicitar autorización para reemplazar algún personal de los incluidos en la propuesta, profesionales, Manipuladoras de alimentos, Transportador, Auxiliar de transporte y presentar los documentos de quien lo reemplazará, sin desmejorar lo inicialmente ofertado para su aprobación por parte de la Supervisión del contrato.
16. Dar cumplimiento a los pagos de seguridad social y parafiscal, del personal vinculado para la operación del programa alimentación escolar y allegar los comprobantes de pago como parte del informe mensual de ejecución.
17. Realizar los pagos de honorarios, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal vinculado para la ejecución del contrato y adjuntar al informe mensual las evidencias que así lo acreditan.
18. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada
19. Garantizar la implementación del programa de control de proveedores e insumos, además de una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, entregando la evidencia del procedimiento PEPS.
20. Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores, de acuerdo a los programas presentados y autorizados por el del contrato y evidenciar estas actividades por medio de formatos y registro fotográfico.
21. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del complemento; de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
22. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la interventoria y/o supervisor.
23. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad contratante como soporte de pago, en cumplimento a la cláusula de forma de pago.

24. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y **con concepto higiénico sanitario favorable**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
25. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: grameras, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
26. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
27. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

28. Concertar con la Supervisión o Interventoría el plan de capacitación y actualización continua y permanente para el talento humano Manipulador de alimentos.
29. Presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo a cada Sede Educativa.
30. Presentar las fichas técnicas de los extintores de la bodega de alimentos y certificaciones de revisión y cargue.
31. Entregar el diagnóstico de riesgos y el diseño del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo.
32. Entregar a la Supervisión o Interventoría del contrato la ficha técnica de información del PAE, la cual contiene la siguiente información.
    - Número del contrato
    - Fecha de suscripción del contrato
    - Fecha de iniciación del servicio
    - Días de atención
    - Número de raciones industrializadas diarias
    - Número de beneficiarios
    - Línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine la Entidad Territorial para la atención de peticiones, quejas, reclamos y sugerencias.
33. Entregar los pendones en cada sede educativas donde debe cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts. impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú con medidas de 70 cms x 70 cms, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo, el Operador debe ubicarlo en todas las Sedes Educativas objeto del contrato tomando la evidencia fotográfica que debe adjuntar en el informe de ejecución del contrato y respectiva acta de entrega al rector del establecimiento educativo.

34. Entregar a la Supervisión y/o Interventoría del contrato, el modelo del aviso que se ubicará en los dos laterales de los vehículos transportadores de alimentos, que contenga la información que la Entidad Territorial defina y que permita que la ciudadanía conozca que se están entregando los complementos alimentarios. El tamaño del aviso, debe ser de un metro por un metro con la imagen del Programa de Alimentación Escolar.
35. Entregar a la Supervisión y/o Interventoría las hojas de vida de las Manipuladoras de alimentos, adjuntando los siguientes documentos:
    a) Documento de identidad
    b) Contrato de trabajo
    c) Certificación de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, de mínimo 10 horas, expedida por Autoridad Sanitaria o por Empresa autorizada a través de resolución por Autoridad Sanitaria.
    d) Concepto Médico favorable del Manipulador de alimentos inferior a 1 año.
    e) Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS)
    f) Exámenes de ingreso y egreso
36. Los informes mensuales presentados por el futuro operador deberán contemplar como mínimo lo siguiente:
    - Los avances y dificultades presentadas durante el mes de ejecución
    - Cantidad de raciones entregadas
    - Numero de titulares por grupo etario
    - Número de sedes urbanas atendidas
    - Número de sedes rurales atendidas
    - Número de sedes bajo la modalidad de preparado en sitio
    - Número de sedes bajo la modalidad de industrializada
    - Número de titulares por grados por modalidad de atención
    - Numero de titulares por genero por modalidad de atención
    - Cobertura de atención e inversión por municipio por modalidad de atención
    - Formato de seguimiento a compras locales mensual
    - Capacitaciones con sus respectivas evidencias.
    - Dicho informe debe ser firmado por el representante legal
    - Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el comitente comprador con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique
37. Garantizar la utilización de agua segura de manera transitoria para los procesos de limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso en que se presenten dificultades el suministro del agua.
38. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
39. En caso de presentarse algún cambio de movilidad de la población escolar, apertura de nuevas sedes o eventualidades de carácter necesario (desastres naturales, situaciones de orden público, emergencias educativas, entre otras, debidamente justificadas), e realizara redistribución de cupos entres sedes educativas variando la ubicación del servicio, sin que por ello se exceda el número de servicios requeridos. De acuerdo a lo anterior el contratista se compromete a prestar el servicio según necesidad de la entidad.
40. Dar oportuna respuesta a las solicitudes y requerimientos que realice la Secretarla de Educación Municipal, a través de los funcionarios competentes para ellos.

41. Remitir de forma mensual o cuando correspondan copia de los comprobantes de pagos y paz salvo de los bienes y servicios prestados, como son arrendamientos de bodegas, oficinas, vehículos y demás proveedores.
42. El operador deberá remitir un informe detallado con el aval de la interventoría y/o equipo de supervisión, referente a las raciones entregadas en el mes anterior, en donde se discriminen las sedes, modalidad de atención, el total de complementos entregados y valor a cobrar en dicho mes de ejecución, dicha información deberá ser suministrada dentro de los TRES (3) PRIMEROS DÍAS CALENDARIO DE CADA MES, con el fin que los funcionarios de la secretaria realicen el cargue correspondiente de ejecución en la Plataforma de Gesproy. El no acatamiento estricto de esta obligación se considera un incumplimiento grave a las obligaciones del presente contrato.

2.3.2 Generales

1. Implementar el plan de saneamiento básico para las bodegas de almacenamiento, planta de producción o ensamble y en cada una de las Sedes Educativas atendidas, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes.
2. Entregar con la frecuencia establecida en los estudios previos, a las Manipuladoras de alimentos los elementos necesarios para desarrollar las actividades del programa de limpieza y desinfección.
3. Realizar el transporte de alimentos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adiciones o sustituyan.
4. Los alimentos que integran las raciones ien modaliad Industrializada, Preparada en Sitio y/o Caliente Transportada deben cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los estudios previos.
5. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, encontrarse en su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
6. Suministrar las marcas comerciales de los alimentos aprobados por la Interventoria o Supervisión. En caso de requerir cambio de la marca de un alimento, debe solicitarlo a la Interventoria o Supervisión presentando los documentos que garanticen la calidad e inocuidad del alimento propuesto.
7. Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución dentro del mes siguiente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el cual debe incluir información financiera, las actividades realizadas, registro fotográfico con fecha y demás soportes para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe y los soportes.
8. Los informes presentados por el contratista deberán contemplar como mínimo lo siguiente, cuando aplique: Evidencias del proceso (de inicio, seguimiento y cierre). -Para el caso de fotos y video, es fundamental la calidad de la imagen. •Las comunicaciones (cartas, formatos de asistencia, circulares, entre otros), presentaciones o estrategias de publicidad, promoción e información, deben tener en cuenta el manejo de imagen del Municipio y para la realización se necesita el visto bueno de la interventoria y/o supervisor
9. Coordinar a través de las Coordinadoras de campo con los diferentes Centros e Instituciones Educativas la participación en los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.

10. Apoyar a través de las Coordinadoras de campo a los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar para que desarrollen el seguimiento a los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.
11. El oferente deberá presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio.
12. Implementar el programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo.
13. Realizar el cargue de la información a su cargo en SECOP II, conforme los lineamientos para tal efecto.
14. Presentar un informe mensual en donde se detallen las raciones por sedes entregadas con destino alimentar las distintas bases de datos como Chip y Gesproy.
15. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrollen en virtud del futuro contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros.
16. Realizar por escrito cualquier requerimiento, reclamación, sugerencia, comentario o demás que considere pertinente para la debida ejecución del objeto contractual, a la Secretaría de Educación Municipal a través del supervisor y/o Interventor del contrato.

2.4 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Suministrar oportunamente la información necesaria para el óptimo desarrollo del contrato.
2. Constituir el registro presupuestal que garantice el giro de los recursos de contrato.
3. Cancelar el valor pactado en el contrato en las condiciones establecidas siempre y cuando el supervisor certifique el cumplimiento del objeto contractual.
4. Designar un funcionario para que supervise la ejecución del contrato.
5. Revisar cada uno de los informes de actividades realizados durante la ejecución del contrato.

2.4 PLAZO: El término para la ejecución del contrato será de **CIENTO SENTA Y OCHO (168) DÍAS CALENDARIO ACADEMICO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO**, en consecuencia, si durante la ejecución del contrato se presentan suspensiones del servicio por actividades institucionales de la entidad certificada, paros u otras circunstancias de fuerza de fuerza mayor que suspendan clases. Dicho plazo se contará a partir de la suscripción del acta de inicio la cual se suscribirá cuando se haya expedido el registro presupuestal y se hayan aprobado las garantías.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y JUSTIFICACION INCLUYENDO FUNDAMENTOS JURIDICOS

La modalidad de Selección para contratar el objeto del presente proceso, es la **Licitación Pública**, conforme a lo dispuesto el artículo 24 y 30 de la ley 80 de 1993, concordante con el artículo 2° numeral 1° de la Ley 1150 de 2007, Capítulo 2, Sección 1, Subsección 1 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial de la contratación supera el valor de la menor cuantía para el Municipio.

LEY 1150 ART 2 Numeral 1:

> *"Artículo 2°. De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*
>
> *1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo. Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación*

pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento".

La modalidad de Licitación Pública se encuentra reglamentada en el Capítulo I. De la licitación Pública, Artículos 2.2.1.2.1.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

El presente proceso se regirá por lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Ley 842 de 2003, Ley 816 de 2003, Ley 1882 de 2018, Ley 2069 de 2020, Decreto 019 de 2012, Decreto 392 de 2018 y Decreto 1082 de 2015, así como las normas civiles y comerciales aplicables.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACION

EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN-META cuenta con un presupuesto oficial máximo establecido y aprobado en el Plan Anual de Adquisiciones para el proceso de selección y contratación, por valor de **QUINCE MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($ 15.128.903.442) M/CTE,** para dar cumplimiento al proceso de selección se tiene previsto dentro del presupuesto de ingresos y gastos de la vigencia 2026 y el del Decreto No 006 del 13 de abril de 2026 por el cual se autoriza el uso de vigencias futuras.

En la revisión de la GUIA PARA LA ELABORACION DEL ANALISIS ECONOMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTO DEL PAE, documento expedido por la Unidad Administrativas Especial de Alimentación Escolar y hacer parte del anexo administrativo y Financiero. Esta guía busca orientar a las entidades territoriales en los propósitos de la etapa de planeación, facilitan el entendimiento de los conceptos básicos del costo y proponiendo una metodología estándar que permita construir el análisis económico del sector y el estudio de costos del PAE, fortaleciendo los estudios previos del proceso de contratación, con el ánimo de alcanzar los objetivos de eficacia, eficiencia, económica, promoción de las competencias y manejo del riesgo, donde se tuvieron presente los siguientes parámetros.

- Reconocimiento de los elementos que componen complementos Alimentarios ración industrializada y modalidad preparada en sitio y Comida Caliente Transportada.

- Identificación de potenciales proveedores que en el Departamento del Meta suministran modalidad ración industrializada y trasportada para enviar solicitud de cotización.

- Revisión del calendario académico 2026 establecido por la secretaria de Educación Departamental Resolución No 5342 del 28 de octubre de 2025, por medio del cual se establece el Calendario Académico del año lectivo 2026 para los establecimientos oficiales que prestan servicio público educativo en los niveles de prescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados a cargo del Departamento del Meta.

PRESUPUESTO OFICIAL: Teniendo en cuenta lo anterior, se obtuvo el Presupuesto Oficial, por un valor de **QUINCE MIL CIENTO VEINTIOCHO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($ 15.128.903.442) M/CTE**

Los valores totales fueron el resultado de las condiciones del mercado, reflejadas a través de cotizaciones y tomando el costo del complemento alimentario almuerzo al igual que el complemento alimentario de Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en preescolar y primaria, área urbana y rural, Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana. y rural; en tal sentido el presupuesto se estimó en la suma de:

Descripción	Cobertura	Valor Ración 2026-2027	Días 2026 - 2027	Raciones 2026 - 2027	Valor 2026 -2027
Suministrar Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana y rural,	3.617	$ 8.829,76	168	607.656	$ 5.365.456.643
Suministrar Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Secundaria y Media, área urbana y rural	2.325	$ 9.525,16	168	390.600	$ 3.720.527.496
Suministrar Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana.	1.733	$ 9.926,72	168	291.144	$ 2.890.104.968
Suministrar Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente preparada en sitio y caliente Transportada para beneficiarios matriculados en secundaria, área urbana y rural.	1.600	$ 11.729,22	168	268.800	$ 3.152.814.336
			Total:	**1.558.200**	$ 15.128.903.442

El análisis del sector constituye un anexo de los estudios previos del proceso de contratación y podrá incorporarse en el texto mismo de este estudio previo en un capítulo.

Nota 1. Se clarifica que para la vigencia 2026 se atenderán 119 días calendario escolar y de la vigencia 2027 cobijarán 49 días de atención de acuerdo con la resolución de calendario escolar que emita la Secretaría de Educación Departamental.

Nota 2. La entidad se permite dejar constancia que el incremento del salario mínimo para la vigencia 2027, lo determina el Gobierno Nacional, la estructuración del costeo debe contemplar el valor del salario mínimo vigente. Donde para la vigencia 2027 se realizar el ajuste pertinente de acuerdo con incremento de Ley y el incremento del IPC

FORMA DE PAGO: El municipio se comprometerá a pagar al contratista el valor del contrato *de acuerdo a lo previsto al art. 19 de la ley 1150 de 2007* la siguiente manera: se pagará en pagos parciales hasta un **15%** del valor total del contrato en la vigencia 2026, equivalente al valor de las raciones efectivamente entregadas en las diferentes modalidades de atención, en las sedes educativas oficiales priorizados, previa presentación de los documentos soporte requeridos donde se evidencie el cumplimiento y entrega de la cantidad de complementos alimentarios suministrados. **El otro 65%** se pagarán en parciales a cargos del presupuesto de vigencias futuras en la vigencia 2027 y Un pago final correspondiente a liquidación por un valor de hasta un **20%** del valor total del contrato, previa presentación de los documentos soporte requeridos donde se evidencie el cumplimiento y entrega de la cantidad de complementos alimentarios suministrados.

Nota: Los pagos están sujetos a la disponibilidad de recursos y giros realizados por parte de la Nación en cuanto la fuente de financian provienen de vigencias futuras. En consecuencia, el contratista deberá asumir los riesgos financieros que esto implica para la ejecución.

PARÁGRAFO PRIMERO: Cada pago se efectuará previa revisión de las facturas y soportes de dichas entregas, entiéndase:

- ✓ Formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciados y con la respectiva firma del Rector o director del establecimiento educativo o el Director de Núcleo.
- ✓ Certificación mensual de cantidad, calidad y cumplimiento de la ejecución del PAE firmada por del Rector o director del establecimiento educativo o el director de Núcleo.
- ✓ Informe elaborado por el Contratista del avance de cumplimiento de ejecución del contrato debidamente avalado por el supervisor y/o la interventoría, donde se evidencia el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas, además de la acreditación de pagos de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato.
- ✓ Presentación de Factura conforme los lineamientos de la DIAN.
- ✓ Soportes de pago de obligaciones de salud y parafiscales del personal vinculado.
- ✓ Entrega en medio físico y magnético del registro fotográfico de la prestación del servicio
- ✓ Cumplimiento de los demás documentos establecidos por la Alcaldía de Puerto Gaitán para trámite de pago.

Nota 6: Cada pago estará sujeto o no, a descuentos por no entrega de complementos alimentarios.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Además, para el pago final, se debe anexar i) Acreditación de pagos de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato; ii) El respectivo informe final de actividades elaborado por el operador; y avalado por el Interventor o Supervisor del contrato; iii) certificación justificada del cumplimiento de las obligaciones contractuales, laborales y de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales del contratista firmado por el Supervisor del contrato; iv) paz y salvo del personal contratado durante la ejecución del contrato y propietarios de vehículos y demás documentos que soporten el nivel de ejecución acreditación de pago de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato debidamente firmada por el revisor fiscal o el representante legal de la entidad de acuerdo con lo establecido en la ley 1150 de 2007. v) Acta de finalización y liquidación bilateral del contrato, entre otros documentos.

El proponente debe tener en cuenta, que el valor de su ofrecimiento no puede superar el valor del presupuesto oficial destinado para la presente licitación.

INDICAR SI APLICA O NO LA CONVOCATORIA PARA LIMITACIÒN A MIPYMES.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del decreto 1082 de 2015, "Incentivos a la Contratación Pública" y el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del decreto 1082 de 2015 y modificado por el artículo 5 del decreto 1860 de 2021, "Convocatorias limitadas a MiPymes", el presente Proceso de Contratación **NO** podrá limitarse a MiPymes, teniendo en cuenta que el Presupuesto Oficial de la contratación es Superior al umbral para convocatorias limitadas a MiPymes en el año 2026, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo estableció un umbral de US$125.000 para las convocatorias limitadas a MiPymes en procesos de contratación pública. Este valor, convertido a pesos colombianos, era de aproximadamente Col $532.338.092.

JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

El Numeral 1 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 establece: "*Artículo 5°. De la selección objetiva. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los*

fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta los siguientes criterios:

La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6° de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación".

Igualmente, el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 establece: "*Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista. En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio...*".

En el presente proceso de selección, el factor económico se evaluará con base en el valor de la oferta económica, asignando puntaje a cada propuesta con base en fórmulas matemáticas de Media aritmética, media aritmética alta, media geométrica con presupuesto oficial y media geométrica baja.

El factor de calidad se evaluará con base en la experiencia adicional del personal, el mejoramiento del aporte nutricional, la promoción de políticas de inclusión de género, del modelo de los vehículos ofertados y la promoción del empleo local. Igualmente se calificará el apoyo a la industria nacional. De acuerdo con el Decreto 392 de 2018, se asignará el 1% del puntaje total como incentivo a favor de personas con discapacidad, a aquellos proponentes que cumplan con las condiciones establecidas en dicho decreto.

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y a los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones. Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

5.1 CAPACIDAD JURÍDICA

La presente capacidad es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos de orden jurídico; documentos que no otorgan puntaje a la oferta, pero su presentación es necesario para determinar si la oferta es hábil jurídicamente o no. En la oferta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en este estudio previo y pliegos de condiciones. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y. por lo tanto, prevalecerán las disposiciones respectivas contenidas en él.

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 año más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6° de la Ley 80 de 1993.

El Municipio 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 tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

Las personas jurídicas interesadas en presentar propuestas deberán anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o quien haga sus veces, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días de antes al cierre del proceso, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo y que tengan relación con cuyo objeto social.

En el evento en que en el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio o quien haga sus veces, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el proponente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos.

Si del certificado o estatutos aportados se desprende que hay limitación del representante legal para presentar la propuesta y/o comprometer la sociedad, se deberá igualmente adjuntar la autorización previa y específica de la asamblea o junta de socios para participar en esta convocatoria y suscribir el respectivo contrato con la ALCALDIA MUNICIPAL DE PUERTO GAITAN - META. Esta misma regla se aplicará a los consorcios o uniones temporales y personas extranjeras.

Si la propuesta se presentare a nombre de una sucursal, se deberán anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal. Cuando los integrantes del consorcio o unión temporal, o uno de ellos, sea persona jurídica, cada uno de ellos o el integrante respectivo, debe aportar el citado certificado expedido por la Cámara de Comercio.

En el caso de que la fecha de expedición del certificado de representación no se encuentre dentro del término requerido por el MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN - META, o no se allegue fotocopia de la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante legal, El MUNICIPIO solicitará se subsane dicha situación.

a) Carta de Presentación de la Propuesta (Anexo No. 1)

El proponente deberá diligenciar la carta de presentación de acuerdo con el Anexo No 1. suministrado por el Municipio y que se consigna en el presente documento, deberá estar suscrito a través de firma manuscrita, firma electrónica o firma digital, por el proponente o el representante legal, si es persona jurídica, o por el representante del consorcio o unión temporal.

Los proponentes no podrán encontrasen incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, a que se refiere la constitución política, el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 de demás normas concordantes, para lo cual deberá ser declarado por el proponente bajo la gravedad del juramento en la carta de presentación de la propuesta.

