T.R.D 150.11.3

Restrepo, 16 de abril de 2026

Señor:
**DANI FERNEY LINARES OSPINA**
Alcalde
Alcaldía de Restrepo - Meta
Ciudad.

**OBJETO: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE RESTREPO META".**

Agotada la etapa previa establecida como imprescindible para la inversión pública, verificada la viabilidad de la referencia, la cual se encuentra debidamente inscrita en el Plan Anual de Adquisiciones, se realiza el presente estudio requisito establecido en los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80/93 en concordancia con lo señalado en el Artículo 2 parágrafo primero de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, conforme delegación conferida mediante Decreto 156 de 2013, con el fin de que se adelante el presente proceso de selección y la consecuente celebración del contrato para: **"SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE RESTREPO META".**

## 1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El análisis de conveniencia y oportunidad previsto en el Articulo 25 Numeral 7 de la Ley 80 de 1993, el artículo 20 Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 de 2015, tiene por finalidad cumplir con el principio general de la Planeación contractual. Por ello se tiene:

***1.1*** *artículo 44 de la constitución política establece lo siguiente: "son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozaran también de los demás derechos consagrados en la constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir*

*de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás".*

***1.2** Por su parte, el articulo 67 ibídem consagra que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social. Respecto de las obligaciones que tiene el Estado frente a la educación, establece dicho precepto constitucional que: "... corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo".*

***1.3** La Convención sobre los Derechos del Niño, ratificada por Colombia mediante la Ley 12 de 1991, impone a los Estados la obligación de adoptar las medidas necesarias hasta el máximo de los recursos de que disponga y, cuando sea necesario, dentro del marco de la cooperación internacional "para dar efectividad" a los derechos sociales, económicos y culturales de los niños y niñas. Específicamente, con relación al derecho de las niñas y los niños a la alimentación adecuada, los Estados deben adoptar acciones para combatir la malnutrición infantil en el marco de la atención primaria de la salud, mediante el "suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos derivados de la contaminación del medio ambiente".*

***1.4** El Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) reconoce en su artículo 11 "el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí mismo y su familia, incluida alimentación, vestido y vivienda adecuadas, y una mejora continua de las condiciones de existencia (...)" disponiendo que el derecho a una alimentación adecuada está inseparablemente vinculado al principio de dignidad humana, requiriéndose la adopción de políticas económicas, ambientales y sociales adecuadas para el plano local. En desarrollo de la interpretación del contenido de este derecho, el Comité DESC ha señalado que el derecho a una alimentación adecuada está inseparablemente vinculado a la dignidad humana y requiere la adopción de políticas económicas, ambientales y sociales adecuadas en los planos nacional e internacional. En este sentido es importante mencionar el artículo 1º de la Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición establece que "cada hombre, mujer y niña o niño tiene el derecho inalienable a estar libre de hambre y malnutrición para poder desarrollar sus facultades físicas y mentales (...)"*

***1.5** La Observación General No. 13 del Comité de Derecho Económicos Sociales y Culturales del Consejo Económico y Social de la Organización de las Naciones Unidas establece cuatro (4) características interrelacionadas que debe tener la educación en todas sus formas, a saber, disponibilidad, accesibilidad; aceptabilidad; y adaptabilidad. Con relación a los deberes de los Estados de asegurar alimentos adecuados a las niñas y los niños, y de luchar contra la desnutrición infantil, la Observación General No. 15 del Comité de los Derechos de Niño resalta la importancia de adoptar, en función de cada contexto, medidas encaminadas al cumplimiento por los Estados de sus obligaciones de garantizar el acceso a alimentos inocuos, nutricionalmente adecuados y culturalmente*

*apropiados. Así mismo, el Comité recomienda la alimentación escolar "para garantizar a todos los alumnos acceso a una comida completa al día, algo que, además, puede elevar la atención de los niños en aras del aprendizaje y aumentar la matrícula escolar."*

***1.6** La Corte Constitucional en sentencia T-273 del 6 de mayo de 2014 en relación con la alimentación escolar señaló que esta garantía no sólo asegura el derecho de los estudiantes a tener una alimentación adecuada y a crecer en condiciones dignas, sino que contribuye a eliminar una de las barreras de acceso a la educación que con frecuencia se traduce en niveles preocupantes de deserción escolar. Señaló el Alto Tribunal que "Resulta claro para la Sala que la ausencia de alimentación escolar constituye una barrera de acceso a la educación y una vulneración a la dignidad de los niños y niñas. En la medida en que esta situación es una de las causas de la deserción escolar y equivale a la negación misma del derecho de educación. En este escenario, los problemas de nutrición, deserción escolar y educación en condiciones dignas que afectan a muchos niños y niñas del país exigen no sólo el cumplimiento de las competencias específicas asignadas por la Constitución y la ley a las entidades de orden nacional y territorial en ese sentido, sino un esfuerzo de planeación y coordinación mancomunado y constante dirigido a exterminar el hambre y la desnutrición de los niños y las niñas."*

***1.7** La Ley 1098 de 2006 establece como responsabilidad del Estado en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, en el marco de la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, y garantía del ejercicio de sus derechos y libertades, " … asegurar los medios y condiciones que les garantice la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento de su ciclo completo de formación y " Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la exclusión de los niños, las niñas y los adolescentes del sistema educativo."*

***1.8** El Gobierno Nacional adoptó el Programa de Alimentación Escolar como la estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y deserción escolar, así como fomentar estilos de vida saludables. Fue así que el parágrafo 4º del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011 trasladó el Programa de Alimentación Escolar PAE, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF al Ministerio de Educación Nacional confiriéndole la competencia para llevar a cabo la "… orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimo de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales…"*

***1.9** El Gobierno mediante Decreto 1852 de 2015 reglamentó lo atinente al Programa de Alimentación Escolar - PAE. El artículo 2.3.10.4.3. del referido Decreto estableció entre otras como funciones de los entes territoriales "… ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional…", debiendo para tal efecto de "… Apropiar y reservar recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su*

*jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar…", para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del Artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 compilado por el artículo 2.4.3.2.9 del Decreto 1084 de 2015 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa.*

***1.10** Que en esta línea, la Primera Infancia es reconocida como la etapa de vida más importante para lograr la transformación del capital humano de la sociedad, por lo que en el marco del cumplimiento de las metas propuestas y de la Ley 1804 de 2016, se plantea la promoción de las trayectorias en el entorno educativo, incorporar una línea de módulos de formación y acompañamiento en educación inicial en el marco del Programa Todos a Aprender, la priorización de la jornada única en el grado de transición, el diseño, adecuación y dotación de ambientes adecuados y protectores, el fortalecimiento y enriquecimiento del aporte nutricional a niños y niñas menores de 6 años por medio del PAE.*

***1.11** Con el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", el alcance del PAE se amplía buscando contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional en los municipios que sean priorizados; así mismo, se buscará el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad en todo el país, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia.*

***1.12** Que el Decreto 2018 del 14 de febrero de 2020 "Por el cual se establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender", establece en su artículo 3º las funciones de la unidad, específicamente las contenidas a numeral 5º "Gestionar los recursos y adelantar las acciones para fortalecer la financiación del Programa de Alimentación Escolar en todo el territorio nacional y ampliar su cobertura, atendiendo los criterios de focalización y priorización que fije el Consejo Directivo" y numeral 6º "Distribuir a las entidades territoriales, los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a cofinanciar la operación del Programa de Alimentación Escolar, atendiendo los criterios de focalización que fije el Consejo Directivo".*

***1.13** Que desde el Congreso de la República se expidió la Ley 2046 de 2020 "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos" la cual hará parte integrante del presente proceso frente a la adquisición de alimentos a los proveedores definidos en el proveído.*

***1.14** Que la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender expidió la Resolución 00335 de 2021 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos -Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE» y sus Anexos Técnicos.*

***1.15*** *Con base en lo establecido en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decretos 1852 de 2015; así como la Resolución 00335 de 2021, es corresponsabilidad de los departamentos y sus municipios garantizar la adecuada y oportuna prestación del PAE a la población beneficiaria durante todo el calendario académico, para lo cual, se debe concurrir entre las partes con recursos públicos a partir de las diferentes fuentes de financiación, permitiendo garantizar el cumplimiento de las obligaciones y funciones señaladas en la ley, en los lineamientos expedidos por esta Unidad - Alimentos para Aprender, contando para ello las ETC con dos (2) mecanismos, que les permite actuar y ejecutar de manera coordinada los recursos destinados para la ejecución del PAE con sus municipios no certificados; a) Celebración de un Convenio Interadministrativo entre las Entidades Territoriales Certificadas – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas - ETNOC de su jurisdicción y b) Realización de uno o varios Acuerdos Formales entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas de su jurisdicción.*