Con la presentación de la propuesta se presume que el proponente acepta expresamente, sin reservas ni condicionamientos los pliegos de condiciones, a la vez que se declara hábil para contratar con el Municipio, de acuerdo con las disposiciones legales y constitucionales que rigen la materia.

b) Compromiso Anticorrupción (Anexo No. 2)

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo No 2 debidamente firmado por el proponente o el representante legal, si es persona jurídica, o por el representante del consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, 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 actué en su nombre, habrá 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) Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal

Si la oferta es presentada por consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, así deberá indicarlo en la carta de presentación y el nombre asignado, y el nombre de sus integrantes, para lo cual deberá presentar el documento de constitución del acuerdo de Consorcio, o de Unión Temporal ("Carta de Información sobre Consorcios y Uniones Temporales"), según modelo adjunto, debidamente suscrito), en la cual se establezca el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y el representante legal, acompañando con las firmas autorizadas de cada una de las partes.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, artículo 7 en el documento de conformación del Consorcio, de la Unión Temporal o promesa de sociedad futura se debe:

- Indicar en forma expresa si su participación es a título de CONSORCIO, UNION TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA.
- El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.
- La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.
- El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del Municipio.
- En el caso de la UNIÓN TEMPORAL señalar en forma clara y precisa, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (ACTIVIDADES), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio.
- La duración del consorcio o unión temporal deberá ser igual al plazo de ejecución del contrato y su liquidación. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no

podrá ser disuelto ni liquidado durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el consorcio o unión temporal.

- Si la oferta es presentada en Unión Temporal, los integrantes de la misma se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución que se haya definido para cada uno.

- En el evento de resultar favorecido con la adjudicación, el consorcio o la unión temporal quedarán formalizados a la firma del contrato

En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución para efectos del pago, en relación con la facturación deben manifestar:

a) Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual se debe informar el número del, NIT de quien factura.
b) Si la va realizar el consorcio o unión temporal con su propio NIT, hecho que se debe indicar en el documento de conformación. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón Social y el NIT de cada uno de ellos. En este caso, para efectos de la inscripción en el Registro Único Tributario deberán tener en cuenta lo dispuesto en el Decreto 2620 de 2014.
c) El impuesto sobre las ventas discriminado en la factura que expida el consorcio o unión temporal, deberá ser distribuido a cada uno de sus miembros de acuerdo con su participación en las actividades gravadas que dieron lugar al impuesto, para efectos de ser declarado.
d) En cualquiera de las alternativas anteriores, las facturas deberán cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones legales.

Los consorcios o uniones temporales constituidos para la presente convocatoria se comprometen en caso de ser adjudicatarios, a inscribirse en el RUT (Registro Único Tributario), permanecer consorciados o en unión temporal durante el término de la vigencia del contrato y un año más. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no podrá ser disuelto, ni liquidado durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba.

EL Municipio podrá solicitar aclaraciones sobre los términos consignados en el documento de conformación del consorcio o unión temporal.

d) Certificado de existencia y representación legal y/o documento legal idóneo y/o matricula mercantil en caso de tratarse de persona natural.

El proponente deberá anexar el Certificado de Cámara de Comercio (registro mercantil, certificado de existencia y representación legal y/o certificado de entidades sin ánimo de lucro renovado ante la Cámara de Comercio, dicho certificado deberá ser expedido con un plazo no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso, el cual deberá contener en su objeto social las actividades afines al presente proceso de contratación.

En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad, que en ningún caso deberá tener una duración inferior al plazo del contrato y un año más (Ley 80 de 1993, Art. 6°).

En el evento que del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación inferior al monto de la oferta, se deberá adjuntar igualmente la autorización específica para participar en esta convocatoria y suscribir el contrato con Municipio de Puerto Gaitán (Meta), en caso de resultar seleccionado, certificación que deberá haber sido expedida con fecha no mayor a 30 días calendarios anteriores al cierre de la presente selección.

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

En el caso de uniones temporales o consorcios, sus miembros deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente, por lo que cada uno de sus integrantes debe aportar el certificado en las condiciones y plazos anteriormente establecidos en el presente numeral.

Por lo anterior, si cada una de las personas jurídicas que conformaren el consorcio o unión temporal, no cuentan con objetos sociales relacionados con el objeto del presente proceso, se entenderán que no tienen suficiente capacidad jurídica para participar y por consiguiente su propuesta será rechazada.

Si el proponente está constituido como entidad sin ánimo de lucro, debe aportar con su propuesta la certificación que acredite que se encuentra habilitado para prestar sus servicios, demostrando con ella que se encuentra inscrito y activo como **ESAL** por el ente competente para ello.

El proponente que se dedique a la prestación de servicios inherentes a profesiones liberales no debe ser considerado comerciante, en ese sentido, el proponente no está obligado en dar cumplimiento a los preceptuado en el numeral 1) del artículo 19 del Código de comercio, "(...) *Matricularse en el registro mercantil.* Lo anterior de acuerdo a lo plasmado en el numeral 5 del artículo 23 del Código de Comercio, no se considera acto mercantil **7ª** *prestación de servicios inherentes a profesiones liberales."* Así las cosas, deberá acreditar tal condición aportando copia de la tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios, copia del documento de identidad y copia del Registro Único Tributario.

Los certificados aportados con la propuesta, serán verificados por el Municipio, con la Cámara de Comercio, con el fin de evitar adulteraciones o modificaciones a la información contenida.

Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero: Para los efectos previstos en este literal, se consideran personas jurídicas privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional sea que tenga o no domicilio en Colombia a través de sucursales. Las propuestas de las personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

1) Para efectos de la Existencia y representación legal deberá presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término de expedición no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre del proceso en el que conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.

2) La vigencia de la persona jurídica no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y un año más, contado a partir de la fecha del cierre del plazo para la presentación de las ofertas dentro de este proceso.
3) Cuando el Representante legal tenga limitaciones estatutarias se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicado.
4) Su objeto social se debe encontrar directamente relacionado con el objeto del contrato de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

En todos los casos debe cumplirse todos y cada uno de los requeridos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior, con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

e) Certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el domicilio principal

El proponente debe aportar en original el Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal o domicilio principal, expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores al cierre de la Licitación Pública, donde se demuestre que su inscripción se encuentra en firme, de conformidad con el artículo 221 del Decreto 019 de 2012.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá presentar el respectivo Certificado de Registro, igualmente demostrando que la inscripción de cada uno se encuentra en firme.

Cuando se requiera subsanar la fecha de expedición del certificado, no se tendrán en cuenta las modificaciones realizadas sobre el mismo, con posterioridad a la fecha del cierre.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme.

Las propuestas cuyo Certificado de Registro Único de Proponentes aportado no se encuentre vigente y su inscripción no se encuentre en firme a la fecha del cierre del proceso, NO será objeto de evaluación, así como los registros que sean aportados en copia no serán evaluables, en razón a la idoneidad de la información allí contenida, en tanto las copias o escaneos del documento se prestan para modificaciones o adulteraciones digitales de la información.

f) Certificación Expedida sobre Pago de Aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales

De conformidad con lo establecido en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente individual y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualesquier otro tipo de asociación, deberá acreditar que se encuentra dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789, Ley 1607 de 2012 y demás normas complementarias y modificatorias; para lo cual deberá debe adjuntar certificación suscrita, en original, por el Representante legal o revisor fiscal que así los declare.

En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberá allegar este documento.

En caso de que el adjudicatario, persona natural o jurídica, no tenga o haya tenido dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de firma del Contrato personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes legales y seguridad social, debe, bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

Para tal efecto se deberá diligenciar el Anexo No. 5, el cual debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal según sea el caso. En caso de ser firmado por el Revisor fiscal, se deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional y copia del certificado de antecedentes disciplinarios vigentes de la Junta Central de Contadores.

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar certificación del pago de los aportes de sus empleados (cuando a ello hubiere lugar), a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a la caja de compensación familiar, ICBF y servicio nacional de aprendizaje, el cual no será inferior a seis (06) meses anteriores al cierre de la selección.

La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.

Conforme a lo preceptuado en el Decreto Reglamentario No. 2286 de 2003, los proponentes que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán indicarlo así en su propuesta, caso en el cual corresponda.

g) Registro Único Tributario

El proponente deberá allegar fotocopia del Registro Único Tributario RUT, en el que indique a que régimen pertenece. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes debe presentar este documento.

h) Verificaciones responsables fiscales y antecedentes disciplinarios

El Municipio verificará que el proponente y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes fiscales que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Contraloría General de la República, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Igualmente, el Municipio verificará que el proponente, y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Procuraduría General de la Nación, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no existe Certificado de la Contraloría o Procuraduría, o su equivalente, deberá indicar esta circunstancia, en documento suscrito bajo la gravedad de juramento por el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica, como proponente individual o integrante del proponente plural.

i) Verificación del Certificado Judicial de la Policía Judicial

El Municipio realizará la verificación de antecedentes judiciales de las personas naturales y representantes legales de personas jurídicas y figuras asociativas, en la página oficial de la Policía Nacional, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

En proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Policía Nacional, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la licitación.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades, incompatibilidades y/o consultas, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios tiene asuntos pendientes ni es solicitado por las autoridades judiciales.

j) Verificación en el Registro Nacional de Medidas Correctivas

Para la proponente persona natural o los integrantes personas naturales de proponentes plurales, el representante legal de personas jurídicas y el representante de proponentes plurales, se deberá adjuntar copia del certificado de paz y salvo de imposición de multas, emitido por el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), administrado por la Policía Nacional de Colombia, de acuerdo con el artículo 183 de la ley 1801 de 2016.

k) Verificación del Registro Único Empresarial

El Municipio verificará que el proponente o los miembros de propuestas asociativas, no se encuentran reportados con sanciones en el Registro Único Empresarial de las Cámaras de Comercio, acorde con la información allí reportada. En caso contrario, se dará aplicación al Artículo 90 "inhabilidad por incumplimiento retirado" de la Ley 1474 del año 2011.

L) No encontrarse bajo las causales de inhabilidad o incompatibilidad

Mediante escrito el proponente, persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal, tiene la obligación de manifestar bajo la gravedad de juramento, firmada en original, si se encuentra o no incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las contenidas en el artículo 8 de la ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes. Adicionalmente, esta manifestación juramentada también debe hacerla respecto de la persona jurídica que representa y respecto de los socios que la conforman.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, el representante designado tiene la obligación de manifestar bajo la gravedad de juramento, si se encuentra o no incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la Constitución y la Ley. Adicionalmente, esta manifestación juramentada también debe hacerla respecto de las personas naturales y jurídicas que conforman el consorcio o la unión temporal, y en el caso de las personas jurídicas, también debe hacer la misma manifestación respecto de los socios que las conforman.

Si el proponente, el representante legal o alguno de los socios se encuentran incursos en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la Constitución y la ley, la oferta será rechazada.

M) Copia de la cédula de ciudadanía

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su cédula de ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

En caso de que el proponente sea persona jurídica, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia del representante legal y de cada uno de los integrantes que lo conforman.

N) Libreta Militar

El proponente (persona natural o representante legal de la persona jurídica), así como cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, para el caso de varones menores de 50 años, deberá aportar fotocopia de la Libreta Militar. Sin embargo, el Municipio de Puerto Gaitán, se reserva el derecho de consultar por los medios electrónicos dispuestos para ello.

O) Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM - Ley 2097 de 2021

El oferente debe allegar certificado de registro de deudores de alimentos -REDAM de acuerdo con lo establecido en la ley 2097.

P. Certificado Sobre Multas y Sanciones

Los oferentes persona natural, persona jurídica, individualmente considerados o cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales deberán allegar una certificación a la fecha de cierre del proceso, en la que conste si fueron sujetos pasivos de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.

Así mismo, en el caso de las personas jurídicas, deberá certificar si alguno de sus socios fue sujeto pasivo de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.

Lo anterior sin perjuicio de que dicha información sea corroborada en el RUP.

Q. Autorización Para Consulta De Inhabilidades Por Delitos Sexuales

El oferente debe allegar un escrito donde manifieste la autorización expresa al municipio de Puerto Gaitán para consultar y solicitar certificación por concepto de inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de acuerdo con lo establecido en la ley 1918 de 2018.

R. Formato de Bienes y Rentas y Registro de Conflicto de Intereses en Virtud de la Ley 2013 de 2019: El proponente debera adjuntar los documentos requeridos en el presente numeral, de la persona natural ;de la persona juridica; y de los miembros de consorcio o union temporal.

S. Garantía de seriedad de la oferta

El Proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada, será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Las características de la garantía son las siguientes:

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	Municipio de Puerto Gaitán identificado con NIT 800.079.035-1
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.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) 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.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el Proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

De otra parte, se deberá anexar recibo de pago expedido por la aseguradora.

La no presentación de la póliza de seriedad de la oferta será causal de **RECHAZO** en el marco de la Ley 1882 de 2018:

Artículo 5°. Modifíquese el Parágrafo 1 e inclúyanse los parágrafos 3, 4 y 5 de artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, los cuales quedarán así: *(...) Parágrafo 3°. La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma".*

T) Hoja de vida de la persona jurídica (formato de la Función Pública) debidamente diligenciada en original.

Los oferentes deberán diligenciar el formato único de hoja de vida de la función pública para personas naturales o jurídicas en el caso de presentarse uniones temporales y consorcios cada uno de sus integrantes deberá aportar el mencionado.

Certificación de Representante Legal para el Caso de Micro, Pequeñas y Medianas Empresa.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.1. Incentivos en la contratación pública del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el artículo 43 de la Ley 1450 de 2011, para acreditar la calidad de Mipymes nacionales, los oferentes deberán presentar una certificación expedida por contador público o revisor fiscal, según sea el caso, en la que señale tal condición y su tamaño empresarial (micro, pequeña o mediana empresa), además deberá presentar el certificado expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad.

Así mismo el contador o revisor fiscal debe allegar lo siguiente: Copia de la Tarjeta Profesional, copia de la cedula de ciudadanía, copia del certificado de antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores con vigencia de tres (03) meses.

5.2 CAPACIDAD FINANCIERA

La capacidad financiera es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral. Los proponentes (personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o su3ursal en Colombia), deberán acreditar los siguientes requisitos los cuales serán verificados la información certificada que sobre capacidad financiera reposa en el CERTIFICADO INSCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO PROPONENTES con corte del 31 de diciembre de 2025.

Los Proponentes extranjeros deben presentar el balance general y estado de resultados, con corte a diciembre 31 de 2025 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.

Los Estados Financieros deben presentarse en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. Para el efecto, el Proponente deberá utilizar la tasa representativa del mercado vigente, certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia, en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos.

Para el efecto, el proponente y el Ministerio de Educación Nacional tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

Cuando se encuentren en un idioma distinto del español, se aceptarán las traducciones simples al idioma español, adjuntando los documentos en el idioma de origen. La clasificación de cuentas y la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deben ser avaladas en documento debidamente suscrito por un Contador Público Colombiano y el Representante Legal o Apoderado del oferente en Colombia.

El contador público colombiano que avala la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deberá allegar copia de la tarjeta profesional y de la certificación antecedentes disciplinarios expedida por la Junta Central de Contadores, certificación que deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de la oferta, con vigencia no mayor a 90 días de expedición.

En el evento que, por las prácticas contables del país de origen, los rubros que correspondan a las cuentas requeridas para el cálculo de los indicadores financieros y organizacionales, estipulados en el pliego de

condiciones, difieran de las establecidas en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, se deberá aportar, junto con la información financiera, certificación suscrita por la persona natural o por el representante legal (persona jurídica) y avalada por un contador público inscrito en la Junta Central de Contadores Colombiana, en la que conste tal circunstancia y en la que se indiquen con claridad los rubros que corresponden a las cuentas señaladas. Se debe adjuntar tarjeta profesional del contador público y certificación de antecedentes disciplinarios expedida por la junta Central de Contadores con vigencia no mayor a 90 días.

En caso de que cualquiera de los requerimientos anteriormente mencionados no sea aplicable en el país del domicilio de la empresa extranjera, tanto el Representante Legal de esta última, como el apoderado en Colombia, deberán hacerlo constar así bajo la gravedad de juramento.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad financiera de los proponentes, así:

TABLA DE INDICADORES FINANCIEROS		
Índice de Liquidez	Activo corriente/Pasivo Corriente	**Mayor o Igual 3.63**
Índice de Endeudamiento	Pasivo Total/ Activo Total	**Menor o Igual 0.51**
Razón de cobertura de intereses	Utilidad Operacional/Gastos de Intereses.	**Mayor o igual a 5.06**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de la siguiente forma:

$$\text{Indicador} = \frac{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 1 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 2 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural.
Si al efectuar el cálculo de un indicador, el denominador de un proponente individual o de todos los integrantes del proponente plural es cero, se entenderá cumplido el indicador.

Cuando a la entidad le corresponda verificar la situación financiera del proponente con base en la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes RUP, para el cálculo de los indicadores financieros se trabajará con un máximo de dos (2) cifras decimales, para lo cual, deberán ajustarse el indicador bien sea por exceso o por defecto, aproximándose al número entero siguiente, si la milésima es superior a cinco, y cuando la milésima sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero anterior.

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA.

5.2.1 ***Criterios Diferenciales De Capacidad Organizacional Para Emprendimientos Y Empresas De Mujeres.***

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015, el Municipio incluirá como criterio diferencial de capacidad organizacional, con el fin de incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán al **90%** de los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual, los emprendimientos y empresas de mujeres, que cumplan y acrediten debidamente, alguna de las condiciones definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015, deberán cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,30**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,16**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de acuerdo con lo estipulado en el numeral 10.1.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

4.2.2 Criterios Diferenciales De Capacidad Organizacional Para MiPymes.

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, el Municipio incluirá como criterio diferencial de capacidad organizacional, con el fin de promover y facilitar la participación de Mipymes domiciliadas en Colombia en los procesos de selección, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán al **90%** de los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual, las Mipymes, deben cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,30**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,16**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de acuerdo con lo estipulado en el numeral 3.3.2.

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

Para los efectos de este numeral, los criterios de clasificación empresarial son los definidos 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 o sustituya

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA

PROPUESTA.

CRITERIOS DIFERENCIALES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

En aplicación del artículo, 2.2.1.2.4.2.7.3 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1 del Decreto 0287 de 2026 el Municipio incluirá como criterio diferencial de capacidad organizacional, con el fin de incentivar los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad con domicilio en el territorio nacional, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán a un 10% más favorable con respecto a los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad que cumplan y acrediten debidamente, alguna de las condiciones definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 1 del Decreto 0287 de 2026 deberán cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional.

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,30**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,16**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de acuerdo con lo estipulado en el numeral 3.3.3. del pliego de condiciones.

Tratándose de proponentes plurales, estas condiciones solo se aplicarán cuando al menos uno de los integrantes cumpla con los criterios previstos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. de este Decreto y acredite una participación no inferior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal, aportando la experiencia requerida, como mínimo, en una proporción equivalente a su participación en la conformación del proponente plural.

5.2.3 Capacidad Organizacional

La capacidad organizacional es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral.

Los proponentes (personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia), deberán acreditar los siguientes requisitos los cuales serán verificados en la información certificada que sobre capacidad organizacional reposa en el CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN CLASIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN en el REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES con corte del 31 de diciembre de 2025

Los Proponentes extranjeros deben presentar el balance general y estado de resultados, con corte a diciembre 31 de 2025 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.

Los Estados Financieros deben presentarse en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. Para el efecto, el Proponente deberá utilizar la tasa representativa del mercado vigente, certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia, en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos.

Para el efecto, el proponente y el Ministerio de Educación Nacional tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera.

Cuando se encuentren en un idioma distinto del español, se aceptarán las traducciones simples al idioma español, adjuntando los documentos en el idioma de origen. La clasificación de cuentas y la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deben ser avaladas en documento debidamente suscrito por un Contador Público Colombiano y el Representante Legal o Apoderado del oferente en Colombia.
El contador público colombiano que avala la conversión de los Estados Financieros a la moneda funcional colombiana deberá allegar copia de la tarjeta profesional y de la certificación antecedentes disciplinarios expedida por la Junta Central de Contadores, certificación que deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de la oferta, con vigencia no mayor a 90 días de expedición.

En el evento que, por las prácticas contables del país de origen, los rubros que correspondan a las cuentas requeridas para el cálculo de los indicadores organizacionales, estipulados en el pliego de condiciones, difieran de las establecidas en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, se deberá aportar, junto con la información financiera, certificación suscrita por la persona natural o por el representante legal (persona jurídica) y avalada por un contador público inscrito en la Junta Central de Contadores Colombiana, en la que conste tal circunstancia y en la que se indiquen con claridad los rubros que corresponden a las cuentas señaladas. Se debe adjuntar tarjeta profesional del contador público y certificación de antecedentes disciplinarios expedida por la junta Central de Contadores con vigencia no mayor a 90 días.
En caso de que cualquiera de los requerimientos anteriormente mencionados no sea aplicable en el país del domicilio de la empresa extranjera, tanto el Representante Legal de esta última, como el apoderado en Colombia, deberán hacerlo constar así bajo la gravedad de juramento.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad organizacional de los proponentes, así:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL INDICADOR		
Rentabilidad sobre patrimonio	Utilidad operacional/Patrimonio	**Mayor o Igual a 0,33**
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional/ Activo Total	**Mayor o Igual a 0,18**

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o cualquier forma de asociación, los indicadores se calcularán de la siguiente forma:

$$\text{Indicador} = \frac{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 1 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}{\sum_{i=1}^{n} (\text{Componente 2 del indicador i} \times \% \text{ de participación i})}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural.

Si al efectuar el cálculo de un indicador, el denominador de un proponente individual o de todos los integrantes del proponente plural es cero, se entenderá cumplido el indicador.

Cuando a la entidad le corresponda verificar la situación financiera del proponente con base en la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes RUP, para el cálculo de los

indicadores financieros se trabajará con un máximo de dos (2) cifras decimales, para lo cual, deberán ajustarse el indicador bien sea por exceso o por defecto, aproximándose al número entero siguiente, si la milésima es superior a cinco, y cuando la milésima sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero anterior.

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA.

5.3 CAPACIDAD TECNICA

Los oferentes deberán cumplir con los siguientes aspectos:

5.3.1 Experiencia Del Proponente.

La experiencia del proponente se acreditará con máximo dos (02) contratos con entidades públicas o privadas que estén liquidados, debidamente registrados en el RUP (Registro único de proponentes), cuyo objeto y/o alcance correspondan al ***suministro, preparación, distribución o entrega de alimentos en programas escolares, sociales, comunitarios que tengan como beneficiarios a niños, niñas y/o adolescentes.***

De los contratos aportados, por lo menos **uno (1) deberá corresponder específicamente a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE,** cuyo objeto y/o alcance corresponda a "***SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES***. La suma de los valores de los dos (02) contratos deberá ser igual o superior a una (01) vez el presupuesto oficial representados en SMMLV es decir (8640,619) y contengan la totalidad de los códigos en los contratos aportados, en los cuales deben tener las Actividades relacionadas con el clasificador de bienes y servicios UNSPSC que a continuación se relacionan:

Códigos UNSPSC	DESCRIPCION
50161500	Chocolates, azucares, endulzantes, productos
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
50192700	Platos combinados empaquetados
93131600	Planeación y programas de política de alimentación y nutrición
78101800	Transporte de carreteras
90101600	Servicios de banquetes y catering
73151600	Servicio de empaques
90101800	Servicios de Comida para llevar a domicilio
52121600	Materiales de cocina y mesa y accesorios

Para acreditar los contratos deberá anexar el RUP con la información actualizada.

El proponente, sea persona natural o Jurídica, y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberá diligenciar el **Anexo 5** adjuntar la documentación que acredite toda la información allí requerida.

En este formato se deberá incluir la siguiente información del contrato, que considere el proponente de conformidad con los requisitos establecidos en el criterio de evaluación de Experiencia, de los cuales deberá señalar:

- Si el contrato se suscribió en Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar el porcentaje de participación y acreditarlo mediante copia del acuerdo consorcial o el acuerdo de unión temporal o con la certificación correspondiente.

- El valor facturado (básico, ajustes si se pactó un monto y el valor del IVA), acreditarlo acta final y/o acta de liquidación o con la certificación correspondiente de la entidad contratante.

- Si la experiencia es demostrada por medio de una certificación, deberá contener lo siguiente:

  - Número de contrato.
  - Objeto del contrato (acorde a lo exigido)
  - Datos del Contratante y del Contratista.
  - Valor final del contrato.
  - Fecha de inicio y finalización

El contrato que incumpla el requisito anterior no será tenido en cuenta para la evaluación.

Para la acreditación de la información que no conste en el RUP, se podrá presentar certificación y/o acta de recibo final y/o acta de liquidación del contrato. Las copias de las certificaciones, actas y demás documentos para acreditación de la experiencia, deberán ser completamente legibles y deberán subrayarse, señalarse o indicarse en estos, los requisitos solicitados para el presente proceso.

El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta y si es alterada o falsa, se remitirá a las autoridades competentes, para lo de su competencia.

Experiencia entre particulares: Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente alguno de los documentos que se describen a continuación:

- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

- Copia de la declaración del impuesto a las ventas (IVA) del Proponente o alguno de sus integrantes correspondiente al periodo de ejecución del contrato, impuesto de timbre del contrato cuando aplique.

EL NO CUMPLIMIENTO DEL REQUISITO DE EXPERIENCIA O SU INDEBIDA ACREDITACIÓN, DARÁ LUGAR A EVALUAR LA OFERTA COMO NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, LO QUE DARÁ LUGAR AL RECHAZO DE LA OFERTA.

5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO

El Municipio de Puerto Gaitán para la ejecución del contrato derivado del presente proceso, ha establecido un equipo humano mínimo requerido, con la formación académica, experiencia específica dedicación mínima requerida y las funciones y responsabilidades respectivas, para dar cumplimento tanto en plazo como en calidad el objeto contratado, relacionado a continuación:

Ítem	Cargo	Cant.
1	Coordinador operativo	1
2	Coordinador Financiero	1
3	Coordinador Legal	1
4	Coordinadores de campo	2
5	Jefe de Bodega	1
6	Auxiliares de bodega de alimentos	2
7	Manipulador de alimentos Industrializada	48
	Manipulador de alimentos Caliente Transportada- Preparación	35
8	Auxiliares de Transporte	6
TOTAL		**97**

Como requisito habilitante, el oferente debe presentar dentro de su oferta que cuenta con el recurso humano Mínimo Requerido el cual debe ser equivalente al **54 %** del requerido por la entidad, es decir de **97 p**ersonas como talento humano debe presentar en su oferta el equivalente a un aproximado de **52 hojas** de vidas para proceso de evaluación como se detalla a continuación:

Ítem	Cargo	Cant.
1	Coordinador operativo	1
2	Coordinador Financiero	1
3	Coordinador Legal	1
4	Coordinadores de campo	2
5	Jefe de Bodega	1
6	Auxiliares de bodega de alimentos	2
7	Manipulador de alimentos Industrializada	21
	Manipulador de alimentos Caliente Transportada- Preparación	17
8	Auxiliares de Transporte	6
TOTAL		**52**

PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCION DELCONTRATO.

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
1	**Coordinador operativo**	1	Profesional en Nutrición y Dietista y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniera Industrial y/o Ingeniería Agroindustrial.	**Experiencia Laboral:** Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. **Experiencia Especifica:** mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
			Con especialización en gestión de calidad y/o inocuidad alimentaria y/o gestión de proyectos.		
2	**Coordinador Financiero**	1	Contador.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador financiero debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
3	**Coordinador Legal**	1	Abogado	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Legal debe garantizar el **50 %** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
4	**Coordinadores de campo**	2	Técnicos en áreas de alimentación y/o administrativas y/o afines	Experiencia Laboral: dos (2) años de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Un (1) año en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
5	**Jefe de Bodega**	1	Ingeniería de alimentos y/o química de alimentos y/o ingeniería agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, y/o afines.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **cinco (05) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
6	**Auxiliares de bodega de alimentos**	2	Título de bachillerato	Experiencia Laboral: un (1) año de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
7	**Manipulador de alimentos Industrializada**	28	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	Disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
		20	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Caliente Transportada-Preparación	**25**	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Caliente Transportada-Distribución	**10**	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
8	**Auxiliares de Bodega y/o Transporte**	**6**	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE. Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar, Salario mínimo completo más prestaciones de ley

Nota 7: La Administración municipal hace la salvedad que el oferente si llega a ser adjudicatario del presente proceso debe cumplir en etapa de ejecución una vez perfeccionado el contrato, con la totalidad del personal mínimo requerido por la entidad establecido en el numeral 2.2.12 *Cantidad de Personal Administrativo,* del presente estudio previo. El cual es un total de noventa y siete (97) personas como talento humano.

Nota 8: El personal deberá diligenciar el **FORMATO EXPERIENCIA EQUIPO DE TRABAJO** debidamente diligenciado así mismo **CARTA DE COMPROMISO DE DEDICACIÓN EN EL CASO DE ADJUDICACIÓN** y aportar la totalidad de los documentos relacionados en el presente acápite.

Acreditación Personal De Manipulador De Alimentos, Auxiliares De Bodega y/o Transporte y Auxiliares De Bodega De Alimentos.

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

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios: título de básica primaria para treinta y ocho (38) manipuladoras.
5) Acreditación de Experiencia Laboral
6) Acreditación de Experiencia especifica
7) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC, REDAM.
8) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018). con autorización escrita en donde autorice a la entidad para realizar la respectiva consulta
9) Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
10) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año al cierre del proceso de licitación, sin embargo debe estar vigente al inicio de la operación del Programa.
11) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.
12) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social (Salud y Pensión) de estar contratado o en el caso de no estar vinculado el personal al sistema de seguridad social en salud integral, por estar en receso escolar deberá adjuntar **carta de compromiso de afiliación individual por cada trabajador ofertado**, en el caso de adjudicarse el proceso previo al inicio de la operación del contrato que nos ocupa.

Acreditación Personal Operativo (Jefe De Bodega Y Coordinadores).

Los documentos para acreditar la formación y experiencia del recurso humano son los siguientes:

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios diploma y acta de grado
5) Tarjeta profesional (cuando aplique)
6) Certificado Vigencia de matrícula profesional y antecedentes profesionales. (si aplica)
7) Acreditación de Experiencia Laboral

8) Acreditación de Experiencia Especifica
9) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC y REDAM.
10) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018). con autorización escrita en donde autorice a la entidad para realizar la respectiva consulta
11) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año, al cierre del proceso de licitación, sin embargo debe estar vigente al inicio de la operación del Programa.
12) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.
13) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social (Salud y Pensión) de estar contratado o en el caso de no estar vinculado el personal al sistema de seguridad social en salud integral, por estar en receso escolar deberá adjuntar **carta de compromiso de afiliación individual por cada trabajador ofertado**, en el caso de adjudicarse el proceso previo al inicio de la operación del contrato que nos ocupa.

Nota 9. Los coordinadores de campo y jefe de bodega deben aportar Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.

Nota 10: Las Certificaciones laborales y/o de los contratos relacionados en el Formato establecido para la Experiencia de equipo de trabajo, deben contener la siguiente información:

- Objeto o cargo.
- Funciones u obligaciones. (En caso de que el objeto contractual o cargo no contenga específicamente la actividad de la experiencia específica solicitada, o permita concluirla)
- Número del Contrato (en caso de que exista).
- Entidad contratante, teléfono y dirección.
- Nombre del contratista.
- Fecha de iniciación
- Fecha de terminación
- Valor final del contrato (no es requisito indispensable).
- Firma de la persona autorizada para suscribir la certificación

Nota 11: En caso de requerirse el cambio de alguno de los miembros del recurso humano, deberá previamente entregarse a la Supervisión del contrato, la hoja de vida del aspirante con toda la documentación exigida, El Supervisor verificará que el aspirante cumpla con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones mínimos o por encima. El operador o Contratista debe abstenerse de realizar cambios del recurso humano sin que previamente haya sido aprobada por el Supervisor.
Nota 12: Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio, las hojas de vida de este personal debe presentarlas a la Supervisión del contrato en la fase de alistamiento. Durante la fase de alistamiento, se definirán las Sedes Educativas del área rural a las que se les asignará Manipuladoras de alimentos. Igualmente, en la fase de alistamiento se define la distribución de las Manipuladoras de alimentos en cada uno de los establecimientos educativos.

Nota 13: Así mismo, el proponente deberá adjuntar la relación de Sedes Educativas de cada Coordinador de campo como atenderá durante la ejecución del contrato. un Coordinador atenderán únicamente Sedes Educativas rurales y otro Coordinador de campo atenderá el área urbana. La distribución de Sedes Educativas entre los Coordinadores de campo debe ser equitativa que les permita mantener contacto permanente con los Rectores, Directores, Docentes, Delegados del Comité de Alimentación Escolar, Manipuladoras de Alimentos y demás actores del PAE.

Nota 14: Para las certificaciones en las cuales se señale únicamente el mes y el año en la fecha de ejecución contractual, la entidad a efecto de calcular el tiempo aplicará lo siguiente:

- ✓ Para la fecha de inicio, se tomará el día treinta (30) del mes relacionado en la certificación.
- ✓ Para fecha de terminación, se tomará el primer (1º.) día del mes relacionado en la certificación. – Si la certificación no incluye la fecha de terminación, deberá incluir el término de ejecución del mismo.

Nota 15: Para las certificaciones en las cuales se señale únicamente el periodo académico o semestre y el año, la entidad a efecto de calcular el tiempo, aplicará lo siguiente:

- ✓ Para la fecha de inicio de lo entendido como primer semestre o periodo se tomará el día primero (1°) del segundo mes del año y para la fecha de terminación se tomará el día treinta (30) del quinto mes del año.
- ✓ Para la fecha de inicio de lo entendido como segundo semestre o periodo se tomará el día primero (1°) del octavo mes del año y para la fecha de terminación se tomará el día treinta (30) del onceavo mes del año.

En ningún momento, se aceptarán ni evaluarán documentos originales o fotocopias de documentos sin firmas, con tachaduras, enmendaduras o que no sea posible su lectura o con firmas escaneadas.

En la experiencia general o específica la entidad solo considera un solo tiempo, no son válidos los tiempos traslapados.
Los certificados de experiencia para los profesionales deberán venir suscritos por el representante legal y/o dependencia competente para tal fin del proponente que suscribió el contrato y/o por la entidad contratante. En el caso que la experiencia del profesional haya sido efectuada en el desarrollo de un proyecto ejecutado por un proponente plural, se aceptarán como válidas solo las certificaciones emitidas por el representante legal y/o dependencia competente para tal fin de dicho proponente plural y/o las certificaciones emitidas por la entidad contratante, y no serán válidas las certificaciones emitidas por los representantes y/o dependencia competente para tal fin de los integrantes del proponente plural.

La entidad se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el interesado, y a fin de corroborar la misma, solicitar los soportes que considere convenientes tales como: facturas, certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos etc. En ejercicio de esta facultad, que se reserva la entidad, los oferentes no podrán mejorar o modificar su oferta.

Si el interesado es el mismo que certifica al personal propuesto, además de la certificación, debe presentar la copia del respectivo contrato suscrito entre la persona y el proponente que lo certifica donde se demuestre la idoneidad de cada persona.

Si el profesional propuesto coincide con uno de los representantes legales o socios de la persona jurídica que propone o el representante legal de consorcios o uniones temporales, deberá aportar, además, copia del respectivo contrato suscrito entre el profesional y el proponente que lo certifica.

La verificación del perfil y experiencia del equipo puesto a disposición del proyecto, se realizará con base en las certificaciones y demás soportes allegados de estudio y experiencia.

Nota 16: Traslapos: Si se acredita certificaciones ejecutadas durante un mismo período con diferentes entidades o empresas, se contabilizará el periodo no traslapado.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 019 de 2012 la experiencia profesional se computará a partir de la terminación de materia, para lo cual deberá adjuntarse la debida certificación de terminación de materias, de lo contrario se evaluará la experiencia certificada desde la fecha del acta de grado o diploma correspondiente. En lo referente a las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud, computará a partir de la inscripción o registro profesional.

Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento. Para acreditar experiencia se debe allegar copia del contrato y acta de terminación o copia de la certificaciones laborales o contractuales suscriptas por el Representante Legal o por la persona autorizada debidamente identificada con su cargo, con plena identificación además de empresas o personas que la emite indicando dirección, teléfono de contacto y/0 correo electrónico para efectos de verificar la información. Los documentos aportados deben contener como mínimo objeto y /o actividades realizadas, fecha de inicio y terminación, tipo de vinculación, fecha de inicio, de finalización, dirección y teléfonos de contacto de la empresa y Nit.

La entidad se reserva el derecho de verifica durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el interesado y a fin de corroborar la misma, copias de contratos actas de liquidación, estados financieros, copia de pagos de impuestos, pagos de seguridad social etc., En ejercicio de esta facultad, que se reserva la entidad. **los oferentes no podrán mejorar o modificar su oferta.**

El no cumplimiento de la experiencia del equipo de trabajo ofertado en las condiciones solicitadas o la no presentación de los soportes requeridos generara la declaratoria. de **NO HABIL**, en la capacidad Técnica del oferente.

5.3.3 DISPONIBILIDAD DE BODEGAS (2) DE ALMACENAMIENTO.

a) Bodega Principal (1)

El Programa de Alimentación Escolar - PAE, está acompañado de un marco jurídico y normativo de política vigente que establece entre otros las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (resolución 2674 de 2013), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los titulares de derecho.

De conformidad con lo señalado en los lineamientos técnicos administrativos para la operación del PAE, expedidos por el MEN, los proponentes deberán acreditar que cuentan con una **instalación locativa (bodega)**, apta para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribuciones de víveres, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, que el futuro contratista cuente con las condiciones de infraestructura y dotación, que cumpla con las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio y de este modo se garantice las condiciones de conservación, higiene, inocuidad y temperatura.

La bodega debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- Se debe destinar para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para las modalidades de atención.

- Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Puerto Gaitán – Meta.

- Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar, lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

- Estar ubicada en la ciudad de Villavicencio, como centro de acopio principal de los productos.

- La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

- La bodega deberá contar con un área de instalaciones en general igual o superior a **450 M²**.

- La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 0003 del 2026.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:
Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción **no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación, aportando el certificado de libertad y tradición no mayor a 30 días calendario **a la fecha de cierre de la licitación** del bien inmueble o documento que permita inferir derecho de posesión del bien, con el fin de verificar la titularidad de la persona que funja como posible tomador o arrendador.

En el caso de mediar un contrato de subarrendamiento del bien inmueble ofertado, el proponente deberá aportar el contrato original de arrendamiento con el tercero arrendatario, en donde se evidencia que este cuenta con autorización expresa del dueño del inmueble para subarrendar, o en su defecto autorización suscrita entre el dueño o poseedor y las partes involucradas en el negocio jurídico **no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación.

Para acreditar la posesión: En el caso que el bien inmueble objeto de la ofertado no cuente con Certificado de Libertad y Tradición, quien haga las veces de poseedor del inmueble deberá aportar prueba sumaria de la posesión material del bien inmueble, conforme las formas establecidas en el Artículo 981 del Código Civil y además se podrá acreditar con la prueba del pago de los impuestos, pago de servicios públicos, contribuciones y valorizaciones de carácter distrital, municipal o departamental documentos que no deberán tener una espedicion **mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación.

Nota 2: La dirección del inmueble debe coincidir con la ubicación plasmada en los documentos que se pretenden acreditar.

b) Bodega Centro de acopio.

Teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, cuando en las sedes educativas focalizadas no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, o cuando se presenten situaciones de fuerza mayor (paros de transportadores o de docentes, cierres ocasionados por fenómenos naturales, entre otros) que impidan el suministro de los alimentos en los tiempos establecidos; y con el propósito que el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos que permitan el servido en las instituciones educativas, de tal forma, que se conserven las suficiente en términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundara en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus complementos alimentarios en los tiempos estipulados de conformidad con los parámetros de la Resolución No. 0003 del 2026. Se requiere una bodega o centro de acopio ubicado en casco urbano del municipio de Puerto Gaitán la cual deberá contar con un área de instalaciones en general igual o superior a **250 M²**.

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción **no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación, aportando el certificado de libertad y tradición no mayor a 30 días calendario **a la fecha de cierre de la licitación** del bien inmueble o documento que permita inferir derecho de posesión del bien, con el fin de verificar la titularidad de la persona que funja como posible tomador o arrendador.

En el caso de mediar un contrato de subarrendamiento del bien inmueble ofertado, el proponente deberá aportar el contrato original de arrendamiento con el tercero arrendatario, en donde se evidencia que este cuenta con autorización expresa del dueño del inmueble para subarrendar, o en su defecto autorización suscrita entre el dueño o poseedor y las partes involucradas en el negocio jurídico **no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación.

Para acreditar la posesión: En el caso que el bien inmueble objeto de la ofertado no cuente con Certificado de Libertad y Tradición, quien haga las veces de poseedor del inmueble deberá aportar prueba sumaria de la posesión material del bien inmueble, conforme las formas establecidas en el Artículo 981 del Código Civil y además se podrá acreditar con la prueba del pago de los impuestos, pago de servicios públicos, contribuciones y valorizaciones de carácter distrital, municipal o departamental documentos que no deberán tener una espedicion **mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación.

Nota 2: La dirección del inmueble debe coincidir con la ubicación plasmada en los documentos que se pretenden acreditar.

Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente secretaria de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un año anterior a la fecha de cierre del proceso de licitación, no se aceptarán conceptos condicionados.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la por la autoridad sanitaria competente

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 0003 del 2026.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

Espacios mínimos bodega:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 003 del 2026 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual.