***1.16*** *Como antecedente, la Procuraduría General de la Nación mediante la Directiva 019 de 2022, exhorta a GOBERNADORES, ALCALDES Y ALCALDESAS de las Entidades Territoriales Certificadas para que, entre otras cosas, aseguren la disponibilidad de recursos iguales o superiores al calendario académico y garanticen la prestación del PAE de forma oportuna y con calidad; contraten oportunamente en el marco de los principios de planeación presupuestal y sostenibilidad fiscal; mantengan estándares y condiciones de calidad, ejecutando recursos y adelantando los trámites para su garantía en el tiempo; y, verificar condiciones de infraestructura y tradiciones culturales para que el PAE cumpla con su propósito.*

***1.17*** *Que así mismo, se reconoce al PAE como una de las principales estrategias que incide positivamente en la permanencia escolar en los establecimientos educativos, y apuesta a su fortalecimiento con el fin de potenciar sus impactos en el desarrollo integral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes.*

***1.18*** *Las entidades territoriales podrán ampliar cupos y/o cualificar la complementación con recursos diferentes a las asignaciones del SGP. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación".*

***1.19*** *El Decreto 846 de 2023, modificatorio del Decreto 1075 de 2015, dispone al tenor del artículo 2.3.10.2.2, el deber de planeación del servicio de alimentación escolar para garantizarlo durante todo el calendario escolar, para lo cual las entidades territoriales que ejecuten recursos del Programa de Alimentación Escolar-PAE deben planear la prestación del servicio de alimentación escolar y los procesos de contratación correspondientes, de conformidad con el régimen de contratación aplicable, con la suficiente antelación para contratar durante la respectiva vigencia fiscal y atender desde el primer día y sin interrupciones el servicio durante todo el año del calendario académico, atendiendo las condiciones particulares de ubicación e infraestructura de las diferentes sedes de las instituciones educativas, y las tradiciones y costumbres alimenticias de cada región.*

Con base en los anteriores fundamentos normativos, la UAPA en ejercicio de sus competencias se permite EXHORTAR e IMPARTIR, las acciones inmediatas para garantizar el inicio oportuno del Programa de Alimentación Escolar en la vigencia 2025, atendiendo la reglamentación vigente así:

A. Planeación Financiera

*De igual manera atendiendo a la* Resolución 00335 de 2021, en el ***Artículo 7°.*** *Fuentes de financiación del PAE. Constituyen fuentes de financiación del Programa de Alimentación Escolar, todos los recursos públicos del orden nacional y territorial, de destinación específica establecidos normativamente, así como los de libre destinación, que sean presupuestados para tal fin, los cuales concurrirán en una bolsa común cuya ejecución será coordinada entre las Entidades Territoriales Certificadas y Entidades Territoriales No Certificadas correspondientes.*

*En desarrollo de la Ley 2167 de 2021 que señala de manera taxativa que las Entidades Territoriales Certificadas deben garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y de calidad, durante el cien por ciento del calendario académico, sin afectar las coberturas vigentes y propendiendo por avanzar progresivamente hacia la universalidad; por lo tanto, el programa se apalancará mediante diferentes fuentes de financiación, como: los recursos que se destinan del Presupuesto General de la Nación – PGN asignados a través de la Unidad Alimentos para Aprender - UApA, el Sistema General de Participaciones - SGP de Alimentación Escolar, SGP de Calidad, Sistema General de Regalías, recursos propios y de otras fuentes provenientes del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional. Eventualmente, también las cajas de compensación pueden concurrir con la cofinanciar la operación del PAE en el territorio.*

El Municipio de Restrepo Meta, mediante el **Plan de Desarrollo del Municipio:** "HAGAMOSLO DIFERENTE 2024-2027", incluido dentro del proyecto de inversión denominado "**FORTALECIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN RESTREPO**" BPIN: 2024506060059. **Programa:** No. 2201 Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media. Sub Programa: Intersubsectorial Educación. **Meta**: 1.060 niños, niñas y adolescentes de las Instituciones educativas municipales.

El Municipio de Restrepo, cuenta en promedio de acuerdo al SIMAT 2025) con 3.304 niños, niñas y adolescentes registrados oficialmente, tanto en el área rural como urbano, cuyas familias son de escasos recursos económicos y en su gran mayoría son de condiciones de vulnerabilidad; razón por la cual se hace prioritaria la necesidad de la prestación del servicio de alimentación escolar. Además, con esta estrategia se garantiza el acceso y permanencia de los estudiantes a las instituciones educativas, coadyuva a un mejor rendimiento académico y mejor calidad de vida con una alimentación balanceada, de calidad y a horas definidas.

Con lo anteriormente mencionado, la Administración Municipal encuentra pertinente y necesario adelantar el proceso para continuar garantizando el servicio de Alimentación Escolar PAE a la población estudiantil focalizada por parte de las instituciones educativas oficiales, lo cual corresponde a 1.060 cupos en PAE Municipal; que se encuentren registrados o se llegaren a registrar en las Instituciones Educativas con un complemento alimentario jornada de la mañana y/o complemento alimentario jornada de la tarde para la atención del PAE y/o complementos tipo almuerzo para la atención del PAE en la Jornada Única, en la modalidad de preparado en sitio de conformidad con la jornada académica.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

### 2.1 OBJETO: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADA PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE RESTREPO META".

### 2.2 ESPECIFICACIONES:

**2.2.1. Población Objeto**:
1.060 niños, niñas y adolescentes registrados en el Sistema de Matrícula Integrado - SIMAT de las Instituciones, Sedes Educativas Oficiales de la zona rural y urbana del Municipio de Restrepo Meta.

**2.2.2. Período de atención**
El periodo de operación que se requiere contratar a través de selección abreviada es hasta por 60 días hábiles del calendario escolar definido por la Secretaría de Educación Departamental o hasta agotar el presupuesto oficial de la presente selección abreviada sin que supere el 31 de diciembre de 2026.

**2.2.3. Componente 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 de la Resolución 00335 de 2021, 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.

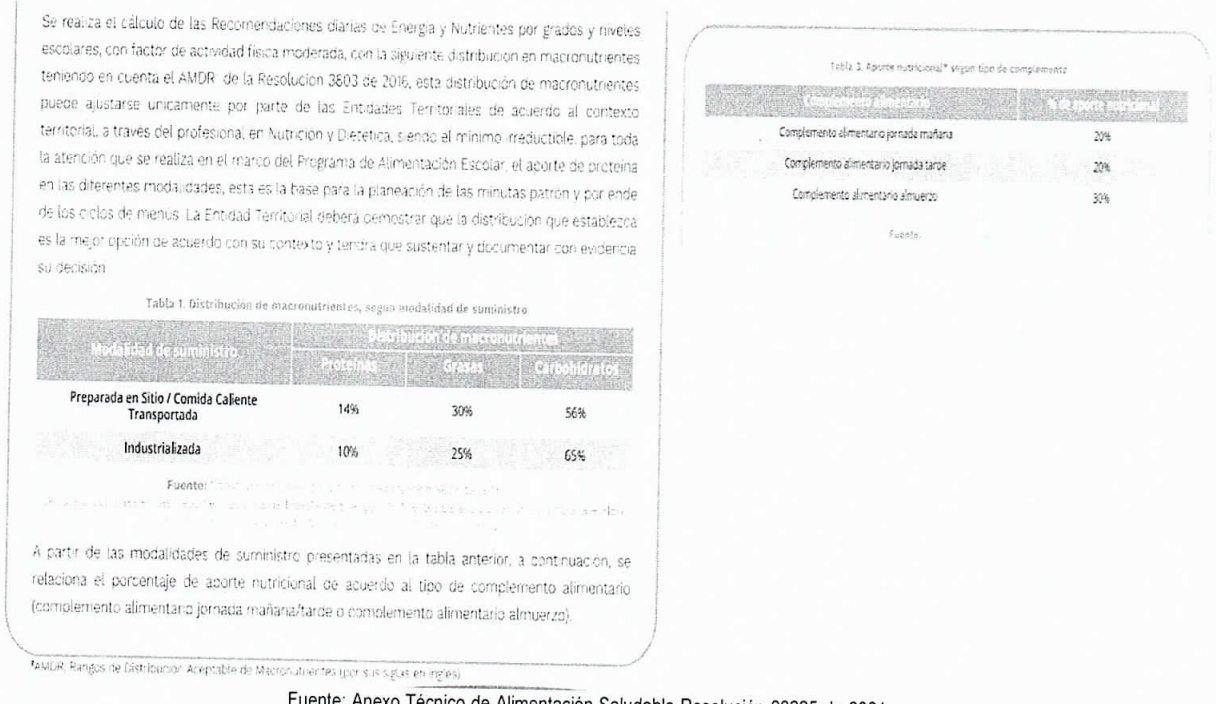
**El Complemento alimentario jornada mañana/tarde**: en términos de tiempo de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

**El Complemento alimentario almuerzo**: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

**2.2.4. Modalidades de Atención**: La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6° - Resolución 00335 de 2021).