5.3.4 PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS UBICADO EN EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN.

En el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en su modalidad de Caliente Transportada, se contempla la atención en las sedes educativas: Sede Principal Jorge Eliécer Gaitán, con una población estimada de setecientos cuarenta y tres (743) beneficiarios, y Sede Principal de

la Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento, con mil trescientos treinta y cuatro (1.334) beneficiarios, para un total de dos mil setenta y siete (2.077) complementos alimentarios a suministrar mediante esta modalidad.

Para la adecuada ejecución del programa, se requiere la disponibilidad de una planta de producción y procesamiento de alimentos, en la cual se realice la preparación, ensamble, empaque y despacho de los complementos alimentarios, garantizando su distribución hacia las sedes educativas anteriormente mencionadas. Dicha planta deberá cumplir estrictamente con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, así como con la normatividad sanitaria vigente, en especial lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con condiciones higiénico-sanitarias, infraestructura, manipulación de alimentos y aseguramiento de la calidad e inocuidad.

En este sentido, el proceso operativo deberá garantizar que, desde la producción hasta la entrega final en cada sede educativa, se mantengan las condiciones de temperatura, transporte, conservación, distribución y servicio, asegurando la integridad de los alimentos y el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos.

Así mismo, el futuro contratista deberá ofertar, dentro de su propuesta, una planta de producción que cumpla como mínimo con las condiciones técnicas, sanitarias y operativas requeridas para la ejecución de la modalidad de Caliente Transportada y Complemento Alimentario Ensamblado, conforme a los lineamientos del programa, las disposiciones legales vigentes y las especificaciones que se definan en el presente proceso contractual.

- La planta de producción y procesamiento de alimentos debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.

- La planta de producción y procesamiento de alimentos deberá contar con un área de instalaciones igual o superior a **180 M²**.

- El oferente en el caso de ser seleccionado deberá presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad Caliente Transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

- El oferente seleccionado deberá presentar carta de compromiso de adecuaciones en donde se comprometa en el caso de ser adjudicado el contrato objeto de la presente, realizar las adecuaciones como instalaciones de estufas industriales, mesones, dotar de elementos de refrigeración, embalaje de alimentos y demás adecuaciones necesarias para el funcionamiento, las cuales deberán ser presentadas antes del inicio de las actividades para ser aprobadas por parte de la interventoría designada, la supervisión y posteriormente deberá tramitar el respectivo permiso o concepto sanitario.

Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción **no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación, aportando el certificado de libertad y tradición no mayor a 30 días calendario **a la fecha de cierre de la licitación** del bien inmueble o documento que permita inferir derecho

de posesión del bien, con el fin de verificar la titularidad de la persona que funja como posible tomador o arrendador.

En el caso de mediar un contrato de subarrendamiento del bien inmueble ofertado, el proponente deberá aportar el contrato original de arrendamiento con el tercero arrendatario, en donde se evidencia que este cuenta con autorización expresa del dueño del inmueble para subarrendar, o en su defecto autorización suscrita entre el dueño o poseedor y las partes involucradas en el negocio jurídico **no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación.

Para acreditar la posesión: En el caso que el bien inmueble objeto de la ofertado no cuente con Certificado de Libertad y Tradición, quien haga las veces de poseedor del inmueble deberá aportar prueba sumaria de la posesión material del bien inmueble, conforme las formas establecidas en el Artículo 981 del Código Civil y además se podrá acreditar con la prueba del pago de los impuestos, pago de servicios públicos, contribuciones y valorizaciones de carácter distrital, municipal o departamental documentos que no deberán tener una espedicion **mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre** de la presente licitación.

Nota 2: La dirección del inmueble debe coincidir con la ubicación plasmada en los documentos que se pretenden acreditar y debe estar ubicada en el municipio de Puerto Gaitan.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de las instalaciones donde funcionará la planta de producción y la dirección exacta de su ubicación.

La planta de producción deber contar con acta de visita de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la autoridad sanitaria competente.

El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la planta de procesamiento debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 0003 del 2026.

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de alimentos, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución. Por lo cual, el oferente debe presentar certificación bajo gravedad de juramento que cuenta con la dotación requerida por la entidad, para garantizar la prestación del servicio cuando la administración lo requiera., tal como se detalla a continuación:

EQUIPO	NÚMERO DE SERVICIOS					
GRUPO 1 "EQUIPOS DE COCINA"	Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 500	De 501 a 1000	De 1001 a 1500	De 1501 a 2000
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	1	1	0	0	0	0
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	0	0	1	1	2	2
Báscula digital con lector de pie	1	1	1	1	1	2
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	0	0	1	1	2	2
Congelador vertical de 400 - 800 L	1	1	0	0	0	0
Estufa enana a gas	1	1	1	2	2	3
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	1	1	1	1	1
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	0	0	1	1	2	2
Gramera digital	1	1	1	1	2	2
Licuadora industrial basculante 25 L	0	0	1	1	1	2
Licuadora industrial 8 L	1	1	0	0	0	0
Mantenedor de alimentos	0	0	1	1	2	2
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	0	0	1
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	0	0	0
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	0	0	0
Molina 1 HP	0	0	1	1	1	1
Nevara doméstica vertical de 400 a 800 L	1	2	1	0	0	0
Nevara vertical de 1200 a 1600 L	0	0	1	2	0	0
Nevara vertical de 16 a 2200 L	0	0	0	0	2	3

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Recipiente plástico con tapa 120 Lt	120 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Recipiente plástico con tapa 75 Lt	75 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Jarra plástica	2,5 L	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	7	7
Tarro alto con tapa ajustable	3 L	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5
Contenedor de alimentos 18 litros	alto 25 cm ancho 30 cm largo 45 cm	1	1	1	1	5	5	6	6	6	7	7	7
Colador cónico	Colador chino diámetro 8" aprox. 20,32 cm tipo industrial	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico doble malla industrial pequeño		1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Espátula para frituras en acero inoxidable	ancho 14 cm largo 14 cm mango 18 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
Batidor manual forma globo grande acero inox.	Tamaño globo 30 a 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Espumadera espiral acero inoxidable	Diámetro entre 15 a 20 cm, mango 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Pinza acero inoxidable 10"	10 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Pinza acero inoxidable 14"	14 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Porcionador	4 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Porcionador	6 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Rallador metálico		2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Tijera cocina multiusos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Tabla acrílica para cortar "grande"	Espesor 2 cm ancho 32 cm largo 53 cm	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6
Tabla acrílica para cortar "mediana"	Espesor 2 cm ancho 26 cm largo 33 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Vaso plástico 9 oz	9 Oz	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja de servicio plástica pequeña	ancho 27 cm largo 35 cm mango 2 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Plato pando plástico	Diámetro entre 20 a 25 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Pocillo		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Cuchara		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Tenedor		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja para servicio grande	ancho 33 cm largo 45 cm mango 2 cm	5	5	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50
Olla a presión casera	casera	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla Imusa 40 L	40 L	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de ollas tipo casero		1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	75 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Olla caldero	113 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	50 L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 29 L	29 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 50 L	50 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Paila 23 litros	23 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Cuchara para servir mango largo	largo entre 24 a 40 cm	2	2	3	3	6	7	7	7	7	7	7	7
Paleta						4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Cucharón 3 onzas	3 oz	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Escurridor de verduras en acero inoxidable	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Probeta	Volumen 1000 ml	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Escurridor de verduras en acero inoxidable		0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	Cuchillo para pelar de 7,6 cm, Cuchillo cocinero de 20,4 cm, Cuchillo para deshuesar de 15,2 cm, Hacha de 15,2 cm, Cuchillo de cocinero de 20,3 cm	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores)	3 onzas, 5 onzas y 8 onzas	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
trinche metálico		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Sartén profesional 30 cm	diámetro 30 cm	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jarra chocolatera en aluminio x 5L	5 L	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4
Armario para químicos de cocina	alto 180 cm ancho 70 cm profundidad 50 cm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escalera plástica de dos pasos	2 pasos	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	10 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Careta de seguridad con visor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reloj de pared		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gafasde seguridad		1	1	1	1	8	10	10	10	10	10	10	10
Porta escoba plástico 4 ganchos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3
Gancho para colgar de 6 lugares		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caja plástica para químicos		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1

5.3.5 VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Teniendo en cuenta el que Programa de Alimentación Escolar requiere operadores que cuenten con el parque automotor requerido para garantizar el transporte y entrega oportuna de los alimentos, incluidos aquellos que requieren la conservación de la cadena de frío, con el fin de garantizar la inocuidad de dichos alimentos.

Los oferentes deberán adjuntar los documentos solicitado diligenciando el **ANEXO DENOMINADO "RELACION DE c"** Además, acreditara la propiedad, promesa de alquiler o arrendamiento financiero (leasing) de los siguientes vehículos:

• ***Complemento Alimentario Almuerzo – Caliente Transportada***

Vehículos para transporte de alimentos	1	**Vehículo Isotermo:** la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 0003 del 2026, Resolución 2505 de 2004 de Min transporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen, con capacidad de carga de dos (**2**) toneladas en adelante. Mínimo modelo **2018**.

• ***Complemento Alimentario – Industrializada***

Vehículos para transporte de alimentos	4	**Vehículos Tipo A:** Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (**2**) toneladas en adelante, el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 0003 del 2026. Mínimo modelo **2018**.

El oferente junto con su propuesta debe acreditar que cuenta con el transporte requerido, y deberá aportar por cada uno de los vehiculos los siguientes documentos:

- Copia de las tarjetas de propiedad de cada uno de los vehículos y para acreditar la disponibilidad de los vehiculos debera aportar cualquiera de los siguientes documenento según aplicaque: contratos de leasing o de arrendamiento, o en su defecto contrato de promesa de arrendamiento del vehiculo para la ejecucion del presente contrato.
- **Carta de Intención firmada por el propietario y el proponente; en donde se manifieste que en el caso de resultar adjudicatario del presente proceso de selecion que nos ocupa, pondra** los vehiculos en disponibilidad exclusiva para la ejecución del contrato de alimentación escolar PAE objeto del presente proceso, en los horarios y durante el tiempo que sea necesario para garantizar la entrega oportuna de las raciones a los menores objeto del derecho.
- Certificado o concepto favorable higiénico sanitario expedido por la Secretaria de Salud competente que se encuentre VIGENTE.
- SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos
- Ficha técnica del vehiculo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Fotocopia de la revisión técnico mecanica vigente

Se debe acreditar que se cuenta con conductores para cada uno de los vehículos para lo cual se debe aportar:

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios: título de bachiller
5) Acreditación de Experiencia Laboral
6) Acreditación de Experiencia especifica como conductor de transporte de alimentos mínimo seis (06) meses.
7) Licencia de conducción vigente categoría C2.
8) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social Integral.
9) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC
10) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018). con autorización escrita en donde autorice a la entidad para realizar la respectiva consulta
11) Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.
12) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
13) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.

Cada vehiculo ofrecido debe contener la certificacion sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, dicha certificacion debe tener fecha de expedicion vigente y anterior a cierre del presente proceso licitatorio y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato.

Durante la etapa de evaluación, el Municipio verificará la existencia de los vehículos, para lo cual el proponente deberá ponerlos a disposición en las instalaciones de la bodega, al momento de realizar la visita de inspección. Este se considerará como requisito habilitante de la propuesta.

Los vehículos deberán tener inscripción sanitaria ante la secretaria de Salud correspondiente, conforme a lo señalado en la resolución 2674 de 2013 art 50.

6. FACTORES DE PONDERACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS, FACTORES DE DESEMPATE Y CAUSALES DE RECHAZO.

El Municipio debe evaluar las ofertas de los proponentes que hayan acreditado todos los requisitos habilitantes. La evaluación y ponderación de los factores de evaluación se realizará por el Comité designado para el efecto, cuyos integrantes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes. Esta ponderación esta soportada en los siguientes criterios.

CRITERIO	PUNTOS
Calificación Económica (TRM): 30,5/100	**30,5**
Condiciones Técnicas Mínimas Adicionales de Calidad	**58**
✓ Congeladores Horizontales	10
✓ Contenedores isotérmicos trasporte de Alimentos (10/58).	10
✓ Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Laboral Certificada (5/58).	5
✓ Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos (8/58).	8
✓ Calificación Por Empleabilidad Local (10/58)	10
✓ Planta de Procesamiento – Dotación (15/58)	15
Incentivos En Favor De Personas Con Discapacidad 1/100	1
Apoyo A La Industria Nacional 10/100	10
Puntaje Adicional De Hasta 0.25% Del Valor Total Del Puntaje Para MiPymes- Artículo 2.2.1.2.4.2.15. Del Decreto 1860 De 2021	0,25
Puntaje Adicional De Hasta 0.25% Del Valor Total Del Puntaje Para Emprendimientos Y Empresas De Mujeres - Artículo 2.2.1.2.4.2.15. Del Decreto 1860 De 2021	0,25
TOTAL	**100**

Los puntajes se aplicarán en forma Individual de acuerdo con lo estipulado en los factores y puntajes de evaluación. A fin de establecer el puntaje total de la propuesta, se realizará la sumatoria de los puntajes Individuales logrados por la oferta en cada uno de los factores de ponderación del bien.

6.1 CALIFICACIÓN DEL FACTOR PRECIO (30.5/100):

Luego de realizar la revisión aritmética a las propuestas presentadas y corregirlas si fuere el caso, se procederá a asignar el puntaje de acuerdo con el valor corregido de las mismas, aproximado al peso.

A partir del valor de las ofertas asignará un puntaje máximo 30.5 (treinta punto cinco), de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Métodos de evaluación de la oferta económica

Luego de realizar la revisión aritmética a las propuestas presentadas y corregirlas si fuere el caso, se procederá a asignar el puntaje de acuerdo con el valor corregido de las mismas, aproximado al peso.

A partir del valor corregido de las ofertas, se asignará un puntaje máximo 30,5 PUNTOS (treinta punto cinco), de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Se seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con los métodos que se nombran a continuación:

Número	Método
1	Media aritmética
2	Media aritmética alta
3	Media geométrica con presupuesto oficial
4	Menor valor

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos dígitos decimales de la TRM que rija el día hábil anterior a la fecha EFECTIVA prevista para la apertura del Sobre No. 2. El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Esta TRM se tomará del sitio web del Banco de la República de Colombia, http://www.banrep.gov.co/series-estadisticas/see_ts_cam.htm#trm

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

a) MEDIA ARITMETICA: 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 la siguiente fórmula:

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

X= Media aritmética.
xi = 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 formula.

Puntaje i = [Incluir el valor del máximo puntaje] x $(1 - (\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}))$ para valores menores o iguales a $\bar{X}$

[Incluir el valor del máximo puntaje] x $(1 - 2\,(\frac{|\bar{X} - V_i|}{\bar{X}}))$ para valores mayores a $\bar{X}$

Donde,

X = Media aritmética.
vi = 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,
XA = *Media aritmética alta*
*V*max = *Valor total sin decimales de la oferta más alta*
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,
XA = *Media aritmética alta*
Vi = *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.

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

Tabla 9- Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de ofertas (n)	Número de veces que se incluye en 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,
GPO = *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.*
Pi= *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,
GPO= Media geométrica con presupuesto oficial.
Vi = 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.

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

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} \frac{\text{[Incluir el valor del máximo puntaje]} \times (V_{MIN})}{V_i} \end{cases}$$

Donde,
VMIN=Menor valor de las Ofertas válidas.
Vi = 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 séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

Si al aplicar cualquiera de las fórmulas antes descritas se obtiene como resultado un número negativo, la Entidad Estatal asumirá que el resultado es cero (0).

El proponente deberá cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en la ficha técnica y no podrá modificar, suprimir o alterar sus unidades y cantidades so pena de evaluar la propuesta como RECHAZADA.

6.2 CALIFICACIÓN DEL FACTOR CALIDAD (58/100) discriminada así:

Para calificar el factor calidad se distribuirán 58 puntos de la siguiente manera:

6.2.1 CONGELADORES HORIZONTALES (10/58).

Se le dará un puntaje de **10** puntos al proponente que ofrezca en comodato durante la ejecución del contrato sin costo alguno para la entidad **catorce (14) Congeladores** Horizontales Heladero entre 250 a 600 litros de capacidad, el cual la entidad determino como necesario con el fin de garantizar la cadena de frio y realizar la entrega del componente de bebidas dotando sin costo adicional para la

entidad a las **catorce (14) sedes** educativas para la ejecución del contrato, los electrodomésticos deberán contar con mínimo las siguientes características:

Características mínimas del electrodoméstico

-Temperatura mínima de -18 °C
- Forma rectangular con tapa de fácil
- Energía Electica.

ELECTRODOMÉSTICOS	Puntaje
✓ Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 600 litros de capacidad Cantidad (14)	10
✓ Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 600 litros de capacidad Cantidad (12)	7
✓ Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 600 litros de capacidad Cantidad (8)	5
✓ Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 600 litros de capacidad Cantidad (6)	3

Nota 17: Los oferentes deberán allegar facturas de compra y ficha técnica de los productos, cuya fecha de fabricación o factura de compra no sea **superior a tres (3) años contados** a partir de la fecha de cierre del proceso.

Además, deberá **DILIGENCIAR EN FORMATO EN EXCEL** una relación de los congeladores que contengan la siguiente información relacionada con los equipos a entregar:

No	Marca	Características técnicas	Número de la Factura	Año de compra del equipo
1				
2				
TOTAL CONGELADORES OFERTADOS				

6.2.2. CONTENEDORES ISOTÉRMICO (10/58).

Se le dará un puntaje de **10 puntos** al proponente que ofrezca en comodato durante la durante la ejecución del contrato sin costo alguno en calidad para la entidad **doce (12) contenedores** isotérmicos para el transporte de alimentos preparados desde el centro de producción hacia los comedores los cuales debe garantizar una temperatura de 6 horas y realizar la entrega del componente de comida trasportada sin costo adicional para la entidad a las sedes educativas en donde se presta el servicio de comida trasportada para la ejecución del contrato, los electrodomésticos deberán contar con mínimo las siguientes características:

ELECTRODOMÉSTICOS	Puntaje
contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos preparados Capacidad de 85 a 100 litros de capacidad Cantidad (12)	10
contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos preparados Capacidad de 85 a 100 litros de capacidad Cantidad (8)	6

contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos preparados Capacidad de 85 a 100 litros de capacidad Cantidad (6)	4
contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos preparados Capacidad de 85 a 100 litros de capacidad Cantidad (4)	2

CARACTERÍSTICAS

- Contenedor isotérmico de polipropileno de apertura frontal, en una sola pieza sin juntas ni fisuras mediante la técnica de rotomoldeo.
- Compatible con cubetas y bandejas Gastronorm 1/1 y 1/2. Polivalente, dispone de 12 niveles, equipado con 12 pares de guías.
- Equipado con recios cierres que facilitan su estanqueidad.
- Dispone de una válvula de seguridad. La puerta con junta hermética es desmontable.
- Asas ergonómicas para un manejo fácil y seguro.
- Los contenedores isotérmicos de polipropileno de apertura frontal son apilables entre sí con capacidad de 85 litros.

Nota 17: Los oferentes deberán allegar facturas de compra, ficha técnica y garantía de calidad de los productos los cuales no deben tener un uso de más de un año del cierre del proceso. Además, deberá **DILIGENCIAR EN FORMATO EN EXCEL** una relación de los contenedores isotérmicos que contengan la siguiente información relacionada con los equipos a entregar:

No	Marca	Características técnicas	Número de la Factura	Año de compra del equipo
1				
2				
TOTAL CONTENEDORES ISOTÉRMICO				

6.2.3 PLANTA DE PROCESAMIENTO – DOTACIÓN (15/58).

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial, toda vez que es indispensable garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y operatividad para el inicio de calendario académico, por lo cual se hace necesario, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (desde el primer día calendario escolar), lo que pondría en riesgo si las condiciones de operación se retrasan, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

Aspecto	Sub- aspecto	Puntos
	El proponente que acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad Caliente Transportada, que esta se encuentra totalmente dotada y lista para	15 PUNTOS

Aspecto	Sub- aspecto	Puntos
PLANTA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	funcionamiento, al 100% de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	
	El proponente que acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad Caliente Transportada, que esta se encuentra parcialmente dotada y lista para funcionamiento, al 50% de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	7.5 PUNTOS
	El proponente que no acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad Caliente Transportada, que esta no se encuentra dotada y lista para funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	0 PUNTOS

6.2.4 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - EXPERIENCIA LABORAL CERTIFICADA (*5/58).*

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por sede educativa a beneficiar de acuerdo al número de complementos alimentarlos a entregar en cada una de ella, tanto para la modalidad Industrializada como preparada en sitio y Caliente Transportada, teniendo en cuenta que como requisito habilitante se requieren aproximadamente un total de 38 manipuladores de alimentos en sus diferentes modalidades; por lo anterior, se le otorgara un puntaje máximo de **cinco (5) puntos** al proponente que oferte junto con la propuesta que el total del personal manipulador ofertado es decir, 38 personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos en las sedes educativas, las cuales deberán acreditar experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar; demostrando así, en caso de serle adjudicado el contrato, que cuenta con disponibilidad Inmediata para Iniciar la operación del PAE en cada sede educativa.