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, se tiene la atención a los beneficiarios con la modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de ésta, es necesario considerar, la atención bajo la modalidad Industrializada.

La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.



Se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR* de la Resolución 3803 de 2016, esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús. La Entidad Territorial deberá demostrar que la distribución que establezca es la mejor opción de acuerdo con su contexto y tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

| Modalidad de suministro | Distribución de macronutrientes | | |
|---|---|---|---|
| | Proteínas | Grasas | Carbohidratos |
| Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada | 14% | 30% | 56% |
| Industrializada | 10% | 25% | 65% |

Fuente:

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

*AMDR: Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes (por sus siglas en inglés).

Tabla 2. Aporte nutricional* según tipo de complemento

| Complemento alimentario | % de aporte nutricional |
|---|---|
| Complemento alimentario jornada mañana | 20% |
| Complemento alimentario jornada tarde | 20% |
| Complemento alimentario almuerzo | 30% |

Fuente:

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable Resolución 00335 de 2021

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones de infraestructura descritas en la normatividad vigente para el suministro en la modalidad

preparada en sitio. Para el caso específico de la presente licitación la modalidad de preparaciones requeridas por el ente territorial dadas las condiciones definidas en el punto anterior serán:

- **Preparada en sitio**
- **Industrializada**

**2.2.5. Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios**

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

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los complementos alimentarios se programarán con base en la siguiente tabla: Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios.

Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

| Complemento Alimentario | Jornada Escolar | Horario |
|---|---|---|
| Complemento alimentario Jornada Mañana | Jornada Mañana | 7:00 a.m. a 9:00 a.m. |
| Complemento alimentario – Almuerzo | Jornada Única | 11:30 a.m. a 1:00 p.m. |
| | | |

Ubicación* Tipo de establecimiento educativo**

La información anterior se encuentra contenida en una guía, los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

**2.2.6. Aporte nutricional:**

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

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

**Fuente:** Construcción UAPA, a partir de la Resolución 2003 de 2016.

Tabla 6. comendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

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

Fuente:

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

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

Fuente:

La oferta deberá garantizar el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en la Resolución 00335 de 2021 y sus Anexos Técnicos, para complemento alimentario jornada de la mañana y complemento tipo almuerzo en las modalidades preparada en sitio e industrializada.

### 2.2.7. Minuta Patrón:

La Unidad Administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER establece las minutas patrón dentro del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, para cada complemento alimentario según el nivel de actividad física moderada, por tipo de complemento, grupos de nivel de escolaridad en las diferentes modalidades, las cuales son publicadas por la Entidad como anexos del proceso.

Este patrón 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 y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de nivel de escolaridad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y 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 calorías y nutrientes del ciclo de menús 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 presente selección abreviada acoge en su totalidad los requisitos estimados en las minutas patrón conforme al Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 de 2021.

**2.2.8. Ciclos de Menú:**
Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

Para el presente proceso los ciclos de menús serán diseñados por una profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su análisis de contenido nutricional, construcción de guías de preparación y listas de intercambio durante la fase de alistamiento. El análisis del contenido nutricional y la lista de intercambios de ración industrializada deberán ser entregados por el operador adjudicatario en el primer día de la fase de alistamiento, el cual se materializa el día a la suscripción del acta de inicio.

El análisis químico, guías de preparación y listas de intercambios de ración preparada en sitio tanto para complemento jornada de mañana, y almuerzo serán entregadas al operador adjudicatario durante la fase de alistamiento sin que supere el quinto día de la suscripción y legalización del acta de inicio.

Los ciclos de menú se construirán de acuerdo con lo definido en la Resolución 00335 de 2021, de la siguiente manera:

**MINUTAS:**
- Ciclos de menú (20 días) ración para preparar en sitio complemento tipo almuerzo
- Ciclos de menú (20 días) ración industrializada.

NOTA 1: Los ciclos de menú de todas las modalidades ofertadas por el proponente deberán ser los mismos que ha establecido la ETC, conforme a lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.

De acuerdo a la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.

Para la elaboración de los ciclos de menús se tuvo en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores;
b) Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú;
c) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú;
d) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo;
e) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión y/o interventoría de la Entidad Territorial según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa; según lo estipulado en las listas de intercambios.
f) Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN

## 2.2.9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS A CUMPLIR POR EL OPERADOR EN LAS ETAPAS PREOPERATIVA Y OPERATIVA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

### 2.2.9.1. Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, e industrializadas deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación.

Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final y/o entrega 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

anexos técnicos "***Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible y Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021***". El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

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

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución número 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

**Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho**: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado «Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado».

### 2.2.9.2 manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de los contemplados en la Resolución No. 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos. Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

a) Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario;
b) 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 institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además a unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben implementar y desarrollar de manera especial los siguientes programas:

**Plan de saneamiento básico:**
Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión y/o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere, este debe estar ajustado a la bodega.

Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión y/o interventoría por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

Acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 de la Resolución 2674 de julio 22 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, el cual debe contener:

- Programa de limpieza y desinfección: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por la Resolución 2674 de julio 22 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen. y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.
- Programa de control de plagas: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por la Resolución 2674 de julio 22 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, incluyendo la fumigación como parte del programa de

control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo.
- Programa de residuos sólidos: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por la Resolución 2674 de julio 22 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen. y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el municipio.
- Programa de abastecimiento de agua: en el que se garantice que el agua que se utilice sea potable. En el municipio o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.

Las especificaciones de este tema se desarrollan de manera puntual en el componente técnico.

### 2.2.10. PROCESO ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO EN LA OPERACIÓN DEL PAE

Corresponde a los procesos administrativos y financieros que deben surtirse durante el desarrollo del programa, estructurándolos con base en los diferentes componentes y etapas e involucrando a los actores que participan en cada uno de ellos, con el fin de garantizar las condiciones para la adecuada y oportuna prestación del servicio de alimentación escolar.

Este proceso de operación se encuentra definido en las etapas que se relacionan a continuación cuya descripción se encuentra consignada en el Anexo Técnico – Administrativo y Financiero de la Resolución 00335 de 2021:
Etapa de planeación
Etapa precontractual
Etapa contractual
Etapa pre operativa
Etapa operativa
Supervisión y/o interventoría

**Necesidad de recurso humano**: el operador debe garantizar el recurso humano preferiblemente que sea de la localidad (residente) contribuyendo a la reactivación económica; personal necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

**a. Coordinador Operativo**: el operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia

profesional certificada de mínima de TRES años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.

**b. Manipulador(as) 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, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

b.1 Ser mayor de 18 años.

b.2 Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

b.3 Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

b.4 Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

**Tabla 2. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio**

| DE 1 A 75 raciones | DE 76 A 150 raciones | De 151 a 300 raciones | De 301 a 500 raciones | De 501 a 750 raciones | De 751 a 1000 raciones | 1001 a 1500 raciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión y/o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos.

La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

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.

Además de lo anterior y conforme a las especificaciones técnicas de la entidad de acuerdo a sus características para apoyar la gestión y operación del servicio de alimentación escolar se deberá garantizar por parte del operador el siguiente personal:

| CANT. | PERSONAL | PERFIL | DISPONIBILIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | **COORDINADOR OPERATIVO**<br><br>. | profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo tres años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, y experiencia especifica como coordinador en servicios de alimentación y/o suministro de alimentos PAE.<br>Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones. | |
| 16 | **PERSONAL OPERATIVO** | Para la manipulación, embalaje, distribución, y entrega de complementos alimentarios materia de entrega de las raciones para preparar en sitio que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la Resolución 00335 de 2021.<br>Ser mayor de 18 años.<br>Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br>Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. | 100% |
| | | Para asegurar la selección y | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | **PERSONAL DE BODEGA** | alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas con el fin de disminuir en gran medida la entrega de los complementos alimentarios en mal estado en las sedes educativas priorizadas con el CAJM/RI; raciones para preparar en casa y ración industrializada que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la resolución 00335 de 2021.<br>Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br>Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. | 100% |

**2.2.10.1. Etapa Pre operativa.**

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante, de hacerse necesario ocurrirá de forma concomitante con el inicio de la operación del programa. En esta etapa el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021. No obstante, lo anterior la administración Municipal hace exigible la documentación de algunas de las actividades consideradas dentro de la fase de alistamiento, los cuales deberán ser incorporadas a la oferta del operador interesado, el cual se describen en el Pliego de condiciones definitivo, como lo son:

a) Presentar un Plan de Saneamiento Básico con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

   El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde con lo regulado en la Resolución Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

b) Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión y/o interventoría.
   Los aspectos inherentes al análisis químico de cada uno de los menús, guías de preparación (aplica para ración preparada en sitio) y listas de intercambio serán objeto de ejecución por parte del operador adjudicatario en el presente proceso durante el alistamiento.

c) Presentación del programa de salud y seguridad en el trabajo.