ítem	*Aspecto*	*Sub-Aspecto*	*Puntos*
1	*Manipuladoras de alimentos*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 17 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 1.5 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*1.5*
2	*Manipuladoras de alimentos*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 27 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 2.5 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*2.5*
3	*Manipuladoras de alimentos.*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 38 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 5.0 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*5.0*

El puntaje otorgado para la experiencia exigida en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan, de acuerdo con el número de personas ofertadas y con la evaluación documental y de experiencia de las mismas. Documentos a anexar por cada persona ofertada como manipuladora de alimentos.

- *Formato experiencia equipo de trabajo debidamente diligenciado en original firmado.*
- *Fotocopia del documento de identidad.*

- *Certificaciones de experiencia laboral.*
- *Certificación de estudios de bachiller (Diploma o Acta de Grado)*
- *Fotocopia libreta militar (hombres menores de 50 años)*
- *Certificados de antecedentes disciplinarios, penales y fiscales, con expedición no mayor a 30 días.*
- *Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la entidad que lleva el registro de la respectiva profesión (si es el caso).*
- *Certificación de capacitación en manipulación de alimentos.*
- *Examen médico apto para manipulación de alimentos.*

No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

No se tendrá en cuenta para el otorgamiento de puntaje el personal que no cumpla con mínimo la experiencia exigida y la totalidad de los documentos exigidos.

6.2.5 INCLUSION SOCIAL - CONDICIONES ESPECIALES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS (8/58).

Teniendo en cuenta cada una de las acciones contempladas en los subcomponentes de la inclusión social en el PAE conforme a la Resolución 0003 del 2026, se estructuraron las siguientes condiciones para que los posibles proponentes puedan obtener puntaje adicional.

De acuerdo a lo anterior, las condiciones a evaluar por este aspecto se entienden adicionales a los requerimientos mínimos exigidos al proponente. En este sentido, los ofrecimientos que por este aspecto de calidad formule por escrito el oferente no tendrán ningún costo adicional para la Alcaldía de Puerto Gaitán.

Ítem	Aspecto	Sub-contrato	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que acredite de 10 a 20 de las manipuladoras de alimentos establecidas en el numeral **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, *que* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia se les otorgará 5 puntos, para lo cual deberán anexar las condiciones legales que permitan demostrar dicha condición dentro de la documentación de la propuesta presentada, sin ningún costo adicional para la entidad, ofrecimiento que será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente e incluida como una obligación contractual.	5
2	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que acredite más de 20 de las manipuladoras de alimentos establecidas en el numeral **5.3.2 *RECURSO HUMANO MÍNIMO***, *que* pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia se les otorgará 8 puntos, para lo cual deberán anexar las condiciones legales que permitan demostrar dicha condición dentro de la documentación de la propuesta presentada, sin ningún costo adicional para la entidad, ofrecimiento que será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente e incluida como una obligación contractual.	8

Para acreditar esta información, el proponente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ***5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO***, para el personal manipulador de alimentos el soporte legal de gozar de dicha condición (vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia).

No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

6.2.6CALIFICACIÓN POR EMPLEABILIDAD LOCAL (10/58)

En aras de mejorar la calidad de vida de los habitantes del municipio de Puerto Gaitán al generar más empleos locales, la entidad considera viable otorgar un puntaje adicional al oferente que ofrezca sin valor adicional alguno, vincular personal del municipio; ofrecimiento será considerado como una obligación contractual del futuro contratista adjudicatario. Factor que fue considerado por la entidad de conformidad a las regulaciones que reconocen prioridad a la contratación de mano de obra local, con el fin de prevenir procesos migratorios que puedan afectar la estabilidad social y económica y garantizar el acceso al empleo, como por ejemplo el Decreto 1668 de 2013, para municipios que desarrollen proyectos de exploración y producción de hidrocarburos, teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a ejecutar en el municipio de Puerto Gaitán, más aún cuando las condiciones de la vía principal al llano, que comunica al Departamento con Bogotá y el resto el país, que como es de conocimiento público presenta cierre definitivo e Indefinido, generando crisis en todos los contextos sociales, económicos y administrativos de la región, lo que Implica que la administración municipal debe generar estrategias conducentes a reactivar la economía del municipio, y en especial la generación de empleo para los portogaitanenses o residentes en el territorio municipal; por lo tanto, se considera oportuno, conveniente y pertinente otorgar puntaje al oferente que tenga en cuenta la vinculación del personal residente en el municipio, por lo tanto, se le asignarán máximo cincuenta puntos de acuerdo a los siguientes parámetros:

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por sede educativa a beneficiar de acuerdo al número de complementos alimentarlos a entregar en cada una de ella, para cada modalidad de entrega, la administración pretende fortalecer e incentivar la empleabilidad local en el municipio; por lo cual se otorgara un puntaje máximo de diez puntos al proponente que oferte junto con la propuesta hasta 20 personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos en las sedes educativas, las cuales deberán acreditar la localidad en el municipio donde se ejecutara el programa de alimentación escolar, por medio de certificación expedida por la entidad territorial de su localidad . El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro.

Ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos	Al proponente que anexe junto con su propuesta desde 5 a 9 de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 2.5 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	2.5
2	Manipuladoras de alimentos	Al proponente que anexe junto con su propuesta desde 10 a 19 de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 5 puntos Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	5
3	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que anexe junto con su propuesta 20 o más de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem**5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO**, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial o Certificado del resguardo indígena, se le otorgaran 10 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	10

Para acreditar esta información, el proponente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem **5.3.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO,** para el personal manipulador de alimentos el soporte legal de gozar de dicha condición a través del certificado de residencia expedido por la entidad territorial. No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

6.2.7 INCENTIVOS EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (1/100):

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultado hábiles en todos los criterios de evaluación jurídica, técnica y financiera, y que cumplan con los términos del Decreto 287 de 2026 en su *Artículo 2.2.1.2.4.2.7.4. Puntaje adicional en favor de los empleadores de personas con discapacidad y de los emprendimientos y empresas de personas con* ***discapacidad****. Con el fin de promover la inclusión laboral de personas con discapacidad, sin que se ponga en riesgo del cumplimiento adecuado del objeto contractual, en los procedimientos de licitación pública y concurso de méritos, las Entidades Estatales otorgarán un puntaje adicional máximo del dos por ciento (2%) del valor total de los puntos establecidos en los Pliegos de Condiciones o documentos equivalentes, siempre y cuando se configure alguna de las siguientes situaciones:*

1. Que el proponente acredite alguna de las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del presente Decreto.

2. 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 requerido*
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 asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025, conforme al tamaño de su planta de personal. La tabla en mención también incluye a las personas con discapacidad adicionales que deberá acreditar tener contratadas, el proponente que desee obtener el puntaje mencionado en este artículo.

El proponente podrá acreditar alguna de las situaciones mencionadas, y en todo caso el puntaje adicional total y único a otorgar por este criterio será del dos por ciento (2%), sin que sean acumulables a efecto de la evaluación de la oferta.

La verificación de estas condiciones se realizará por parte de las Entidades Estatales con base en los siguientes documentos que el proponente deberá aportar junto con su oferta, de manera física o digital:

· Certificación expedida con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario respecto a la fecha de presentación de la oferta, suscrita por el representante legal del proponente y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, en la que conste el número de personas con discapacidad que conforman su planta de personal. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas con discapacidad.

· Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, sin que se puedan relacionar contratos de prestación de servicios, así como el certificado de aportes a seguridad social de los últimos tres (3) meses en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa vigente del Ministerio de Salud y Protección Social.

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

Cuando se trate de un proponente plural (consorcio o unión temporal), se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual.

La aplicación de este puntaje adicional se hará sin perjuicio de los compromisos y limitaciones derivadas de los Acuerdos Comerciales Internacionales vigentes para Colombia.

***Parágrafo 1°.** La aplicación de los puntajes establecidos en el presente artículo no excluye la incorporación de criterios sociales adicionales en beneficio de las personas con discapacidad en la modalidad de licitación pública y selección abreviada de menor cuantía, de conformidad con lo reglamentado en el parágrafo del artículo 2.2.1.1.2.2.2. del presente Decreto.*

***Parágrafo 2°.** El puntaje adicional previsto en este artículo no excluye la aplicación de incentivos contractuales ni de criterios diferenciales en favor de las MiPymes y/o los emprendimientos y empresas de mujeres.*

***Parágrafo 3°.** Las Entidades Estatales, a través del supervisor o interventor del contrato, deberán verificar durante la ejecución contractual que las condiciones de inclusión laborales con base en las cuales se otorgó el puntaje adicional se mantengan. Para estos efectos, el contratista deberá presentar, con cada solicitud de pago, la documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento.*

La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente.

Parágrafo 4°. *Las medidas contempladas en este artículo deberán observar las garantías constitucionales que reconocen la protección del derecho a la estabilidad laboral reforzada de las personas naturales con discapacidad, así como la igualdad y dignidad en las condiciones laborales.*

Nota 1: El oferente junto con lo documentos arribas citados, deberá acompañar copia del contrato de trabajo o documento simular, así mismo aporta copia del documento que acredite el pago de salarios y vinculación al sistema de seguridad social en salud integral con una vinculación no inferior 30 días calendarios al cierre del proceso.

Nota 2: El oferente que no acredite personas con discapacidad en su planta de personal no accederá a este puntaje. Aplica igualmente para los oferentes cuyo ***número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido*** no cumpla con el criterio establecido para el ***número total de trabajadores de la planta de personal del proponente***. El oferente cuyo certificado no pueda ser verificado en la página del Ministerio de Trabajo, no accederá al puntaje.

6.2.8 CALIFICACIÓN APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10/100):

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. El Municipio 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
Promocion de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente con trato nacional en servicios extranjeros	5

Nota 19: El objeto contractual es un servicio, por lo cual la Entidad no asignará puntaje por Bienes Nacionales.

A) PROMOCIÓN SERVICIOS NACIONALES O CONTRATO NACIONAL (10 PUNTO)

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultadas hábiles en todos los criterios de evaluación Jurídica, Técnica y Financiera y se calificará, en los términos de la Ley 816 del 7 de Julio de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública". Para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 2° de dicha ley, y el Decreto 680 de 2021 Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública.

Este puntaje se le otorgará al proponente que ofrezca servicios de origen 100% nacional; para lo cual se tendrá en cuenta la definición de "servicios nacionales" contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1° del Decreto 680 de 2021; así como de servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales. Este último caso se demostrará mediante Certificación de Reciprocidad de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Conforme al análisis del sector realizado en donde se determinó que, en el presupuesto oficial del presente contrato, no existen bienes relevantes incluidos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, en este proceso de selección el Municipio otorgará el puntaje a los

Proponentes que se comprometan a vincular un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos de al menos el 90% del personal requerido para el cumplimiento del contrato.
Para que el proponente extranjero con trato nacional obtenga puntaje por trato nacional podrá acreditar que los servicios son originarios de uno de estos Estados es decir aquellos cubiertos a acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de selección, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio. A tales efectos el proponente extranjero deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, aportando la información y/o documentación que sea requerida.

Si el proponente extranjero con derecho a trato nacional no especifica a cuál regla de origen se acoge, deberá aplicarse lo aquí previsto de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.
El proponente, para obtener el puntaje por trato nacional, deberá diligenciar el Formato – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje pro-Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. al proponente extranjero que incluya componente colombiano en servicios profesionales, técnicos y operativos; para lo cual deberá comprometerse a incorporar para la ejecución del contrato servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales en un porcentaje mínimo del 90%, su propuesta obtendrá 50 puntos por el factor "ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL COLOMBIANA."

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

B) INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL (5 PUNTOS)

El Municipio asignará el puntaje descrito a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen el porcentaje de personal calificado colombiano de mínimo el noventa por ciento (90%).

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 **Anexo 16**. Incorporación de Servicios Nacionales, cual manifieste bajo la gravedad de juramento y que, en caso de resultar adjudicatario, que incorporará a la ejecución del contrato, un mínimo del 90% del personal calificado de origen colombiano.

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

El Municipio únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **Anexo 16**. Incorporación de Servicios Nacionales, no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

6.2.9. PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021. (0,25 / 100).

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015, el Municipio asignará un puntaje adicional de **0,25** puntos, con el fin de incentivar los emprendimientos y/o empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, que cumplan con alguna de las condiciones definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015.

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal

6.2.10. PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021 (0,25 / 100).

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, el Municipio asignará un puntaje adicional hasta de **0,25** puntos, con el fin de promover y facilitar la participación de MiPymes domiciliadas en Colombia en los procesos de selección, así:

Tamaño Empresarial	Puntaje
Microempresa, pequeña empresa o mediana empresa	**0,25**

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

Para los efectos de este numeral, los criterios de clasificación empresarial son los definidos 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 o sustituya.

6.3 REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

Al tenor de lo establecido en el artículo 58 de la ley 2195 del 18 de enero de 2022, el comité evaluador técnico una vez haya realizado la evaluación de los criterios para determinar la mejor oferta, deberá dejar expresa constancia si los participantes evaluados y ponderados, cuentan con una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento, para lo cual la entidad establecerá un formato de multas y clausulas penales, con el propósito de que sea suscrito por los participantes, quienes bajo la gravedad de juramento señalaran si se encuentran o no incursos en estas sanciones.

Si se logra determinar ya sea porque el mismo participante lo informa a la entidad a través de la suscripción del anexo o en su defecto el comité en su potestad verificadora lo evidencia, se reducirá durante la evaluación de las ofertas (factores para determinar la mejor oferta), en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

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

reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020.

6.4 FACTORES DE DESEMPATE.

Acorde con el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo tercero del decreto 1860 de 2021, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas deberán aplicarse las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al proponente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2. 1. 1. 1.3. 1., citado anteriormente.

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 criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, 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 la 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, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente, En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la

persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate,

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el **diez por ciento (10%)** de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobre vivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el

cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobre vivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el

efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, 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.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutua/es que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente 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, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

10.1. Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

10.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

10.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará 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, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.
Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces. Para ello, se llevará a cabo el siguiente procedimiento:

(a) La Entidad Estatal ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.

(b) Seguidamente, la Entidad Estatal debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

(c) Realizados estos cálculos, la Entidad Estatal seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al proponente con el mayor número asignado.

Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

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

6.5 DECLARATORIA DESIERTA

El Municipio podrá declarar desierto el proceso dentro del término previsto para la adjudicación, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable para la entidad, acorde a lo señalado en el numeral 18 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

Así mismo declarara desierto el proceso por las siguientes circunstancias:

No se presenten ofertas
Ninguna de las ofertas resulte admisible en los factores de habilitación establecidos en el presente proceso
El Representante Legal de Municipio o su delegado no acoja las recomendaciones del comité evaluador y opte por la declaratoria desierta del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión.

Contra el acto administrativo que declare desierta el presente proceso procede recurso de reposición de acuerdo a lo establecido en el artículo 77 de la ley 80 de 1993.

6.6 CRITERIOS DE SUBSANABILIDAD

Conforme a la Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente en su carácter de ente rector del Sistema de Compras y Contratación Pública como criterio de subsanabilidad, el Municipio de Puerto Gaitán (Meta) aplicará los regidos en el numeral 6. Página 34 de la citada circular la cual indica:

"(...) Requisitos y documentos subsanables: 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, de acuerdo con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

En consecuencia, las Entidades Estatales deben solicitar a los oferentes subsanar los requisitos de la oferta que no impliquen la asignación de puntaje, y los oferentes pueden subsanar tales requisitos 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. Las Entidades Estatales no podrán rechazar la oferta cuando soliciten documentos que no son esenciales para la comparación de las mismas y que no tienen el carácter de habilitantes, sino que son requeridos para la celebración del contrato o para su registro presupuestal, tales como la certificación bancaria, el RUT, el RIT, el formato SIIF, entre otros.

De acuerdo con el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, en el proceso de licitación pública el término de traslado del informe de evaluación es de cinco (5) días hábiles. Los artículos 2.2.1.2.1.2.20 y 2.2.1.2.1.3.2 del Decreto 1082 de 2015 establecen que en el proceso de selección abreviada de menor cuantía y en el proceso de concurso de méritos, el término de traslado del informe de evaluación es de tres (3) días hábiles.

Por otra parte, en los procesos de mínima cuantía la Entidad debe establecer un plazo para recibir los documentos subsanables, so pena de verificar la oferta con el siguiente proponente que ofrezca el mejor precio. Si la Entidad Estatal no estableció un plazo para subsanar los requisitos, los proponentes podrán hacerlo hasta antes de la aceptación de la oferta. En el Proceso de subasta el oferente podrá subsanar los requisitos hasta antes de la realización de la subasta (...)".

6.7 CAUSALES DE RECHAZO

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

1. Cuando el proponente o alguno de los miembros de propuestas asociativas, no cuente con la capacidad jurídica para presentar la propuesta a la fecha de cierre de la Licitación.
2. Cuando el proponente o alguno de los miembros de proponentes plurales, se encuentren incursos en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación colombiana para contratar.
3. Cuando una misma persona o integrante de un Proponente Plural presente o haga parte en más de una propuesta para el presente Proceso de Contratación.
4. Cuando el representante legal de la persona jurídica posea limitaciones para comprometer a la sociedad y no cuente con la autorización suficiente del órgano social.
5. Cuando la persona jurídica Proponente individual o integrante del Proponente Plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006 (disolución).
6. Cuando la inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) realizada por el Proponente por primera vez o cuando han cesado los efectos y debe volverse a inscribir, no esté en firme en la fecha prevista para el cierre del Proceso de Contratación.
7. Cuando el Proponente no acredite la presentación de la información para renovar el Registro Único de Proponentes (RUP) a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año.
8. Cuando el Proponente o su representante legal o alguno de los miembros de los integrantes del Proponente Plural, presente antecedentes disciplinarios, fiscales o judiciales vigentes, que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.
9. Cuando el proponente se encuentre inmerso en un conflicto de intereses previsto en una norma de rango constitucional o legal.
10. Cuando se advierta que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido información interna del Municipio, relacionada con conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.

11. Cuando el proponente aporte información inexacta sobre la cual pueda existir una posible falsedad en los términos del numeral 11 de este estudio previo.
12. Cuando no se presente con la propuesta inicial, la garantía de seriedad de la propuesta.
13. Cuando no se cumpla con cualquiera de los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones.
14. Cuando el proponente no aclare, subsane o aporte los documentos requeridos por el Comité Evaluador o cuando no se realice correctamente de acuerdo a lo solicitado, en cumplimiento del parágrafo 1° del Artículo 5° de la Ley 1150 de 2007.
15. Cuando el proponente ofrezca en el Anexo 1. "Carta de presentación de la Propuesta", un plazo de ejecución superior al señalado por la Entidad en el Pliego de Condiciones.
16. No informar todos los contratos que el Proponente tenga en ejecución antes del cierre, necesarios para acreditar su capacidad residual conforme a lo estipulado en el pliego de condiciones.
17. Cuando la propuesta no sea entregada antes de la fecha y hora previsto para el cierre del proceso, de acuerdo con el Cronograma del Proceso.
18. Cuando la Propuesta Económica no sea aportada en forma completa al cierre del proceso o cuando la misma no se encuentre firmada.
19. Cuando la Propuesta Económica sea entregada en el sobre que no corresponda.
20. Cuando se presente más de una propuesta económica.
21. Cuando el valor de la Propuesta Económica presentada (o corregida si fuere el caso), exceda el valor del presupuesto oficial estimado de la presente contratación.
22. Cuando se presente la oferta condicionada para la adjudicación del contrato.
23. Cuando la propuesta presente un valor artificialmente bajo y exigidas las aclaraciones sobre el precio ofertado, no resulten suficientes para desvirtuar el valor artificialmente bajo de la oferta.
24. Cuando se presenten propuestas parciales y esta posibilidad no haya sido establecida en el pliego de condiciones.
25. Las demás que se encuentren incluidas en este pliego de condiciones o estén previstas en la Ley.

7. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

El Municipio de Puerto Gaitán - Meta ejercerá la vigilancia y control del presente proceso, a través de la interventoría técnica, jurídica, administrativa y financiera que se adelante por proceso de concurso de méritos contratada por el Municipio, la cual tendrá las siguientes obligaciones generales:

1. Rendir informes escritos los cuales deben contener el resumen del desarrollo del contrato.
2. Verificar el cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato
3. Suscribir Actas de Inicio, adiciones, modificaciones, prorrogas, finalización y liquidación del contrato, entre otros.
4. Informar oportunamente a la Secretaría Jurídica cualquier anomalía o incumplimiento por parte del contratista.
5. Todas aquellas actividades que garanticen la normal ejecución y cumplimiento del contrato de acuerdo con el programa establecido y las demás contenidas en la ley.
6. La Interventoría responderán disciplinaria, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual en los términos de la constitución y la ley (artículo 51 de la Ley 80 de 1993 y artículo 84 del Estatuto Anticorrupción - Ley 1474 de 2011).
7. Dar cumplimiento a la Ley 594 del 2000 (Ley General de Archivo).
8. Dar cumplimiento al Decreto N. 075 de 2021 por medio de la cual se Actualiza el Manual de Contratación, Interventoría y/o Supervisión del Departamento del Meta.
9. La Interventoría deberá entregar en medio magnético la información de todo el proceso precontractual, contractual y pos contractual hasta su respectiva liquidación, (aplica para Licitaciones, Selecciones Abreviadas y Concurso de Méritos).

10. La Interventoría es responsable de la debida publicación de los documentos del presente proceso en la plataforma del Secop II.
11. La Interventora es responsable de suministrar los documentos necesarios dentro del tiempo establecido para el cargue en la plataforma del SIA Observa.
12. Expedir certificaciones mes a mes de entrega de raciones, cumplimiento de obligaciones contractuales, paz y salvo del personal propuesto y de proveedores.

8. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES Y LA FORMA DE MITIGARLOS

De acuerdo al artículo 4° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Guía para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, expedida por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, se establece que, para estructurar un sistema de administración del riesgo, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Los eventos que impiden la adjudicación y firma del contrato como resultado del proceso de contratación.
- Los eventos que alteren la aducción del contrato.
- El equilibrio económico del contrato
- La eficiencia del proceso de contratación, es decir, que la entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad que motivo el proceso de contratación y
- La reputación y legitimidad de la Entidad Estatal encargada de prestar el bien, obra o servicio

Los interesado en participar en el presente proceso de selección, deberán manifestar, si así lo consideran necesario y de acuerdo al conocimiento que tengan sobre la actividad, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar su equilibrio, por lo que el Municipio no aceptara reclamaciones con circunstancias que puedan ser previsibles por el posible futuro contratista, que afecte el equilibrio económico y que no fueran manifestadas en la oportunidad prevista en el presente estudio previo y pliego de condiciones

Conforme a ello, el Municipio de Puerto Gaitán se permite presentar la siguiente matriz de riesgos:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría	A Quien se le Asigna	Tratamientos/ Controles a ser implementados	Impacto Después del Tratamiento				Afecta el equilibrio económico del contrato	persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría					Como se realiza el monitoreo	periodicidad
1	GENERAL	EXTERNA	PLANEACION	REGULATORIO	Incumplimiento imputable al Contratista de las obligaciones emanadas del contrato.	Afectación Operacional	1	2	3	RIESGO BAJO	CONTRATISTA	Requerimiento de garantía única de cumplimiento.	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Aprobación de Garantías por parte de la entidad	Una vez firmado el Contrato

2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Garantizar la calidad del suministro a prestar conforme a las especificaciones descritas en el contrato	Afectación de la Operación	2	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	Chequeo previo de las especificaciones del suministro y la calidad brindada del suministro por parte del supervisor para la correcta ejecución del Contrato	1	1	2	RIESGO BAJO	SI	CONTRATISTA	Al momento de la firma del acta de inicio	Al momento de finalizar el contrato	verificar con anterioridad el cumplimiento del suministro de alimentación escolar	Desde el inicio de la ejecución del contrato
3	General	externo	contractual	Económico	Súbito incremento de los precios o tarifas de cualquiera de los servicios prestados por el contratista.	Afectación Económica	1	3	4	RIESGO BAJO	Contratista	Estipulación en el contrato de los precios, para acordar con los proveedores seleccionados el mecanismo de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	seguimiento a los precios del mercado	En la ocurrencia del evento
4	General	externo	contractual	Regulatorio	Cambios en la legislación tributaria durante la vigencia del contrato.	Afectación Económica	1	2	3	RIESGO BAJO	Contratista	Estipulación en el Contrato para implementar mecanismos de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Seguimiento a la legislación tributaria	En la ocurrencia del evento
5	General	externo	contractual	Económico	Retraso en los pagos por parte de la Entidad.	Afectación Económica	1	1	2	RIESGO BAJO	Contratante	Control de los recursos mediante la respectiva reserva presupuestal	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e Interventor	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Seguimiento a los pagos realizados	Desde el inicio del proceso

6	General	externo	contractual	Económico	Los efectos derivados de la existencia de daño emergente del contratista, por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los términos del contrato y la legislación existente.	Afectación Económica	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratante	Estipulación en el Contrato para implementar mecanismos de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e Interventor	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Mediante sistemas de información	En la ocurrencia del evento
7	General	externo	contractual	Operacionales	Estimación Inadecuada de los costos	Afectación en la operación	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Control y vigilancia por parte de la entidad durante la ejecución del proyecto	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte de la entidad	Desde el inicio del proceso
8	General	externo	contractual	Operacionales	no disponibilidad de los materiales	Afectación de la operación	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	Control y vigilancia por parte de la entidad durante la ejecución del proyecto	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratante e Interventor	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte de la entidad	Desde el inicio del proceso
9	General	externo	contractual	Operacionales	Daños o pérdidas de los bienes de propiedad del contratista, causados en el lugar donde se desarrolla el contrato.	Retrasos en la ejecución de la Obra	4	4	8	RIESGO EXTREMO	Contratista	Elaboración de un plan de contingencia, y implementación de un sistema de seguridad	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte del encargado de la seguridad social	En la ocurrencia del evento
10	General	externo	contractual	Operacionales	Riesgo de contraer ETAS (Enfermedades Trasmitidas por Alimentos), por manejo inadecuado en el proceso de manipulación, preparación, distribución y conservación.	Enfermedad	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	El Personal Cocina deberá ser Calificado y certificado como manipulador de alimentos, exigir buenas prácticas higiénicas.	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte del encargado de la seguridad social	En la ocurrencia del evento
11	General	externo	contractual	Operacionales	Accidente laboral sufrido en el sitio de ejecución del contrato por el personal del contratista.	Demandas y sanciones en contra del Contratista, Retrasos en la ejecución del proyecto.	4	4	8	RIESGO EXTREMO	Contratista	Implementación de planes de Contingencia, planes de acción y planes de seguridad y prevención	1	1	2	RIESGO BAJO	No	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Control y vigilancia por parte del encargado de la seguridad social	En la ocurrencia del evento

12	General	externo	contractual	operacionales	Afectación de la operación	Pérdidas económicas para el Contratista y perdida de la inversión del Contratante	2	3	5	RIESGO MEDIO	Contratista	solicitud de acompañamiento por parte de la autoridad del estado durante la ejecución del contrato	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	Contratista	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	verificación de la presencia de la autoridad del estado por parte de la Entidad	En la ocurrencia del evento
13	General	externo	contractual	Operacional	Súbito incremento de los precios o tarifas de cualquiera de los servicios prestados por el Contratista	Desequilibrio económico por parte del Contratante	2	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	Estipulación en el contrato de los precios, para acordar con los proveedores seleccionados el mecanismo de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	1	1	2	RIESGO BAJO	Si	CONTRATANTE	Inicio del Contrato	Terminación del Contrato	Supervisión de las actividades ejecutadas	En la ocurrencia del evento
14	General	Externo	Contractual	Operacional	Incremento de precios en las tarifas de transporte.	Desequilibrio económico por parte del Contratante	3	3	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	Estipulación en el contrato de los valores, para acordar los precios con los prestadores del servicio de transportes y las posibles soluciones a las controversias económicas que se susciten.	1	1	2	RIESGO BAJO	si	CONTRATANTE	INICIO DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	Supervisión del cumplimiento de las obligaciones contractuales.	En la ocurrencia del evento.
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL	Accidente laboral sufrido en el sitio de ejecución del contrato por el personal del contratista.	Paralización del contrato	4	5	9	RIESGO EXTREMO	CONTRATISTA / MUNICIPIO	Suspensión del contrato	2	5	7	Riesgo alto	Si	Contratante – Interventor	Inicio del evento	Hasta la fecha en que termine la suspensión	Control y vigilancia por parte de la entidad	Semanal
16	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	SOCIAL	Desfinanciación de flujo recursos propios para la ejecución del contrato por la forma de pago.	Incumplimiento del contrato	4	9	9	RIESGO EXTREMO	CONTRATISTA	Suspensión del contrato	3	5	7	Riesgo alto	si	Contratante – Interventor	Inicio del evento	Hasta la fecha en que termine la suspensión	Control y vigilancia por parte de la entidad	Mensual

En la audiencia programada dentro del proceso de selección de análisis de riesgos, los posibles oferentes o interesados en participar en el proceso deberán manifestar a el Municipio, teniendo en cuenta el conocimiento que tienen como expertos en su actividad ordinaria, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar el equilibrio económico del mismo de conformidad con lo expresado por el artículo 863 del código de comercio, según el cual, las partes deberán proceder de buena fe exenta de culpa en el periodo precontractual, so pena de indemnizar los perjuicios que se causen.

Nota 20: Debe entenderse que los mecanismos contenidos en el contrato, permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del contratista y consecuentemente, están diseñados para restablecer y mantener la ecuación de equilibrio contractual, en los términos señalados en la Ley 80 de 1993.

9. GANTÍAS CONTEMPLADAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

De acuerdo con lo anterior y en cumplimiento a lo señalado en el decreto 1082 de 2015, el contratista favorecido con la futura contratación deberá constituir una garantía única a favor del municipio de Puerto Gaitán con los siguientes amparos:

GARANTIA	VALOR (%)	DURACION
Cumplimiento	20% del valor del contrato	La del contrato y hasta su liquidación; (según artículo 2.2.1.2.3.1.7. del decreto 1082 de 2015) hasta por cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio.	20% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y (según artículo 2.2.1.2.3.1.1.6. del decreto 1082 de 2015) y por seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	5 % del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años mas
Responsabilidad Civil Extracontractual	500 SMLMV	Por el término de duración del contrato (según artículo 2.2.1.2.3.1.17. del decreto 1082 de 2015) y un (1) mes. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: -**Cobertura** de vehículos propios y no propios. -**Cobertura** de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas

Requisitos de la póliza o garantía:

a) Asegurado o beneficiario: **MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN**
b) Tomador / Afianzado: Sí el proponente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social 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.
c) Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de todos y cada uno de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales, ni a nombre del consorcio o unión temporal.
d) Firmas: La póliza ineludiblemente deberá estar firmada por el representante legal o autorizado de la Compañía o Entidad Bancaria que la expide y por el tomador.
e) Acompañarse del Recibo de pago o Constancia de Ley.
f) No se aceptan pólizas expedidas por Aseguradoras que hayan sido intervenidas.

Dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, el CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN y a satisfacción del mismo, la Garantía de Cumplimiento de las obligaciones requerida para la ejecución del contrato.

El Contratista deberá aportar las pólizas debidamente suscritas y en original y su correspondiente recibo de pago deberá ser aportado en original, so pena de que la misma no sea aprobada por el Municipio y suscrita por el Representante legal de la persona jurídica o el proponente plural o persona natural según sea el caso (Contratista).

10. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO:

De conformidad con el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de contratación, versión M-MACPC-15, el presente proceso de selección se encuentra cobijado por los siguientes acuerdos comerciales: Alianza Pacifico (Únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente Guatemala), la Unión Europea: y por la Decisión 439 de 1998 de la secretaria de la CAN. Los umbrales aplicables son los siguientes:

- El Acuerdo Comercial con Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.200.984.691; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 27.295.106.607.

- El Acuerdo Comercial con Chile es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.200.984.691; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 27.295.106.607.

- El Acuerdo Comercial con Costa Rica es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.940.398.620; y (ii) para servicios de construcción a partir de $27.357.983.079.

- El Acuerdo Comercial con los Estados AELC es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $735.297.922; y (ii) para servicios de construcción a partir de $28.280.689.315.

- El Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala) es aplicable a los Procesos de Contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía.

- El Acuerdo Comercial con la Unión Europea es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.131.227.573; y (ii) para servicios de construcción a partir de $28.280.689.315.

- La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Revisadas las excepciones ninguna les es aplicable a los anteriores acuerdos comerciales.

En conclusión, la presente contratación está cobijada por los acuerdos comerciales de Chile, Alianza Pacifico, Costa Rica, Estados AELC, Triángulo Norte (únicamente Guatemala), la Unión Europea y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN. Revisadas las obligaciones en el caso de los anteriores Acuerdos, el Municipio dará trato nacional a los ciudadanos de tales nacionalidades y hará públicos todos los documentos del Proceso. Tendrá en cuenta que el plazo entre la publicación del aviso de convocatoria y el cierre de la oferta deberá ser de mínimo diez días hábiles.

El análisis de acuerdos comerciales aplicados al presente proceso de selección se detalla a continuación:

TABLA DE LISTA PARA ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE CONTRATACIÓN					
ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
ALIANZA PACIFICO	CHILE	SI	SI	N/A	SI
	MEXICO	NO	N/A	N/A	NO
	PERÚ	SI	SI	N/A	SI
CANADA		NO	N/A	N/A	NO
CHILE		SI	SI	N/A	SI
COREA		NO	N/A	N/A	NO
COSTA RICA		SI	SI	N/A	SI
ESTADOS UNIDOS		NO	N/A	N/A	NO
ESTADOS AELC*		SI	SI	N/A	SI
MÉXICO		NO	N/A	N/A	NO
TRIANGULO NORTE	El Salvador	NO	N/A	N/A	NO
	Guatemala	SI	SI	N/A	SI
	Honduras	NO	N/A	N/A	NO
Unión Europea		SI	SI	N/A	SI
Comunidad Andina		N/A	N/A	N/A	N/A

ANEXOS:

- Estudio de Mercado
- Estudio del Sector
- Decreto de Viabilidad del proyecto
- Resolución No 5342 de 2025 Calendario Escolar vigencia 2026.
- Decreto 006 del 13 de abril de 2026.
- Minutas patrón y Guías de preparación.
- Formato Experiencia Equipo de Trabajo.
- Formato Anexo Propuesta Económica
- Formato relación de Vehículos

Atentamente;

DIDIER EMIL OVALLE ROJAS
Secretario de Educación

Proyecto Componente Técnico: Adriana Castañeda	Reviso: Didier Emil Ovalle Roja	Aprobó: Didier Emil Ovalle Roja
Cargo: Profesional Especializado CPS de la SE	Cargo: Secretario de Educación, S.E.D	Cargo: Secretario de Educación, S.E.D.

FORMATO: EXPERIENCIA EQUIPO DE TRABAJO – RECURSO HUMANO

Proceso de Contratación [Insertar información]

CARGO / SERVICIO:

I. DATOS PERSONALES	
NOMBRE COMPLETO:	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	
PROFESIÓN:	
TARJETA PROFESIONAL:	

II. ESTUDIOS		
ESTUDIOS DE SECUNDARIA:		
COLEGIO	FECHA DE GRADO (DÍA, MES, AÑO)	TITULO OBTENIDO

ESTUDIOS DE PREGRADO:			
UNIVERSIDAD	FECHA DE GRADO (DÍA, MES, AÑO)	TITULO OBTENIDO	DURACIÓN

III. INFORMACIÓN LABORAL				
ENTIDAD CONTRATANTE (Razón social).	CARGO OCUPADO.	OBJETO DEL CONTRATO	FECHA INICIO	FECHA FINALIZACIÓN

COMPROMISO: Con la firma del presente formulario me comprometo durante la ejecución del contrato a realizar las actividades propias del presente cargo, con la dedicación requerida por el mismo, según corresponda al cargo.

FIRMA DEL PROFESIONAL

FIRMA
Nombre del Representante Legal:
Documento de Identidad:
Proponente:

FORMATO : ANEXO PROPUESTA ECONOMICA

Desagregado de los costos unitarios correspondientes a los complementos alimentarios a ofertar en las modalidades de Industrializada, Preparada en Sitio y/o Caliente Transportada, por nivel de escolaridad, en concordancia a la oferta económica presentada.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Preparada en Sitio y/o Caliente Transportada*

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – PREPARAD EN SITIO Y/O CALIENTE TRANSPORTADA			
ACTIVIDAD	**DESCRIPCION**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Insumos Alimentos (promedio costo gramos de alimentos de acuerdo con minuta patrón por grupo etario establecida en Resolución N° 00003 del 2026).	Grupo IV. Carnes, Huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas		
	Grupo IV. Carnes, Huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas (Leguminosas)		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (Cereal)		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (Tubérculo)		
	Grupo II. Fruta y verduras (Verduras)		
	Grupo II. Fruta y verduras (Fruta)		
	Grupo III. Leche y productos lácteos		
	Grupo VI. Azucares		
	Grupo V. Grasas		
	Agua apta para el Consumo Humano		
Personal Operativo	Manipuladoras de Alimentos		
	Auxiliares de bodega		
	Auxiliares Administrativos		
	Coordinadores de Campo		
	Jefe de Bodega		
	Coordinador Operativo		
	Coordinador Financiero		

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – PREPARAD EN SITIO Y/O CALIENTE TRANSPORTADA			
ACTIVIDAD	**DESCRIPCION**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
	Coordinador Legal		
Dotación del Personal operativo	Dotación y Elementos de Protección Personal necesaria para la entrega de complementos alimentarios, y actividades que garantizan la prestación el servicio.		
Transporte	Transporte, control de calidad e inocuidad y entrega por complementos alimentarios en sitio (Establecimientos Educativos Priorizados). Vehículos que cumplan con la normatividad sanitaria vigente para el transporte de comida caliente garantizando su calidad e inocuidad		
Planta de preparación de alimentos	Planta de producción que cuente con las características establecidas en la norma sanitaria para la preparación de alimentos		
Bodega de Almacenamiento	Bodega de alimentos en un área entre 400 y 500 metros cuadrados, que cumpla con la Resolución 2674 de 2013 y servicios públicos.		
Dotación de Aseo y Plan de Saneamiento Básico	Estructura diaria de dotación de Aseo por sede educativa y Plan de Saneamiento Básico		
Combustible Preparación de Alimentos	Pipeta/gas domiciliario		
Control Social	Estructura diaria de material publicitario (Ficha Técnica del contrato y ciclos de menú) a entregar por sede educativa priorizada. Los pendones a entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos).		
	Normas higiénicas 555 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho		
Empaques	Garantizar que los empaques utilizados cumplan con las características sanitarias vigentes		
Equipos	Dotación de los equipos necesarios y suficientes que garanticen el almacenamiento, preparación, embalaje, cargue, descargue transporte y servido de la Caliente Transportada, equipos isotérmicos para medición de temperatura y dotación de		

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – PREPARAD EN SITIO Y/O CALIENTE TRANSPORTADA			
ACTIVIDAD	**DESCRIPCION**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
	mesas y sillas para el consumo de los alimentos.		
Exámenes de ingreso y egreso	Exámenes de ingreso y egreso del personal vinculado por nómina (dinamizadoras de alimentos, dinamizadores de campo y auxiliares de bodega)		
Otros Gastos de Operación	Gastos administrativos (papelería, pólizas, imprevistos, matriz de riesgos, entre otros)		
Impuestos	Impuestos		
TOTAL			

- *Complemento Alimentario – Industrializada*

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**ELEMENTO**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Insumos Alimentos	Leche o Producto Lácteo		
	Derivado De Cereal		
	Fruta o Dulce		
Personal Operativo	Manipuladoras de Alimentos		
	Auxiliares de bodega		
	Auxiliares Administrativos		
	Coordinadores de Campo		
	Jefe de Bodega		
	Coordinador Operativo		
	Coordinador Financiero		
	Coordinador Legal		

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**ELEMENTO**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Dotación del Personal operativo	Dotación y Elementos de Protección Personal necesaria para la entrega de complementos alimentarios, y actividades que garantizan la prestación el servicio.		
Transporte	Transporte y entrega por complementos alimentarios en sitio (Establecimientos Educativos Priorizados)		
Dotación de Aseo	Estructura diaria de dotación de Aseo por sede educativa.		
Bodega de Almacenamiento	Bodega de alimentos en un área entre 400 y 500 metros cuadrados, que cumpla con la Resolución 2674 de 2013 y servicios públicos.		
Plan de Saneamiento Básico	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO; Implementación programas de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Manejo de los desechos sólidos y líquidos, y Programa de Agua Potable.		
Control Social	Control Social Estructura diaria de material publicitario (Ficha Técnica del contrato y ciclos de menú) a entregar por sede educativa priorizada. Los pendones a entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos).		
	Material Publicitario Norma Higiénicas: 105 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho		
Exámenes de ingreso y egreso	IMPREVISTOS Exámenes de ingreso y egreso del personal vinculado por nómina (dinamizadoras de alimentos, dinamizadores de campo y auxiliares de bodega		

DESAGREGADO COSTO COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**ELEMENTO**	**VALOR UNITARIO GRUPO 3 (Primaria 4 y 5)**	**VALOR UNITARIO GRUPO 5 (Media)**
Otros Gastos de Operación	Gastos administrativos (papelería, pólizas, imprevistos, matriz de riesgos, entre otros)		
Impuestos	Impuestos municipales 14%		
Valor Total			

VALOR TOTAL DE LA OFERTA ECONOMICA.

Valor total de la propuesta presentada _____($) incluyendo IVA y demás impuestos de Ley.

_____

FIRMA
Nombre del Representante Legal:
Documento de Identidad:
Proponente:

FORMATO: RELACION DE VEHICULOS

ITEM	Vehículos (Transporte de Alimentos o con Unidad de frio)	Modalidad del servicio Asignado (Industrializada o Caliente Transportada)	Placa	Marca	Tipo Vehículo	No. De la Tarjeta de Propiedad	Identificar si el vehículos es Propio o en Arrendamiento	Certificado o concepto favorable higiénico sanitario	SOAT (No. Del Soat, Fecha de expedición y Aseguradora)	Fecha Revisión técnico-mecánica
1										
2										
3										
4										
5										

FIRMA
Nombre del Representante Legal:
Documento de Identidad:
Proponente:

DECRETO ADMINISTRATIVO NÚMERO 0066
13 de Abril de 2026

"POR MEDIO DEL CUAL SE VIABILIZA, PRIORIZA Y APRUEBA EL PROYECTO DE INVERSIÓN DENOMINADO **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN"** IDENTIFICADO CON EL CÓDIGO **BPIN 2026505680002** FINANCIADO CON RECURSOS PROVENIENTES DEL SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS"

EL ALCALDE DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN

En uso de sus atribuciones constitucionales, legales y reglamentarias, especialmente las conferidas en la Constitución Política de Colombia - Artículos 2, 209, 361 y 315, Ley 136 de 1994, *modificada* por la Ley 1551 de 2012, Ley 2056 de 2020, Decreto 1821 de 2020 y *demás normas concordantes*

CONSIDERANDO

1- Que la Constitución Política en su artículo 2° establece, dentro de los fines esenciales del Estado, entre otros, [*que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar del cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares*].

2- Que el artículo 209 de la Constitución Política establece que la *"función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".*

3- Que el numeral 3 del artículo 315 de la Constitución Política contempla como funciones del alcalde: "*Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo; representarlo judicial y extrajudicialmente" (...).*

4- Que esta misma disposición está en acorde con lo establecido en la Ley 136 de 1994 – Art. 91 – Literal D) – Numeral. 1°. Modificado por la Ley 1551 de 2012 – Art. 29.

5- Que el artículo 361 de la Constitución Política *modificado* por el artículo 1 del Acto Legislativo 5 de 2019 establece que *"Los ingresos corrientes del Sistema General de Regalías se destinarán a la financiación de proyectos de inversión que contribuyan al desarrollo social, económico, y ambiental de las entidades territoriales".*

6- Que, en el marco de dichas disposiciones, se expidió la Ley 2056 de 2020 "*Por la cual se regula la organización y el funcionamiento del Sistema General de Regalías*", la cual tiene como finalidad *"Determinar la distribución, objetivos, fines, administración, ejecución, control, el uso eficiente y la destinación de los ingresos provenientes de la explotación de los recursos naturales no renovables precisando las condiciones de participación de sus beneficiarios"*

7- Que conforme a lo establecido por el artículo 28 de la Ley 2056 de 2020 con los recursos del Sistema General de Regalías se financiarán proyectos de inversión en sus diferentes etapas, siempre y cuando esté definido en los mismos el horizonte de realización.

8- Que conforme a lo establecido por el artículo 33 de la Ley 2056 de 2020 los proyectos de inversión deben ser formulados y presentados de conformidad con la metodología del Departamento Nacional de Planeación.

NIT: 800079035-1 / Código Postal 502041 / Calle 10 No. 10-60 Barrio Centro. Palacio Municipal / Teléfonos: 320 863 2489
E-mail: alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co / Página web: www.puertogaitan-meta.gov.co
Facebook: www.facebook.com/alcaldiadepuertogaitan.meta / Instagram: www.instagram.com/puertogaitan_meta

9- Que conforme a lo establecido por el artículo 34 de la Ley 2056 de 2020 la viabilidad de los proyectos de inversión financiados con recursos de Asignaciones Directas y la Asignación para la Inversión Local estará a cargo de las entidades territoriales beneficiarias y se adelantarán con sujeción a la metodología que defina el Departamento Nacional de Planeación.

10- Que el artículo 36 de la Ley 2056 de 2020 precisa, las entidades territoriales receptoras de Asignaciones Directas y de la Asignación para la Inversión Local, serán las encargadas de priorizar y aprobar los proyectos de inversión que se financiarán con cargo a los recursos que le sean asignados por el Sistema General de Regalías, así como de verificar su disponibilidad, conforme con la metodología del Departamento Nacional de Planeación.

11- Que el artículo 37 de la Ley 2056 de 2020 define los lineamientos y reglas generales en el marco de la ejecución de los proyectos de inversión financiados con recursos del Sistema General de Regalías, procesos adelantados conforme las definiciones, contenidos, y procedimientos que establezca el Departamento Nacional de Planeación.

12- Que el artículo 136 de la Ley 2056 de 2020 señala que todo proyecto de inversión que se presente para ser financiado con cargo a los recursos del Sistema General de Regalías deberá estar debidamente viabilizado e inscrito en el Banco de Proyectos de Inversión del Sistema General de Regalías que administra el Departamento Nacional de Planeación.

13- Que de acuerdo con lo definido por el artículo 1.2.1.2.4. del Decreto 1821 de 2020, el ciclo de los proyectos de inversión pública abarca cuatro etapas: *"La primera, correspondiente a la formulación y presentación de proyectos; la segunda, a la viabilidad y registro en el Banco de Proyectos de Inversión del Sistema General de Regalías; la tercera, correspondiente a la priorización y aprobación; y la cuarta, correspondiente a la ejecución, seguimiento, control y evaluación"*

14- Que el Artículo 1.2.1.2.11 del Decreto 1821 de 2020 establece las reglas definidas para el proceso de priorización y aprobación de los proyectos de inversión y las responsabilidades de las instancias encargadas en materia de garantizar la concordancia con la disponibilidad de caja y saldo presupuestal, conforme a la Ley Bienal de Presupuesto del Sistema General de Regalías, el Plan Bienal de Caja y el cronograma de flujos definido y registrado en el Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías.

15- Que conforme a lo descrito en los párrafos anteriores y de acuerdo con lo definido por el artículo 1.2.1.2.24 del Decreto 1821 de 2020 *"La ejecución de proyectos de inversión se adelantará, con estricta sujeción al régimen presupuestal definido en Ley 2056 de 2020, al de contratación pública y las demás normas legales vigentes. El ejecutor garantizará la correcta ejecución de los recursos asignados al proyecto de inversión, así como el suministro y registro de la información requerida por el Sistema de Seguimiento, Evaluación y Control"*

16- Que la comisión rectora del Sistema General de Regalías expidió el acuerdo número 07 de 2022 mediante el cual define los lineamientos para la priorización y aprobación y el trámite de los ajustes y liberaciones de los proyectos de inversión y se dictan otras disposiciones.

17- Que en el presente Decreto Administrativo se da cumplimiento conforme a lo indicado en el artículo 4.4.2. del Acuerdo Único del Sistema General de Regalías: Aprobación de los proyectos de inversión, el cual establece que: "Las entidades o instancias responsables de la aprobación de los proyectos de inversión, de conformidad con lo establecido en el artículo 1.2.1.2.11 del Decreto Único Reglamentario del SGR, deberán expedir el acto administrativo, según corresponda, en el que conste

NIT: 800079035-1 / Código Postal 502041 / Calle 10 No. 10-60 Barrio Centro. Palacio Municipal / Teléfonos: 320 863 2489
E-mail: alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co / Página web: www.puertogaitan-meta.gov.co
Facebook: www.facebook.com/alcaldiadepuertogaitan.meta./ Instagram: www.instagram.com/puertogaitan_meta

la decisión de aprobación, en el cual contendrá como mínimo: **A)** fecha de expedición. **B)** Nombre y código BPIN del proyecto de inversión. **C)** Valor total del proyecto aprobado, discriminado por fuente de financiación y vigencia. **D)** Entidad designada ejecutora y la instancia encargada de contratar la interventoría, cuando aplique. **E)** Sector de inversión en el que se clasifica el proyecto de inversión.

18- Que en el artículo 4.4.3 del Acuerdo Único del Sistema General de Regalías, la entidad, deberá realizar el cargue del acto administrativo de aprobación y el registro de la fecha de publicación del mismo en el Banco de proyectos de inversión del SGR o el aplicativo dispuesto por el Departamento Nacional de Planeación para tal fin, dentro de los (10) días hábiles siguientes a la fecha de la aprobación del proyecto de inversión.

19- Que la Secretaria de Planeación de Puerto Gaitán - Meta, a partir de la presentación del proyecto, y en el marco de lo establecido por el Acuerdo Único de la Comisión rectora del Sistema General de Regalías, previo a la transferencia a SUIFP, realizó la verificación de requisitos cargados en la MGA del proyecto de inversión.

20- Que, en virtud de las competencias definidas por la entidad, la validación técnica y financiera detallada de los requisitos del proyecto estuvo a cargo de la **Secretaria de Educación**; Por ende, en la verificación realizada, la consistencia técnica está avalada por dicha dependencia, por otra parte, el contenido metodológico, la utilización de herramientas metodológicas y el cumplimiento mínimo de requisitos establecido en el Acuerdo 12 de la comisión rectora y en el documento de orientaciones transitorias esta revisado por la Secretaria de Planeación.

21- Que el artículo 4.4.1 del Acuerdo No. 07 de 2022, establece *"La priorización de los proyectos de inversión de inversión determina la prelación de un proyecto respecto de otros, una vez ha sido viabilizado y previo a su aprobación. Este ejercicio estará a cargo de la entidad o instancia competente atendiendo lo dispuesto en el artículo 1.2.1.2.11. Del Decreto Único Reglamentación del SGR, para lo cual deberán aplicar las metodologías y reglamentación que para efecto expida el Departamento Nacional de Planeación en cumplimiento de los artículos 35 y 36 de la ley 2056 de 2020, cuando aplique"*

22- El resultado del ejercicio de priorización deberá evidenciarse en acto administrativo generado por la entidad o instancia competente, el cual será cargado en el Banco de Proyectos de Inversión del SGR o en el aplicativo dispuesto por el Departamento Nacional de Planeación."

23- Que la Secretaria de Planeación de Puerto Gaitán – Meta, considerando que los procesos de priorización de que trata el artículo 4.4.1 del Acuerdo 07 de 2022 de la Comisión Rectora del Sistema General de Regalías, deben ser el resultado de un análisis objetivo que redunde en un orden de aprobación y asignación de recursos, para que de entre un listado de dos o más proyectos que concursen o compitan por financiación y ejecución se logre establecer los proyectos que serán objeto de financiación de manera prioritaria frente a otros proyectos dada su importancia, impacto y estado de formulación.

24- Que el mencionado proceso se centra en las características técnicas, nivel de estructuración y formulación, así como el concepto de viabilidad técnica de los proyectos bajo análisis, de tal manera que en una comparación relativa frente a los otros proyectos se encuentre el mencionado orden.

25- Que de conformidad con el proceso metodológico de priorización, se verificó el cumplimiento de requisitos del proyecto inversión, así como el concepto de viabilidad emitido por la instancia competente; hallando viable técnicamente el proyecto, se revisa la disponibilidad presupuestal y se

NIT: 800079035-1 / Código Postal 502041 / Calle 10 No. 10-60 Barrio Centro. Palacio Municipal / Teléfonos: 320 863 2489
E-mail: alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co / Página web: www.puertogaitan-meta.gov.co
Facebook: www.facebook.com/alcaldiadepuertogaitan.meta / Instagram: www.instagram.com/puertogaitan_meta

evidencia que se cuenta con los recursos suficientes para su financiación total mediante el empleo de asignaciones directas, por lo cual siendo el único proyecto en el nivel de viabilidad a la fecha de expedición del presente decreto, se prioriza adelantar su proceso de aprobación.

26- Que, por otra parte, el proyecto denominado **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN"** identificado con el código **BPIN 2026505680002** tiene un valor total de **DIECISÉIS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS SIETE MIL SESENTA Y SEIS PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS ($16.475.507.066,56).**

27- Que el numeral 2 del artículo 29 de la Ley 2056 de 2020, el proyecto de inversión **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN" cumple** con los criterios jurídicos, técnicos, financieros, ambientales y sociales requeridos para su viabilidad. El concepto de viabilidad del proyecto se emitió el **13 de abril de 2026**, expedida por la **Secretaria de Educación** por ser ésta la dependencia competente conforme al tipo de inversión en el que se clasifica el proyecto (Sector: Educación).

28- Que de acuerdo con el parágrafo 4° del artículo 1.2.1.2.8 del Decreto 1821 de 2020, es responsabilidad de la instancia de viabilidad, verificar que el proyecto de inversión se encuentre en concordancia con la asignación y su respectiva destinación, de conformidad con la Ley 2056 de 2020.

29- Que de conformidad con el artículo 1.2.1.2.11 del Decreto 1821 de 2020, corresponde al Municipio de Puerto Gaitán, en su calidad de entidad territorial beneficiaria de recursos del Sistema General de Regalías, priorizar y aprobar los proyectos de inversión que se financiarán con cargo a los recursos de Asignaciones Directas (20% del SGR) y Asignaciones Directas anticipadas del (5%SGR), y que se encuentren contenidos en el capitulo de "Inversiones con cargo al SGR" del respectivo Plan de Desarrollo Territorial.

30- Que, en cumplimiento de lo expuesto en el párrafo inmediatamente anterior, se constató la inclusión de la iniciativa denominada 4-Implementación del programa de alimentación escolar en los establecimientos educativos públicos del municipio de Puerto Gaitán (incluye tradicional e indígena), y en desarrollo de esa iniciativa surge el proyecto denominado **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN"**

31- Que mediante acta de CONSEJO MUNICIPAL DE POLITICA FISCAL - COMFIS No 012 del 13 de abril de 2026 se dio aval para aprobación del, la viabilidad financiera y fiscal de los proyectos de inversión contenido en el Plan de Desarrollo Municipal Juntos lo hacemos Posible 2024-2027 a financiarse con recursos del Sistema General de Regalías y que además viabilidad para comprometer vigencias futuras ordinarias ley 819 de 2003 de los próximos bienios.

32- Que, en virtud de las anteriores consideraciones, EL ALCALDE MUNICIPAL DE PUERTO GAITÁN (META)

NIT: 800079035-1 / Código Postal 502041 / Calle 10 No. 10-60 Barrio Centro. Palacio Municipal / Teléfonos: 320 863 2489
E-mail: alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co / Página web: www.puertogaitan-meta.gov.co
Facebook: www.facebook.com/alcaldiadepuertogaitan.meta / Instagram: www.instagram.com/puertogaitan_meta

DECRETA

ARTÍCULO PRIMERO: ***VIABILIZAR, PRIORIZAR y APROBAR*** el proyecto de inversión denominado **"FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN"** identificado con el código **BPIN 2026505680002,** tal como se detalla a continuación:

Código BPIN	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total Aprobado
2026505680002	FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026, MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CALIENTE, TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADA, EN LAS SEDES EDUCATIVAS DEL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN	EDUCACIÓN	FACTIBILIDAD - FASE 3	$ 16.475.507.066,56

Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor por Fuente
Municipio - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas (20% del SGR)	2026-2027	$2.471.326.059,98
Municipio - PUERTO GAITAN	SGP – Alimentación Escolar	2026-2027	$ 416.315.069,53
Municipio - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas Anticipadas (5% del SGR)	2026-2027	$ 13.587.865.937,05

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA

Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vigencia Presupuestal	Valor Aprobado	Vigencia Futura Aprobada	Valor Aprobado Vigencia Futura	Bienio en el que se recibe el bien o servicio:
Municipios - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas (20% del SGR)	2025-2026	$2.471.326.059,98	N/A		2027-2028
Municipios - PUERTO GAITAN	SGP – Alimentación Escolar	2026	$ 416.315.069,53	N/A		2027-2028
Municipios - PUERTO GAITAN	Asignaciones Directas Anticipadas (5% del SGR)	2027-2028	$ 13.587.865.937,05	SI	$ 13.587.865.937,05	2027-2028

Entidad pública designada ejecutora del Proyecto	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	$ 15.168.420.893,56
Entidad pública designada para contratar el apoyo a la supervisión	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	$176.400.000,00
Entidad pública designada para contratar la interventoría	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	$1.130.686.173,00

Valor total del Proyecto

Entidades designadas ejecutoras del Total del Proyecto	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META	Valor	$ 16.475.507.066,56

ARTÍCULO TERCERO: ***DESIGNAR*** al **MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META,** como entidad publica ejecutora del proyecto de inversión.

Parágrafo Primero: La entidad designada ejecutora deberá expedir el Acto Administrativo que ordena la apertura del proceso de selección o acto administrativo unilateral que decreta el gasto con cargo a los recursos asignados, a más tardar dentro de los seis (6) meses contados a partir de la publicación del acto administrativo de aprobación del proyecto de inversión que emita el Municipio, según corresponda,

NIT: 800079035-1 / Código Postal 502041 / Calle 10 No. 10-60 Barrio Centro. Palacio Municipal / Teléfonos: 320 863 2489
E-mail: alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co / Página web: www.puertogaitan-meta.gov.co
Facebook: www.facebook.com/alcaldiadepuertogaitan.meta / Instagram: www.instagram.com/puertogaitan_meta

y será la responsable de verificar el cumplimiento de los requisitos legales para el inicio de la ejecución del proyecto de inversión, conforme a lo establecido en el parágrafo tercero del Artículo 37 de la Ley 2056 de 2020.

Parágrafo segundo: en parágrafo 4 del articulo 4.4.4 del acuerdo único del sistema general de regalías de la comisión rectora determina que: "Cuando la entidad designada ejecutora corresponda a la misma entidad responsable de la aprobación del proyecto de inversión, se entenderá aceptada la designación como ejecutor, con la expedición del acto administrativo de aprobación."

ARTÍCULO CUARTO: La entidad designada en el artículo anterior como Entidad Pública Ejecutora del proyecto aprobado, será responsable de la recolección, custodia y reporte al Sistema de Seguimiento, Evaluación y Control de la información veraz, oportuna e idónea del proyecto, desde la aprobación hasta su cierre, así como del expediente del proyecto de inversión.

ARTÍCULO QUINTO: En atención a lo dispuesto en el parágrafo primero del artículo 37 de la Ley 2056 de 2020, la ejecución del presente proyecto se adelantará con estricta sujeción al régimen presupuestal definido en esta ley, al de contratación pública y las demás normas especiales vigentes que le resulten aplicables de conformidad con los parámetros de aprobación.

ARTÍCULO SEXTO: La Entidad designada como ejecutora del proyecto de inversión, financiado con recursos de regalías será sujeto de control administrativo y responsable fiscal, penal y disciplinariamente por la administración de dichos recursos.

ARTÍCULO SEPTIMO: Comuníquese el presente Decreto a la entidad designada como ejecutora del proyecto; dicha entidad deberá comunicar la aceptación o no de la ejecución del proyecto de acuerdo con lo contemplado en el artículo 4.4.4 del Acuerdo 07 de 2022 el cual dicta que "*Una vez comunicado por la entidad o instancia responsable de la aprobación del proyecto de inversión, el ejecutor y la instancia encargada de contratar la interventoria, cuando aplique, dispondrán de quince (15) días calendario para pronunciarse sobre la aceptación o no de la designación mediante comunicación oficial que será cargada por la secretaría técnica u oficina de planeación o la que haga sus veces en el Banco de Proyectos de Inversión del SGR o en el aplicativo dispuesto por el Departamento Nacional de Planeación*", de no recibirse la comunicación, se entenderá no aceptada la misma.

ARTÍCULO OCTAVO: El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición.

Comuníquese y cúmplase

Dado en el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, a los trece (13) días del mes de Abril de 2026.