   Presentar certificado expedido por la ARL vigente con un mínimo de 60% implementado. Así mismo, el oferente debe presentar copia legible y completa de certificado actualizado y vigente, expedido por la correspondiente ARL, en el cual conste que aplicó en el último año, la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, conforme al Decreto nacional 1443 de 2014, Decreto nacional 1072 de 2015 y Resolución 0312 de

13 de febrero de 2019 expedida por el Ministerio del Trabajo, obteniendo un resultado mínimo de ACEPTABLE.

Una vez adjudicado el contrato y suscrito el acta de inicio se agotarán las actividades de la fase de alistamiento que se citan a continuación, atemperadas al contexto local.

a. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento;
b. 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;
c. Relacionar y demostrar la disponibilidad de los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, situación que será verificada a criterio del comité evaluador, durante la etapa de evaluación mediante visita al sitio la cual será notificada al oferente con un día de anticipación a su realización.
d. 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;
e. Diseñar, ejecutar y presentar a la Entidad el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule.
   Para ello la Entidad considera que, el plan de capacitación debe ser de mínimo de 10 horas anuales garantizando la adecuada implementación del ciclo de menús, adicional a los temas ya relacionados deberá incluir los siguientes:

   - Uso de la guía de preparaciones
   - Uso de la lista de intercambios
   - Estandarización de porciones e implementos de servido

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir.

En el programa de promoción de hábitos y estilos de vida saludable dirigida a la comunidad educativa, el operador deberá debe incluir temas como:

- Importancia de la inclusión del consumo de agua en la alimentación diaria.

- Efectos adversos en el consumo de alimentos críticos como sodio, azúcares libres, grasa trans y grasas saturadas.
- Pérdida y desperdicio de alimentos.
- Importancia del lavado de manos.

Este programa debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y desarrollo de temas específicos a impartir.

f. Elaborar y presentar el plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

**2.2.10.2 Etapa Operativa del Programa:**

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su abastecimiento, recepción de materia prima, transporte, entrega en las sedes educativas, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios, actividades que desarrollará con observancia de lo definido en los Anexos Técnicos de la Resolución 00335 de 2021.

Respecto del personal manipulador de alimentos, el operador debe cumplir con las siguientes actividades:

a) Dotar al personal manipulador de alimentos de la Dotación y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
b) 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 institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
c) Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar el formato de información general del PAE, el cual debe contener la siguiente información en las dimensiones designadas por la UAPA.

- Nombre y código DANE del Departamento.
- Nombre y código DANE del Municipio
- Nombre de la Institución o Sede Educativa.
- Número del contrato o convenio.
- Fecha de inicio.

- Nombre o razón social del Operador
- NIT
- Número de días de atención.
- Número total de cupos asignados.
- Número total de cupos asignados según tiempo de consumo
- Número de manipuladoras de alimentos
- Canal de atención al ciudadano del operador y de la supervisión y/o interventoría - Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

**Equipo, menaje y dotación**: 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 Certificada. Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio las obligaciones a atender, de acuerdo con los recursos existentes en la bolsa común de recursos. • Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

**Implementos de aseo:** Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en la ración 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 lo definido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021.

### 2.2.11. Obligaciones mínimas que deben cumplir el operador

El Operador con su personal, en especial las manipuladoras de alimentos deberán cumplir con las obligaciones que se encuentran determinadas en el Decreto 1852 del año 2015, la Resolución 00335 de 2021 y sus Anexos Técnicos y las demás normas que lo complementen o modifiquen.

**Etapa de operación y proceso**

- Reportar por escrito al supervisor o interventor del contrato y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

- Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de

equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen.

- Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.

- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.
- Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.

- Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta o por notificación fuera del término oportuno de condiciones que impidan la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar (Días de no clase, suspensión en el suministro de servicios públicos, fallas en la infraestructura que no hayan podido ser previstas con antelación).

- Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro del tiempo estipulado en el lineamiento, luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.

- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

- Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.

- Atender las visitas a los servicios de alimentación, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER y la entidad territorial, a través de la supervisión y/o interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

- Responder a los requerimientos realizados por la supervisión y/o interventoría.

- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión y/o interventoría.

- Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados.

- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

- Realizar compras locales mensuales, de conformidad con lo preceptuado dentro del "Anexo Técnico – Compras Públicas Locales" de la Resolución 00335 de 2021.

A continuación, se describen las obligaciones que deben asumir el operador en relación con el contrato y propuesta que suscriban para ejecutar el PAE.

**Generales:**

- Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE definidos en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos y las demás condiciones y especificaciones consideradas por el Ente Territorial Certificado (ETC) como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación del programa
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la Administración Municipal y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.
- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa.
- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del

programa.
- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Utilizar el logo de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER y de la Entidad Territorial en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del ministerio, así mismo el logo de la entidad contratante.

**ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA Y/O ALCANCE DEL CONTRATO**: **1**. Designar un delegado permanente al Comité de Seguimiento y Control del PAE, que actúe como líder del proyecto, el cual será el enlace con el Municipio de Restrepo Meta para todos los efectos de verificación de cumplimiento de obligaciones, solicitud de reportes y seguimiento a la ejecución del PAE y demás actividades que requiera la Entidad. **2**. Entrega del plan de alistamiento que solicite el Municipio de Restrepo Meta, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. El CONTRATISTA deberá certificar a la Entidad Territorial el cumplimiento de lo anterior, mediante la expedición de una certificación firmada por los intervinientes. **3**. Entrega de Certificación de raciones preparadas conforme a reporte del SIMAT y suscrita por parte del Rector de la Institución Educativa. **4**. En caso de presentarse algún evento climatológico de considerable magnitud o desastres naturales, y estas situaciones afecten el normal desarrollo del PAE, el contratista deberá acatar las directrices que la Entidad Territorial, disponga para tales eventos, dichas directrices se impartirán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del supervisor y/o interventor del contrato, en donde se indicará el sitio de entrega, los complementos alimentarios y la conformación del mismo; también deberá el supervisor y/o interventor del contrato, exigir certificación efectiva de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE, y para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor y/o interventor del contrato. **5**. Entregar planes de mejora dentro del tiempo solicitado, con el soporte de evidencias de los requerimientos realizados por el Equipo PAE, con respecto al funcionamiento del programa. **6**. Entregar los formatos del Plan de Saneamiento Básico de todas las sedes educativas, debidamente diligenciados, correspondientes a cada período de ejecución en archivo formato PDF dentro de un dispositivo USB o CD que no sea formato DVD. **7.** Entregar prueba de las capacitaciones dirigidas al personal manipulador de alimentos según los temas y cronograma de capacitación continua. **8**. Entregar los certificados de fumigación de las todas las sedes educativas (urbanas). **9**. Garantizar que las materias primas cumplan con las características de calidad e inocuidad descritas en el Anexo Técnico – Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. **10**. Coordinar con cada uno de los establecimientos educativos donde se prestará el servicio, la ejecución de las actividades de alistamiento requerido de acuerdo con la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. De no encontrarse el establecimiento educativo en

capacidad de operación en lo referente a equipo y menaje, EL CONTRATISTA deberá suplir esta necesidad, para garantizar la correcta prestación del servicio. **11**. Garantizar el suministro de los alimentos con calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad en todas las sedes educativas (urbanas y rurales), mediante comprobante de entrega, con su respectiva copia, en el formato estipulado, el cual reposará en el archivo de la sede beneficiaria a disposición del contratante. Dicha entrega se realizará de lunes a viernes dentro del horario de prestación del servicio por parte del personal manipulador a cargo de cada sede. En caso de reposición se utilizará el formato de reposición establecido por el MEN, sin exceder el plazo establecido para tal fin dentro de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. **12**. El transporte de los alimentos se debe realizar en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas, de conformidad con la legislación vigente; estas entregas se deben efectuar en los días autorizados por el Municipio. **13**. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. **14**. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **15**. Garantizar que se dé cumplimiento a lo normado dentro de las Resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021 del Ministerio de Protección Social y demás normas que modifiquen o sustituyan en lo referente al rotulado y etiquetado de los alimentos suministrados en el programa, de manera tal que, en los envases y empaques aparezca la siguiente información: nombre del alimento, ingredientes, información nutricional, contenido neto, peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, y que las materias primas de calidad cumplan con las especificaciones técnicas descritas en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 con registro INVIMA.**16**. En la minuta de industrializados, si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT, excepto la leche entera y la avena las cuales independiente de la cadena de frio deberán ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana, lo anterior a efecto de ser tenido en cuenta al momento de la decisión de aplicación de lista de intercambios, pues esta condición determina su aprobación. **17**. Entregar dotación completa al personal manipulador (mínimo dos (02) dotaciones a cada manipuladora por semestre y en caso de deterioro). **18**. Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección a sus instalaciones. **19**. Presentar a la supervisión y/o interventoría, dentro de los ocho (08) primeros días calendario contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal el cual debe ser entregado de manera física y en medio magnético. **20**. Garantizar que todo el personal que disponga para la ejecución del contrato, se encuentre afiliado a Seguridad Social Integral, y cumplir con el pago de los aportes obligatorios a la seguridad social y aportes parafiscales de conformidad con lo establecido dentro del decreto 780 de 2016 (Relacionar mediante listado personal a vincular y presentar novedades mensualmente. Aplica para todo el personal que intervenga en operación y ejecución del PAE 2023). **21**. Llevar una cuenta contable independiente para la ejecución del presente contrato. **22**. Solo en caso de fuerza mayor (entendida como aquella situación en la cual la entidad territorial no tiene posibilidad de

notificar la no prestación del servicio previo a la disposición de la sede de los insumos alimentarios de la semana de ejecución) y con aval del Equipo PAE, se podrá suministrar el complemento dejado de brindar, distribuido en la semana de atención (menú completo) como refuerzo sin afectar el menú de los días restantes de la semana. **23**. Diligenciar el formato de registro de temperaturas. **24**. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa certificado de entrega de menaje según lo ofertado. **25**. Dar cumplimiento del Menú de 20 días Ración Industrializada Complemento Jornada AM/PM. **26**. Dar cumplimiento del Menú de 20 días Ración Preparada en el Sitio Jornada Única. **27**. Presentar las facturas y demás documentos que la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - UApA requiera. **28.** Presentar pago de salario y seguridad social de manipuladoras y de personal de apoyo, dentro de los cinco (05) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes. **29**. Dar cumplimento con la ubicación dentro del Municipio de su sede administrativa. **30**. Presentar acta de asistencia a la mesa publica (esta se realizará dos (02) veces al año) **31**. Realizar capacitación en hábitos y vida saludable en alimentación. **32**. Efectuar las compras públicas locales de conformidad con lo señalado en el Anexo Técnico – Compras Públicas Locales de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. **33**. Adoptar los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás autoridades competentes cuando se requiera. **34**. Presentar el listado de manipuladoras por cada sede educativa. **35**. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. **36.** Subcontratación inclusiva: Cuando para la ejecución del contrato se requiera subcontratar bienes, obras, o servicios dentro de la cadena de provisión, se deberá priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad y/o emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015. **37**. Cumplir con todas las demás actividades que, de acuerdo con la calidad de su participación en este contrato, sean necesarias para el cabal logro del objeto del mismo, y con los compromisos adquiridos en los formatos presentados en la propuesta.

### 2.2.12. Gestión Ambiental

La ejecución del PAE se fundamenta en el compromiso sobre el cuidado, la prevención y la preservación del medio ambiente, así como en la construcción de un entorno saludable, que contribuya a mitigar el impacto ambiental que genera el servicio de alimentación escolar y los productos que entrega a los titulares de derecho del mismo

La gestión ambiental en los establecimientos educativos busca:

- Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).
- Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar.
- Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.

El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de

comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.
Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del establecimiento educativo vigilar que el Operador del PAE cumpla con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del Programa.

En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, es responsabilidad del establecimiento educativo en coordinación con el operador, aplicarlo y difundirlo permanentemente con los diferentes actores del PAE, así como dar a conocer la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados y las perspectivas de la gestión ambiental. Adicionalmente, deberán identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del Programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.

Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todos los establecimientos educativos en los que opere el PAE, deben verter sus aguas residuales al sistema de alcantarillado; de igual manera, el manejo del aceite usado en la producción de alimentos no deberá verterse en las tuberías de la institución, por tal razón se recomienda almacenarlo en recipientes adecuados y disponerlo con los residuos no aprovechables.

Por otro lado, las autoridades competentes deben propiciar en los establecimientos educativos, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.

### 2.2.13. Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo.

El operador debe velar por la implementación del programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores de riesgos y peligros en el lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

### 2.2.14. Valor del presupuesto oficial

El presupuesto oficial del proceso de selección que se documenta a través de los presentes estudios previos es la suma de **CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS**

**($479.919.600.oo) MONEDA CORRIENTE,** incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen. ***LA EJECUCIÓN DE LOS PROYECTOS DE INVERSIÓN INCLUIDOS EN EL PLAN DE DESARROLLO "HAGAMOSLO DIFERENTE 2024-2027.*** Para lo cual se cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal N° 298 de fecha abril 15 de 2026 por valor **CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS ($479.919.600.oo) MCTE,** imputado a los rubros presupuestales: 22.01.0700.028.2024506060059-1.2.4.3.03 - Proyecto: Fortalecimiento e implementación del programa de Alimentación Escolar -PAE- en el municipio de Restrepo. 1.2.4.3.03- SGP Propósito General Libre inversión, por valor de: **$455.739.446.**

22.01.0700.028.2024506060059- 1.3.3.8.03. Proyecto. Fortalecimiento e implementación del programa de Alimentación Escolar -PAE- en el municipio de Restrepo. 1.3.3.8.03. R.B SGP Propósito General Libre inversión, por valor de: **$13.173.041.**

22.01.0700.028.2024506060059- 1.3.3.8.04. Proyecto. Fortalecimiento e implementación del programa de Alimentación Escolar -PAE- en el municipio de Restrepo. 1.3.3.8.04. R.B SGP Propósito General Libre Destinación Municipios categorías 4,5y6, por valor de: **$11.000.000.**

22.01.0700.028.2024506060059- 1.3.3.9.01. Proyecto. Fortalecimiento e implementación del programa de Alimentación Escolar -PAE- en el municipio de Restrepo. 1.3.3.9.01. R.B SGP Asignación Especial- programas de alimentación escolar, por valor de: **$7.113.**

**2.2.15. Forma de Pago:** El Municipio se compromete a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente: mensualidades vencidas con corte al último día de cada mes calendario, de acuerdo con las raciones real y efectivamente entregadas soportada su ejecución en: a) remisiones de entrega en las sedes educativas priorizadas, b) registro y control diario de asistencia, c) certificación de cobertura atendida, d) certificado de entrega de raciones a instituciones educativas suscrita por los rectores, e) soportes de pago de servicios públicos de energía y aseo (cuando aplique) y gas de los comedores escolares; y previa entrega de informe del contratista con registro fotográfico, informe de supervisión y/o interventoría, y el soporte de pago de Seguridad Social Integral y parafiscales. Para el último pago se realizará además con certificados de pago a proveedores, actas de entrega de inventarios de comedores escolares, acta de terminación y acta de liquidación. Los formatos a utilizar para el seguimiento a la ejecución de raciones son los establecidos por el Ministerio de Educación Nacional MEN.
Una vez se finalice el contrato, se obtengan las metas esperadas y sea presentado y aprobado el Informe correspondiente, expedida la certificación a satisfacción del Supervisor del Contrato.
Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, los proponentes y los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

**2.2.16. SEGUIMIENTO, SUPERVISION Y CONTROL**

Tiene como fines principales verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar del MEN y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en los demás componentes del PAE. Así mismo tiene como propósito formular y realizar seguimiento a los planes de acción de los componentes del PAE con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa.

Además de las funciones asignadas sobre este tema por el Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.5.1. los actores del PAE realizarán las siguientes:

**a. Entidades Territoriales**

a.1. Deben asignar funciones de monitoreo y control, mínimo a un profesional de su equipo PAE para que realice actividades de supervisión y/o interventoría de la operación del Programa e implemente acciones que corrijan posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.

a.2 Cada Entidad Territorial debe llevar un registro en el formato establecido de las solicitudes, peticiones, quejas o reclamos que a ésta lleguen frente a la operación del Programa y las acciones adelantadas para dar respuesta o solución a la problemática; así mismo identificar los casos de atención prioritaria que se puedan presentar.

**b. Entidades Territoriales y Operadores**

b.1 Deben implementar coordinadamente el modelo de Monitoreo y Control definido por el MEN.

b.2 Deben informar mediante correo electrónico al MEN, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas desde el territorio para prevenir y corregir la situación; deben presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.

b.3 Para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control, deben articular y ejecutar sus acciones con las acciones y lineamientos adicionales establecidos por el MEN, que permitan el control y la mejora continua del Programa.

b.4 Una vez durante la ejecución del convenio o contrato, deben documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE en sus territorios para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.

b.5 Deben presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de supervisión, interventoría y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional.

b.6 En el marco del esquema de Monitoreo y Control del Programa es necesario que a los comités de seguimiento del PAE asista el representante de los operadores y/o de las Entidades Territoriales que tenga funciones de monitoreo y control para hacer seguimiento a la implementación del Programa.

b.7 Facilitar las condiciones y asegurar la participación de los profesionales de las Entidades Territoriales y los operadores en las capacitaciones que convoque el MEN

relacionadas con la ejecución del esquema de Monitoreo y Control en la operación del PAE.