LUIS CÉSAR PÉREZ GAITÁN
Alcalde Municipal

Proyecto: Nicolas Santiago Ramirez Bohada	Vto. Bo Diana Carolina Chaperena Ramos	Aprobó: Gloria Milena Guzmán Martínez
CPS 1751 de 2025	Directora de Planeación Municipal e Institucional	Secretaria de Planeacion

NIT: 800079035-1 / Código Postal 502041 / Calle 10 No. 10-60 Barrio Centro. Palacio Municipal / Teléfonos: 320 863 2489
E-mail: alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co / Página web: www.puertogaitan-meta.gov.co
Facebook: www.facebook.com/alcaldiadepuertogaitan.meta / Instagram: www.instagram.com/puertogaitan_meta

DEPARTAMENTO DEL **META**

N.T. 892.099.143-8

RESOLUCIÓN N° 5342 DE 28 DE OCTUBRE DE 2025

Por medio de la cual se establece el Calendario Académico del año lectivo 2026, para los Establecimientos Educativos oficiales que prestan el servicio público educativo en los niveles de preescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados a cargo del Departamento del Meta.

LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL META

En uso de sus atribuciones legales, en especial las que le confiere la Ley 115 de 1994, la Ley 715 de 2001 y el Decreto 1075 de 2015.

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con el numeral 6.2.12 del artículo 6 de la ley 715 de 2001, corresponde a los departamentos, en materia de educación, organizar la prestación del servicio educativo en su jurisdicción.

Que el artículo 2.3.3.1.11.1 de decreto 1075 2015, dispone en su artículo primero: *"Los establecimientos de educación preescolar, básica y media, incorporarán en su calendario académico cinco (5) días de receso estudiantil en la semana inmediatamente anterior al día feriado en que se conmemora el descubrimiento de América"*.

Que el decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector educativo, en su artículo 2.4.3.4.1. Faculta a las entidades territoriales certificadas para expedir, antes del 1° de noviembre cada año y por una sola vez, el calendario académico para todos los establecimientos educativos estatales de su jurisdicción, el cual debe determinar las fechas precisas de iniciación y finalización de las actividades académicas con estudiantes, de desarrollo institucional, receso estudiantil y vacaciones de directivos(as) docentes y docentes:

1. **PARA DOCENTES Y DIRECTIVOS DOCENTES:**
   a) Cuarenta (40) semanas de trabajo académico con estudiantes, distribuido en dos periodos semestrales.
   b) Cinco (5) semanas de actividades de desarrollo institucional y
   c) Siete (7) semanas de vacaciones.

2. **PARA ESTUDIANTES:**
   a) Cuarenta (40) semanas de trabajo académico, distribuido en dos periodos semestrales.
   b) Doce (12) semanas de receso estudiantil.

Que la Procuraduría General de la Nación como organismo de control emitió la circular N° 16 del 10 de agosto de 2012, relacionada con el cumplimiento del Calendario Académico Escolar e invita a las autoridades del nivel territorial, los Consejos Directivos, Rectores y Directores de Establecimientos Educativos para que en su calidad de garantes del servicio de educación, den estricto cumplimiento de la normatividad vigente.

Que el Gobierno Nacional, a través de la Viceministra (E) de Educación Preescolar, Básica y Media del Ministerio de Educación Nacional, mediante la Circular No. 043 del 30 de Septiembre de 2025, da orientaciones a los Gobernadores, Alcaldes y Secretarios de Educación de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación, para la elaboración del calendario académico para la vigencia 2026.

Que por lo anteriormente expuesto, la Secretaria de Educación del Meta:

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: SEMANAS LECTIVAS O DE TRABAJO ACADÉMICO. Las cuarenta (40) semanas de trabajo académico con estudiantes se distribuirán en dos periodos semestrales del año lectivo 2026, de acuerdo con las siguientes fechas:

Firma:	Firma:	Firma:	Firma:
Elaboró: [illegible] Alvarez Function	Revisó: Leidy Ortiz P[illegible]	Aprobó: Sulay Rios Castillos	Aprobó: Astrid Ampudia Vásquez
Cargo: Profesional Universitario	Cargo: Asesora Jurídica	Cargo: Gerente de Calidad Educativa	Cargo: Gerente de Administrativa

DEPARTAMENTO DEL **META**

N.T. 892.000.145-8

RESOLUCIÓN N° 5342 DE 28 DE OCTUBRE DE 2025

Por medio de la cual se establece el Calendario Académico del año lectivo 2026, para los Establecimientos Educativos oficiales que prestan el servicio público educativo en los niveles de preescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados a cargo del Departamento del Meta.

PERIODO SEMESTRAL	PERÍODOS ACADÉMICOS SEMESTRALES		
	DESDE	HASTA	DURACIÓN (En Semanas)
1°	02 de febrero de 2026.	28 de junio de 2026.	Veinte (20) semanas
2°	13 de julio de 2026.	06 de diciembre de 2026.	Veinte (20) semanas
TOTAL			**Cuarenta (40) Semanas**

Para el desarrollo de las cuarenta (40) semanas lectivas de trabajo académico con los estudiantes, el Rector o Director Rural del Establecimiento Educativo fijará el horario de cada Docente, distribuido para cada día de la semana, discriminando el tiempo dedicado al cumplimiento de la asignación académica, a las actividades curriculares complementarias. Este horario debe publicarse en un lugar visible y comunicarse a los padres de familia una vez al semestre.

PARÁGRAFO: ENTREGA DE INFORMES ACADÉMICOS. A más tardar una semana después de finalizado cada uno de los periodos académicos definidos por el establecimiento educativo, mediante reuniones programadas institucionalmente, los padres de familia o acudientes recibirán el informe periódico de evaluación de que trata el numeral 9 del Artículo 2.3.3.3.3.4 del Decreto Nacional 1075 de 2015, en el cual se dará cuenta por escrito de los avances obtenidos por los educandos en cada una de las áreas durante su proceso formativo.

ARTÍCULO SEGUNDO: SEMANAS DE DESARROLLO INSTITUCIONAL. El Artículo 2.4.3.2.4 del Decreto 1075 de 2015 establece: *"Es el tiempo dedicado por los Directivos Docentes y los Docentes a la formulación, desarrollo, evaluación, revisión o ajustes del proyecto educativo institucional; a la elaboración, seguimiento y evaluación del plan de estudios, investigación y actualización pedagógica; a la evaluación institucional anual, y a otras actividades de coordinación con organismos e instituciones que incidan directa o indirectamente en la prestación del servicio educativo"*

Conforme con lo anterior, los Directivos Docentes y Docentes de las Instituciones y Centros Educativos Oficiales, además de las cuarenta (40) semanas de trabajo académico con los estudiantes, dedicarán cinco (5) semanas del año lectivo 2026 a realizar actividades de desarrollo institucional, así:

FECHAS	*TIEMPO*
Del 19 de enero al 01 de febrero de 2026	2 semanas
Del 30 marzo al 05 abril de 2026	1 semana
Del 05 al 11 de octubre de 2026	1 semana
Del 07 al 13 de diciembre de 2026	1 semana
TOTAL	***Cinco (5) semanas***

Para el desarrollo de estas actividades el Rector o Director adoptará un plan de trabajo para los Directivos Docentes y Docentes del Establecimiento Educativo, que se desarrollará durante la jornada laboral en la modalidad presencial, de acuerdo con las orientaciones emitidas por la Secretaría de Educación.

Los Rectores o Directores Rurales deberán liderar, orientar, controlar y garantizar el cumplimiento de las actividades de desarrollo institucional y presentarán un informe detallado al Director de Núcleo respectivo, ocho (8) días hábiles después de haber finalizado cada una de las semanas previstas en el presente Calendario Académico.

El Director de Núcleo elaborará y presentará a la Secretaría de Educación-Gerencia de Calidad Educativa un informe sobre la ejecución de los planes de trabajo implementados, para lo cual tendrá un plazo de quince (15) días hábiles contados a partir de la fecha de entrega del informe por parte de los Rectores o Directores Rurales.

Firma:	Firma:	Firma:	Firma:
Elaboró: Paola Alvarez Montaño	Revisó: Lesly Ortiz	Aprobó: Jaday Rey Cuellar	Aprobó: Astrid Alejandra Vasquez
Cargo: Profesional Universitario	Cargo: Asesora Jurídica	Cargo: Gerente de Calidad Educativa	Cargo: Gerente de Administrativa

DEPARTAMENTO DEL **META**

NIT 892.000.143-8

RESOLUCIÓN N° 5342 DE 28 DE OCTUBRE DE 2025

Por medio de la cual se establece el Calendario Académico del año lectivo 2026, para los Establecimientos Educativos oficiales que prestan el servicio público educativo en los niveles de preescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados a cargo del Departamento del Meta.

ARTÍCULO TERCERO: VACACIONES DE LOS DIRECTIVOS DOCENTES Y DOCENTES. En cumplimiento de las normas vigentes, los periodos para el disfrute de las siete (7) semanas de vacaciones a que tienen derecho los Directivos Docentes y los Docentes serán comprendidas dentro de las siguientes fechas:

FECHAS	*TIEMPO*
Del 05 al 18 de enero de 2026	2 semanas
Del 29 de junio al 12 de julio de 2026	2 semanas
Del 14 de diciembre de 2026 al 03 de enero 2027	3 semanas
TOTAL	***Siete (7) semanas***

ARTÍCULO CUARTO. ***RECESO ESTUDIANTIL.*** Las doce (12) semanas calendario de receso estudiantil para el año lectivo 2026, se distribuirán así:

FECHAS	*TIEMPO*
Del 05 enero al 01 de febrero de 2026	4 semanas
Del 30 de marzo al 05 de abril de 2026	1 semana
Del 29 de junio al 12 de julio de 2026	2 semanas
Del 05 de octubre al 11 de octubre de 2026	1 semana
Del 07 de diciembre de 2026 al 03 de enero de 2027	4 semanas
TOTAL	***Doce (12) semanas***

ARTÍCULO QUINTO: ADOPCIÓN DEL CALENDARIO INSTITUCIONAL. Antes del 31 de enero de 2026, el Rector o Director Rural adoptará mediante Resolución el Calendario Institucional del año lectivo 2026, lo difundirá entre la Comunidad Educativa y presentará informes sobre su desarrollo y cumplimiento al Director de Núcleo, Consejo Directivo y Asamblea de Padres de Familia.

ARTÍCULO SÉXTO: MODIFICACIÓN DEL CALENDARIO ACADÉMICO O DE LA JORNADA ESCOLAR. La competencia para modificar el calendario académico es del Gobierno Nacional, los ajustes del calendario deberán ser solicitados previamente por la autoridad competente de la respectiva entidad territorial certificada mediante petición debidamente motivada, salvo cuando sobrevengan hechos que alteren el orden público, en cuyo caso la autoridad competente de la entidad territorial certificada podrá realizar los ajustes del calendario académico que sean necesarios.

De acuerdo con lo señalado por el artículo 2.4.3.4.2 del Decreto 1075 de 2015, las Autoridades Territoriales, los Consejos Directivos, los Rectores o Directores de los Establecimientos Educativos no son competentes para autorizar variaciones en la distribución de los días fijados para el cumplimiento del calendario académico y la jornada escolar, ni para autorizar la reposición de clases por días no trabajados por cese de actividades académicas.

ARTÍCULO SÉPTIMO: VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Villavicencio, a los (28) días del mes octubre de 2025.

JENNY ANDREA CAPOTE AVENDAÑO
Secretaria de Educación Departamental

Firma:	Firma:	Firma:	Firma:
Elaboró: Karol Alvarez Rondon	Revisó: Leidy Ortiz	Aprobó: Suley Rios Caballos	Aprobó: Astrid Alejandra Vasquez
Cargo: Profesional Universitario	Cargo: Asesora Jurídica	Cargo: Gerente de Calidad Educativa	Cargo: Gerente de Administrativa

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	Secretaria de Educación, Desarrollo Económico y Turismo
MUNICIPIO	PUERTO GAITAN
SEDE EDUCATIVA	IE
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	50-60 GR 120 GR	CARNE EN CUADRITOS	PECHUGA A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVOS FRIJOLES ROJOS	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO GUISADO ARVEJA VERDE SECA CON PAPA
CEREALES	140-145 GR	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTA CARBONARA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	80-140 GR	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA SALTEADA	PAPA A LA FRANCESA	YUCA DORADA	MONEDAS DE PLATANO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 90 GR	ENSALADA FRIA	ENSALADA DE PEPINO,TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA ROJA
BEBIDA	200 CM³	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA	LIMONADA	JUGO DE MORA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	50-60 GR 120 GR	CARNE EN BISTEC FRIJOL	POLLO APANADO	CHURRASCO	CARNE EN CUADROS GUISADA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS
CEREALES	140-145 GR	ARROZ BLANCO	PASTA EN CONCHAS	ARROZ	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	80-140 GR	PURE DE PAPA CON VERDURAS	PATACÓN	PAPA A LA FRANCESA	TAJADA DE PLATANO	YUCA DORADA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 90 GR		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA DE AGUACATE	ENSALADA DE PEPINO,LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	VERDURAS SALTEADAS
BEBIDA	200 CM³	NARANJADA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE LULO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	50-60 GR 120 GR	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA FRIJOLES ROJOS	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES GUISADA	HUEVOS REVUELTOS ARVEJA VERDE SECA CON PAPA
CEREALES	140-145 GR	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ ROJO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	80-140 GR	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA CRIOLLA CHORREADA	MONEDAS DE PLATANO	PLATANO VERDE EN PATACON	PURE DE PAPA CON VERDURAS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 90 GR	ENSALADA DE FRIA	ENSALADA TRADICIONAL	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA CAMPESINA	
BEBIDA	200 CM³	NARANJADA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	50-60 GR 120 GR	ALBONDIGAS	HUEVOS EN TORTILLA GARBANZOS	CARNE DE CERDO ASADA	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO EN SALSA BLANCA LENTEJAS
CEREALES	140-145 GR	SPAGUETTI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	80-140 GR	YUCA DORADA	PLATANO VERDE EN MONEDITAS	PAPA CHORREADA	PLATANO MADURO TAJADAS	PATACON
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 90 GR	VERDURAS FRIA	ENSALADA DE PEPINO,ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA HAWAIANA	HABICHUELAS GUISADAS	ENSALADA DE AGUACATE
BEBIDA	200 CM³	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	LIMONADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ASTRID SANABRIA VARGAS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 07525

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	Secretaria de Educación, Desarrollo Económico y Turismo
MUNICIPIO	PUERTO GAITAN
SEDE EDUCATIVA	IE
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	40-50 GR 17 GR	CARNE EN CUADRITOS	PECHUGA A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVOS	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO GUISADO
				FRIJOLES ROJOS		ARVEJA VERDE SECA CON PAPA
CEREALES	90 - 105 GR	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTA CARBONARA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	50- 95 GR	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA SALTEADA	PAPA A LA FRANCESA	YUCA DORADA	MONEDAS DE PLATANO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 65 GR	ENSALADA FRIA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA CAMPESINA	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA ROJA
BEBIDA	200 CM³	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA	LIMONADA	JUGO DE MORA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	40-50 GR 17 GR	CARNE EN BISTEC FRIJOL	POLLO APANADO	CHURRASCO	CARNE EN CUADROS GUISADA	TORTILLA DE HUEVO
						LENTEJAS
CEREALES	90 - 105 GR	ARROZ BLANCO	PASTA EN CONCHAS	ARROZ	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	50- 95 GR	PURE DE PAPA CON VERDURAS	PATACÓN	PAPA A LA FRANCESA	TAJADA DE PLATANO	YUCA DORADA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 65 GR		ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA DE AGUACATE	ENSALADA DE PEPINO,LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	VERDURAS SALTEADAS
BEBIDA	200 CM³	NARANJADA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE LULO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	40-50 GR 17 GR	FILETE DE PESCADO APANADO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES GUISADA	HUEVOS REVUELTOS
			FRIJOLES ROJOS			ARVEJA VERDE SECA CON PAPA
CEREALES	90 - 105 GR	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ ROJO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	50- 95 GR	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA CRIOLLA	MONEDAS DE PLATANO	PLATANO VERDE EN PATACON	PURE DE PAPA CON VERDURAS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 65 GR	ENSALADA DE FRIA	ENSALADA TRADICIONAL	VERDURAS SALTEADAS	ENSALADA CAMPESINA	
BEBIDA	200 CM³	NARANJADA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	40-50 GR 17 GR	ALBONDIGAS	HUEVOS EN TORTILLA	CARNE DE CERDO ASADA	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO EN SALSA BLANCA
			GARBANZOS			LENTEJAS
CEREALES	90 - 105 GR	SPAGUETTI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADO DE CEREAL	50- 95 GR	YUCA DORADA	PLATANO VERDE EN MONEDITAS	PAPA CHORREADA	PLATANO MADURO TAJADAS	PATACON
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MÍNIMO 65 GR	VERDURAS FRIA	ENSALADA DE PEPINO,ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA HAWAIANA	HABICHUELAS GUISADAS	ENSALADA DE AGUACATE
BEBIDA	200 CM³	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	LIMONADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ASTRID SANABRIA VARGAS	
FIRMA	Astrid Sanabria V.	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 07525

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
MUNICIPIO	PUERTO GAITAN
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE-2024
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LACTEOS	200 CM	AVENA	LECHE SABORIZADA DE FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	24- 70	GALLETA MANÍ	PONQUE VAINILLA	GALLETA FRESA	PAN COCO	GALLETA CASERA
FRUTA	MINIMO 120 MG		NARANJA	MANZANA	BANANO	
AZUCAES Y DULCES	13-50 GR	DULCE DE LECHE				BOCADILLO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LACTEOS	200 CM	LECHE ENTERA	AVENA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA DE FRESA
DERIVADO DE CEREAL	24- 70	GALLETA MANÍ	MUFFI	GALLETA CASERA	PAN ALIÑADO	GALLETA LIMÓN
FRUTA	MINIMO 120 MG		BANANO	MANDARINA	MANZANA	
AZUCAES Y DULCES	13-50 GR	ROLLITO DE LECHE				COCADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LACTEOS	200 CM	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA DE FRESA	AVENA
DERIVADO DE CEREAL	24- 70	GALLETA TOSCANA	PONQUE VAINILLA	GALLETA DE FRESA	PAN COCO	GALLETA MANÍ
FRUTA	MINIMO 120 MG		MANDARINA	MANZANA	PERA	
AZUCAES Y DULCES	13-50 GR	BOCADILLO				DULCE DE LECHE

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LACTEOS	200 CM	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA DE FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE	AVENA
DERIVADO DE CEREAL	24- 70	GALLETA LIMÓN	MUFFI	GALLETA CASERA	PAN ALIÑADO	GALLETA MANÍ
FRUTA	MINIMO 120 MG		BANANO	NARANJA	MANZANA	
AZUCAES Y DULCES	13-50 GR	ROLLITO CON LECHE				COCADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ASTRID MILENA SANABRIA VARGAS	
FIRMA	ASTRID SANABRIA	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 07525

ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN, META	FORMATO SOLICITUD INICIO DE PROCESO CONTRACTUAL			Puerto Gaitán
	CONTRATACIÒN			
	Código: SCO-FR-66	Versión: 01	Vigencia: 01/08/2025	

Puerto Gaitán (Meta), 13 de abril de 2026

1000-0107

Doctora
ALEJANDRA CASTILLO BLANDON
Secretaria de Contratación Publica
Alcaldía de Puerto Gaitán - Meta
Puerto Gaitán - Meta

Ref. Solicitud inicio proceso de licitación para contratar el "SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES"

Cordial Saludo.

De manera respetuosa me dirijo a usted, con el fin de solicitar se inicie el proceso de licitación para suscribir el contrato de referencia cuyo objeto es "SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES, Esto con el fin de garantizar el acceso y permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en los establecimientos del Municipio de Puerto Gaitán.

Para lo cual se anexa los documentos de soporte correspondientes.

Atentamente;

LUIS CESAR PEREZ GAITAN
Alcalde Municipal

Elaboró: Leidy Johana parias Alvarez	Revisó: Reviso: Didier Emil Ovalle Roja	Aprobó: Reviso: Didier Emil Ovalle Roja
Cargo: Secretaria Ejecutiva de Despacho	Cargo: secretario de Educación	Cargo: secretario de Educación

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

1040-0386
Puerto Gaitán (Meta), 13 de abril del 2026.

Doctor
LUIS CESAR PEREZ GAITAN
Alcalde Municipal

Asunto: Solicitud inicio proceso de licitación para contratar el "SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES.

Reciba un cordial Saludo

En aras de dar cumplimiento a la misión de la administración y cumplimiento de las metas trazadas en el Plan de Desarrollo de manera comedida, me permito solicitar el inicio del proceso de licitación Pública para la suscripción del contrato cuyo objeto es: "COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA Y PREPARADA EN SITIO DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES".

Agradezco la atención prestada y la colaboración.

Cordialmente,

DIDIHER EMIL OVALLE ROJAS
Secretario de Educación