Los diferentes formatos que tiene establecido el Ministerio de Educación Nacional para el desarrollo del PAE en el Modelo de Monitoreo y Control, excepto los formatos de reporte obligatorio al MEN, como informes y novedades, pueden ser adaptados a las condiciones particulares de cada Entidad, siempre y cuando, se disponga de toda la información necesaria para la correcta ejecución del Programa y esta se reporte al MEN de acuerdo a lo establecido en el Modelo de Monitoreo y Control.

con el objeto de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar se debe contar con un esquema de supervisión y/o interventoría que realice el seguimiento en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, financiero y legal a todos los contratos y convenios interadministrativos suscritos, así mismo, es deber tanto de operadores como de las entidades territoriales atender, responder y acatar todas las acciones que a través del Ministerio se desarrollen en el marco del Sistema, ya sea con acciones propias del Ministerio o a través de contratación a terceros para ejercer las acciones de supervisión y/o interventoría a que haya lugar, todo ello enmarcado en la Ley 1474 de 2011 en los artículos 83 y posteriores; además de lo anterior, se debe realizar seguimiento a las acciones y actividades de gestión social.

En este sentido las entidades territoriales deben informar bimestralmente al Ministerio el resultado de la supervisión y/o interventoría frente a la ejecución del Programa. En ningún caso la interventoría y/o apoyo a la supervisión u otro mecanismo de seguimiento contratado por el Ministerio de Educación suplirá la interventoría y/o apoyo a la supervisión que debe tener cada Entidad Territorial.

## 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La ley 1150 de 2007 definió en su artículo 2º las diversas modalidades de selección para la escogencia del contratista, Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos y Contratación Directa. Al revisar el marco normativo referido, se pudo establecer que el presente proceso se enmarca en la MODALIDAD DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, lo anterior se deduce al confrontar el Presupuesto del Municipio expresado en SMMLV con el rango definido por el literal b del numeral 2 del artículo 2º de la ley 1150 de 2007, de donde se puede extractar que la Selección Abreviada de Menor Cuantía del Municipio corresponde a procesos inferiores a 280 SMMLV. Así las cosas, al comparar el presupuesto oficial del presente proceso con la Selección Abreviada de Menor Cuantía, se deduce con absoluta claridad que dicho proceso de selección se enmarca en la modalidad ya referida.

## 4. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial de la presente proceso lo constituye el valor unitario de cada complemento alimentario jornada de la mañana, el complemento tipo almuerzo, estimados por la Administración Municipal y su grupo de profesionales, quienes realizaron el análisis

de los aspectos técnicos, administrativos, financieros, jurídicos y ambientales, para la implementación del programa de alimentación escolar "PAE" y buscando que este se ejecute de manera satisfactoria, dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre del 2021 para la vigencia 2026; multiplicado por el número de días proyectados de atención. El valor unitario de los complementos anteriormente definidos se determinó mediante análisis de precios establecido una vez recibida las invitaciones a cotizar a empresas con experiencia en la operación del PAE a nivel nacional y departamental. Se anexa al presente estudio del mercado el consolidado del estudio de costos por ración el cual fue la base para determinar el presupuesto del proceso de selección a surtir.

El valor incluye todos los impuestos municipales, departamentales y nacionales y demás gastos asociados a la legalización y ejecución del contrato. Además de los requerimientos de la Resolución 000335 de 2021 Lineamientos Técnico y Administrativos del PAE.

| DESCUENTOS Y COBROS POR IMPUESTOS | PORCENTAJE |
|---|---|
| Estampilla Pro turismo | 2,00% del valor del contrato |
| Pro deporte | 2.00% del valor del contrato |
| Pro cultura | 2,00% del valor del contrato |
| Reteica | 0.6% del valor del contrato |
| Pro ancianato | 4,00% del valor del contrato |
| Pro Unillanos | 1.00% del valor del contrato. |
| Pro hospitales | 1,00% del valor del contrato |
| Justicia Familiar | 2,00% del valor del contrato |

El presupuesto oficial se estimó teniendo en cuenta el número máximo de beneficiarios a atender con el programa, tanto para complemento alimentario jornada de la mañana y el complemento tipo almuerzo, un precio por ración que garantice una alimentación sana, adecuada y balanceada para los beneficiarios y el número de días de atención una vez culmine el proceso licitatorio, así se tiene:

El valor estimado para el presente proceso de selección asciende a la suma de: **CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS ($479.919.600.oo) MONEDA CORRIENTE.**

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE | TITULARES DE DERECHO | DIAS DE ATENCION | MODALIDAD | VALOR UNITARIO RACIÓN 2026 | COSTO DEL SERVICIO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EMILIANO RESTREPO | POLICARPA SALAVARRIETA | 155 | 60 | RACION PREPARADA EN SITIO | 8.769 | $81.551.700 |
| | JORGE ELIECER GAITAN | 169 | 60 | | 8.769 | $88.917.660 |
| | ANTONIO NARIÑO | 207 | 60 | | 8.769 | $108.910.980 |
| CENTRO EDUCATIVO RURAL | VILLAREINA | 109 | 60 | | 8.769 | $57.349.260 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SUBTOTAL** | 640 | | | | **$336.729.600** |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE | TITULARES DE DERECHO | DIAS DE ATENCION | MODALIDAD | VALOR UNITARIO RACIÓN 2026 | COSTO DEL SERVICIO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EMILIANO RESTREPO | POLICARPA SALAVARRIETA | 103 | 60 | RACION INDUSTRIALIZADO | 5.550 | $34.299.000 |
| | JORGE ELIECER GAITAN | 70 | 60 | | 5.550 | $23.310.000 |
| | ANTONIO NARIÑO | 124 | 60 | | 5.550 | $41.292.000 |
| CENTRO EDUCATIVO RURAL | LA FLORESTA | 10 | 60 | | 5.550 | $3.330.000 |
| | VEGA GRANDE | 19 | 60 | | 5.550 | $6.327.000 |
| | LOS MEDIOS | 25 | 60 | | 5.550 | $8.325.000 |
| | SAN CARLOS | 6 | 60 | | 5.550 | $1.998.000 |
| | JUAN BOSCO | 19 | 60 | | 5.550 | $6.327.000 |
| | SARDINATA | 15 | 60 | | 5.550 | $4.995.000 |
| | CHOAPAL | 16 | 60 | | 5.550 | $5.328.000 |
| | CANEY BAJO | 14 | 60 | | 5.550 | $4.662.000 |
| | BRISAS DE UPIN | 4 | 60 | | 5.550 | $1.332.000 |
| | MARAYAL | 5 | 60 | | 5.550 | $1.665.000 |
| **SUBTOTAL** | | 430 | | | | **$143.190.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TOTAL | 1.070 | | | | **$479.919.600** |

| ITEM | DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO | TITULARES DE DERECHO | DIAS DE ATENCION | VALOR UNITARIO RACION 2026 | VALOR TOTAL COSTO DEL SERVICIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Complemento Alimentario Almuerzo Ración para Preparar en Sitio ARPS | 640 | 60 | 8.769 | **$336.729.600** |
| 2 | Complemento Alimentario Jornada Mañana Ración Industrializada CAJM/RI | 430 | 60 | $5.550 | **$143.190.000** |
| | **TOTALES** | **1.070** | **60** | | **$479.919.600** |

NOTA: Los valores establecidos en el presente estudio será a todo costo, incluyendo los costos directos e indirectos del proceso.

**IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** Para la suscripción del presente contrato, se cuenta con disponibilidades presupuestales que se relacionan a continuación, expedidas por la Secretaria de Hacienda del Municipio:

| No. de CDP | IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL | | VALOR (Pesos) | PARTICIPACIÓN EN VALOR TOTAL FUENTES DE FINANCIACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| | FUENTE | RUBRO | | |
| N°298 DEL 15 DE ABRIL DE | 1.2.4.3.03 | 22.01.0700.028.20245 06060059-1.2.4.3.03 | **$455.739.446.oo** | 94.96% |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2026. | | SGP Propósito General Libre inversión. | | |
| | 1.3.3.8.03 | 22.01.0700.028.20245 06060059- 1.3.3.8.03- R.B SGP Propósito General Libre inversión | **$13.173.041.oo** | 2.74% |
| | 1.3.3.8.04 | 22.01.0700.028.20245 06060059- 1.3.3.8.04- R.B SGP Propósito General Libre Destinación Municipios categorías 4,5y6. | **$11.000.000.oo** | 2.29% |
| | 1.3.3.9.01 | 22.01.0700.028.20245 06060059- 1.3.3.9.01- R.B SGP Asignación Especial- programas de alimentación escolar. | **$7.113.oo** | 0.01% |
| **Valor Total Fuentes de Financiación - PAE 2026** | | | **$479.919.600.oo** | 100% |

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

El MUNICIPIO DE RESTREPO META, previo análisis comparativo de las ofertas que se ciñan a los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones, seleccionará el ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, aplicando los mismos criterios para todas ellas, lo que permite asegurar una selección objetiva teniendo en cuenta para tal efecto lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 26 del decreto 1510 de 2013, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1882 de 2018.

### 5.1. DOCUMENTOS HABILITANTES:

**Calidad de los Oferentes**

La participación en el presente proceso de contratación podrá ser persona jurídica o en Consorcio o Unión Temporal o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse, que no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato y que además cumplan con los requisitos establecidos en el presente numeral.

Todos los Proponentes deben:

- Tener capacidad jurídica para la presentación de la Propuesta.
- Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.

- Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta y para todo el tiempo de ejecución, y un (1) año más o indefinida, sin perjuicio de las modificaciones y/o ampliaciones al contrato.

- No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en la Constitución y en las leyes de Colombia, en especial las previstas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 de 2011.

- No estar incursos en alguna causal de disolución o liquidación.

- No estar en un proceso de liquidación.

- No estar reportado en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000.

- No presentar los antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado. Dicha afirmación se entenderá prestada con la suscripción de la carta de presentación de la Propuesta, sin perjuicio de anexar los documentos solicitados.

Los Proponentes nacionales o extranjeros podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de APODERADO, evento en el cual deberán anexar con la Oferta el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar conjuntamente al Proponente y a todos los integrantes del Proponente plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades:

- Formular Oferta para el proceso de selección de que trata el presente documento.

- Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la entidad en el curso del presente proceso;

- Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación;

- Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato.

En caso de no anexarse con la oferta el poder conferido legalmente, con anterioridad al cierre del proceso o que éste no se encuentre suscrito por quien tenga facultades para ello, según los documentos de existencia y representación de la persona jurídica, la Oferta será RECHAZADA.

El poder especial en referencia es diferente a la Carta de Presentación de la oferta, razón por la cual, este último sí necesita de los requisitos legales establecidos para los poderes especiales. Lo anterior, en concordancia con el artículo 5° del Decreto 019 de 2012.

### 5.1.1. REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURIDICO:

1) **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** Deberá diligenciarse estrictamente en el **Formato 1**, firmada en original por la persona natural proponente, o por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente.
   La omisión de este formato es subsanable durante el término de traslado del informe de la evaluación.

2) **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL**

   Si el proponente es una persona jurídica nacional, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio; cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen. En caso de ser persona natural deberá presentar la fotocopia de la cedula de ciudadanía, fotocopia de la tarjeta profesional y certificado de matrícula profesional.

   El certificado deberá contener la siguiente información:
   a) Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha límite de presentación de las propuestas. Cuando la Selección se prorrogue, esta certificación tendrá validez con la primera fecha.
   b) El objeto social deberá incluir las actividades principales del objeto del presente proceso de selección.
   c) La duración de la sociedad contada a partir de la fecha límite para la presentación de propuestas, no podrá ser inferior al plazo establecido para el contrato y un (1) año más. En el evento que el plazo sea indefinido deberá anexar acta de socios que señale que la sociedad no se liquidará en un término inferior al plazo del contrato y un (1) año más, para lo cual se anexará copia de los estatutos.
   d) En el caso de los consorcios o uniones temporales, cada sociedad deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la cámara de Comercio. Si el consorcio o la unión temporal lo conforman personas naturales deberán presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía.

3) **ACTA DEL ÓRGANO SOCIAL COMPETENTE** autorizando al Representante Legal para contratar hasta por la cuantía del presupuesto oficial del presente proceso, (en caso de ser necesaria).

4) **DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL** Se presentará teniendo en cuenta lo siguiente: Cada una de las personas naturales o jurídicas que formen parte de Consorcios o Unión Temporal deberá

aportar la documentación relativa a la capacidad, existencia y representación legal exigida para tales personas en los presentes Pliegos de Condiciones

En el evento en que existan limitaciones estatutarias a la capacidad de su representante para comprometerlas en el contrato a celebrar con el Municipio, deberán aportar autorización del órgano social competente facultando a quien obre en nombre y representación de la persona jurídica para participar en el Consorcio o Unión Temporal y a través de éste presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el contrato.

En la propuesta deberá obrar el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, en el cual deberá indicarse:

a) Si la participación es a título de Consorcio o de Unión Temporal y las reglas básicas que regulen las relaciones entre sus integrantes.
b) El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal en el mismo. La omisión de esta información generará el rechazo de la propuesta, en el evento en que la misma fuere necesaria para verificar el cumplimiento de requisitos mínimos establecidos en los pliegos de condiciones.
c) Si se trata de una unión temporal deberán indicarse, además, los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la propuesta y en la ejecución del Contrato; de lo contrario, el Municipio considerará que la propuesta fue presentada por un Consorcio.
d) La duración del Consorcio o de la Unión Temporal, que deberá ser, mínimo, por el lapso comprendido entre el cierre del proceso de selección y la liquidación del Contrato. Lo anterior, sin perjuicio de que, con posterioridad, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal estén llamados a responder por hechos u omisiones ocurridos durante la ejecución del Contrato.
e) La designación de la persona que tendrá la representación legal del Consorcio o de la Unión Temporal, indicando expresamente sus facultades. El representante legal deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la propuesta, suscribir el Contrato y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.
f) La omisión de las firmas del representante legal o de sus miembros, o la omisión del documento mismo, se entenderán como falta de constitución del consorcio o unión temporal y generará el rechazo de la propuesta. Adicional a lo anterior, si en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal se le imponen limitaciones al representante legal para formular la propuesta, y éste las excede, la propuesta será rechazada.
g) Una vez constituido el Consorcio o Unión Temporal, sus integrantes no podrán ceder o transferir su participación en el mismo, ni modificar sus integrantes o su participación en aquél, salvo en el evento en que el Municipio lo autorice previamente y por escrito en los casos en que legalmente está permitido. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.

Para poder participar en el presente proceso los interesados deberán allegar en original el DOCUMENTO de conformación de consorcio o unión temporal.

En el caso de consorcio o uniones temporales, el retiro de un miembro integrante de las mismas implica el retiro de la propuesta presentada por el consorcio o unión temporal

En el documento de conformación se deberá expresar si la participación es a título de Consorcio o de unión temporal. Si se trata de un consorcio deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del MUNICIPIO DE RESTREPO y si se trata de una UNION TEMPORAL, sus miembros deberán señalar la extensión de actividades y porcentaje de su participación, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE RESTREPO.

En el documento de constitución el proponente deberá señalar como mínimo la siguiente información sobre el consorcio o unión temporal.

a) Designación de las personas naturales o jurídicas que conforman el consorcio o unión temporal, con sus respectivos documentos de identidad
b) Para el caso de personas jurídicas, se indicará el nombre e identificación del representante legal, así como la manifestación expresa de estar debidamente facultado para actuar en nombre de la persona jurídica que representa, lo cual será verificado de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal o en su defecto con el acta del órgano social competente. En caso de no contar con la facultad para comprometer a su representada, en los términos establecidos en los presentes pliegos genera rechazo de la propuesta.
c) Deberá señalarse el nombre del consorcio no unión temporal
d) Se designará la persona que representará a los integrantes del consorcio o unión temporal.
e) Indicar los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes
f) Domicilio del consorcio o unión temporal, y Las reglas básicas que regulen las relaciones entre los integrantes y su responsabilidad.

En la presentación de la propuesta deberá indicarse lo siguiente:

a) Expresar si la participación es a título de consorcio o de unión temporal. Si se trata de un consorcio deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del MUNCIPIO DE RESTREPO y si se trata de una Unión Temporal, sus miembros deberán señalar la extensión de actividades y porcentaje de su participación los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE RESTREPO
b) La omisión de lo señalado hará que el MUNICIPIO DE RESTREPO tome la propuesta como presentada por un Consorcio apara todos los efectos legales derivados de ello.

c) La duración señalada como duración del Consorcio o Unión temporal no será inferior a la del plazo de vigencia del contrato y dos años más.
d) Los integrantes del consorcio y los de la Unión temporal responderán por las obligaciones derivadas de la propuesta, conforme a las disposiciones legales vigentes.
e) La no presentación del documento de conformación del Consorcio o unión temporal o el no cumplimiento de los requisitos señalados en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, genera el rechazo de la propuesta.

Acreditar la suscripción de la promesa de contrato de constitución de la persona jurídica en cuyo objeto se contempla la suscripción y ejecución del contrato objeto del presente proceso y en la que se prevea para la persona jurídica futura un término mínimo de duración por lo menos igual al termino de vigencia del contrato y dos (2) años más. El perfeccionamiento del contrato de promesa de persona jurídica futura solo podrá sujetarse a la condición de que se adjudique a esa persona el contrato objeto del proceso de selección

Señalar en la promesa de constitución que sus miembros se obligan a permanecer en ellas durante el termino de vigencia del presente contrato y que para la cesión de cuotas o venta de acciones se requiere la autorización previa y escrita del MUNICIPIO, quien actuara de conformidad con las reglas establecidas para el efecto en la ley y el pliego de condiciones.

Designar un apoderado único de todos los integrantes, que se comprometan a la constitución de la persona jurídica futura, con facultades suficientes para su representación, sin limitaciones para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes o coparticipes en el trámite de la SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la propuesta, la constitución de la persona jurídica prometida y para la suscripción y ejecución del contrato. El poder podrá constar y ser otorgado en la misma promesa de persona jurídica futura o acreditarse mediante la presentación de documento separado.

Acreditar la existencia, Vigencia, representación legal y la capacidad jurídica de las personas integrantes del grupo y de sus representantes legales, para suscribir el contrato de promesa de persona jurídica y para su participación en la persona jurídica futura que se constituya, en la calidad y proporciones de participación en las que cada uno de los futuros asociados se comprometa, de conformidad con lo establecido en el pliego.

Señalar que la persona jurídica futura será constituida, bajo los mismos términos en que fue presentada la oferta, garantizando el cumplimiento de los indicadores financieros exigidos.

5) **COPIA DEL REGISTRO UNICO TRIBUTARIO (RUT).** Debe estar actualizado, impreso con fecha máximo 30 días antes de la fecha de cierre, cuya actividad

económica concuerde con el objeto contractual, requisito que se traslada a la persona jurídica y al menos a uno de los integrantes del consorcio o unión temporal. Cabe señalar, si es un consorcio o unión temporal deberán aportar el RUT cada uno de sus integrantes. El registro único tributario del consorcio o unión temporal será solicitado una vez se adjudique el contrato.

**6) CERTIFICADO DE INSCRIPCION EN EL REGISTRO UNICO DE PROPONENTES: (RUP).**

El proponente debe aportar el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes, hecha bajo el régimen del Decreto 1082 de 2015 expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal o domicilio principal, expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores al cierre de la Selección Abreviada, debidamente renovado con corte a 31 de diciembre de 2025.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá presentar el respectivo Certificado de Registro en donde se demuestre la inscripción en la totalidad de actividades, especialidades y grupos solicitados y este se encuentre en firme.

Se tendrá en cuenta la información que se encuentre registrada en el RUP, que este en firme, y que esté inscrito dentro de la clasificación exigida en el presente proceso así:

| ÍTEM | CÓDIGO (UNSPSC) | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| 1 | 90101600 | Servicios de Banquetes y Catering |
| 2 | 85151600 | Asuntos nutricionales |
| 3 | 93131600 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |
| 4 | 50111500 | Carnes y aves de corral |
| 5 | 78101800 | Transporte de carga por carretera |
| 6 | 78131800 | Bodegaje y almacenamiento especializado |
| 7 | 50193000 | Bebidas y comidas infantiles |

El proponente individual persona natural o jurídica deberá acreditar la totalidad de los códigos del clasificador de bienes y servicios UNSPSC, cuando el proponente sea una persona plural (consorcio, unión temporal), cada uno de sus miembros o participes que conforman la unión temporal o consorcio deberá acreditar todos los códigos exigidos para el clasificador de bienes y servicios UNSPSC exigida en el presente proceso de selección.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta,

deberá estar vigente y en firme a la fecha de cierre del presente proceso, es decir que se hayan cumplido los DIEZ (10) días hábiles para su firmeza y expedido dentro de los TREINTA (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

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. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro. Si el oferente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, mínimo uno de los asociados deberá cumplir con toda la clasificación exigida en el presente pliego de condiciones.

**NOTA:** Las propuestas cuyo Certificado de Registro Único de Proponentes aportado no se encuentre vigente y su información en firme a la fecha del cierre del proceso, NO será objeto de evaluación.
La inscripción atendiendo la clasificación anterior no será objeto de habilitación conforme lo dispone la Circular Externa No. 12 del 5 de mayo de 2014 de la Agencia Nacional de Contratación.

Para cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal se deberá aportar el certificado de inscripción en el RUP.

**7) GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA**

En la propuesta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor del Municipio, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del decreto 1082 de 2015.

| Beneficiario | Municipio de Restrepo Meta |
|---|---|
| Afianzado y Tomador | El afianzado es el proponente, en este aspecto se debe tener en cuenta lo siguiente:<br>1. El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura (n) en el certificado de existencia y representación legal, (persona jurídica) o en el documento de identidad (persona natural).<br>2. En el caso de consorcios o uniones temporales debe ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal (indicando todos y cada uno de sus integrantes).<br>3. En caso de que el proponente tenga establecimiento de comercio, en la garantía debe figurar como afianzado la persona |

| | |
|---|---|
| | natural. |
| Vigencia | Sesenta (60) días contados a partir de la fecha del cierre del proceso. |
| Valor asegurado | Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial. |
| Objeto | Amparar la seriedad de los ofrecimientos hechos por el proponente en el proceso de contratación cuyo objeto se señala en el presente documento. |
| Firmas | Suscrito por la Aseguradora y por el proponente |

En caso de prórroga del plazo del proceso de selección, del plazo de evaluación de propuestas, o de los plazos de adjudicación o el perfeccionamiento del contrato, la garantía deberá prorrogarse, según lo que al respecto indique el municipio.
En el evento en que el proponente se niegue a prorrogar la garantía de seriedad de la misma, la propuesta se considerará como no admisible.
El Municipio hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta cuando el proponente favorecido con la adjudicación, sin aducir y acreditar justa causa, se abstenga de:

a. Suscribir el contrato dentro del plazo establecido para ello en los Pliegos de Condiciones; o
b. Aportar los documentos requeridos para el cumplimiento de los requisitos legales de ejecución del contrato dentro del plazo consignado para ello en los pliegos de condiciones.

Si por cualquier razón no se obtiene la efectividad de la garantía de seriedad de la propuesta, el Municipio podrá demandar por la vía ejecutiva el valor asegurado, para lo cual prestará mérito suficiente la propuesta, ya que queda expresamente claro que la sola presentación de esta constituye aceptación plena, por parte del proponente, de todas las previsiones de los pliegos de condiciones y de que se compromete a celebrar el contrato en el evento en que su propuesta sea considerada la más favorable.

*La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de dicha propuesta.*

## 8) RECIBO DE PAGO O CERTIFICACIÓN DE PAGO DE LA PÓLIZA DE SERIEDAD

Se deberá anexar la certificación de pago o el recibo de pago de la prima o de la garantía bancaria correspondiente.

**9) CERTIFICADO DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES**

En cumplimiento del Artículo 50 de la ley 789 de 2002, cuando el proponente sea persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de su propuesta. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sean persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido. Deberá diligenciar el anexo correspondiente.

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar una declaración juramentada diligenciada estrictamente en el Formato Declaración juramentada Cumplimiento pago aportes parafiscales, donde certifique que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes antes mencionados, correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

*Nota: Para la realización de cada pago derivado del contrato estatal, conforme lo dispone el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, el contratista deberá acreditar que se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes parafiscales. Dicha situación deberá ser verificada por el supervisor del contrato.*

**10) LIBRETA MILITAR** Se deberá presentar fotocopia de la libreta militar de las personas naturales, representante legal de la persona jurídica; y miembros de consorcios o uniones temporales y representante legal de consorcios ó uniones temporales (excepto hombres mayores de cincuenta 50 años y las causales establecidas en el artículo 27 de la ley 48 de 1993).

**11) FOTOCOPIA DE LA CEDULA** Se deberá aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía de las personas naturales, representante legal de la persona jurídica; y miembros de consorcios o uniones temporales y representante legal de consorcios ó uniones temporales.

**12) CERTIFICADOS DE RESPONSABILIDAD FISCAL:** Los proponentes no deben estar reportados en el boletín de responsables fiscales de la Controlaría General de la República, de acuerdo con lo previsto en la Ley 610 de 2000, para lo anterior se hace necesario presentar fotocopia vigente de la debida certificación dentro de un (1) mes anterior a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes y el representante legal deberán presentar el respectivo Certificado de Responsabilidad Fiscal. Si no se presenta la entidad lo verificara.

13) **CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS:** Los proponentes no podrán presentar propuestas ni celebrar el contrato respectivo cuando se encuentren incursas en cualquiera de las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en la Ley 80 de 1993. Cualquier contravención a lo expresado, faculta al MUNICIPIO DE RESTREPO- META a rechazar la propuesta, sin incurrir en ninguna responsabilidad. Por lo anterior el oferente deberá adjuntar a la propuesta el certificado de los antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación dentro de un (1) mes anterior a la fecha de cierre del presente proceso de selección.
Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes y el representante legal deberán presentar el respectivo Certificado de Antecedentes Disciplinarios. Si no se presenta la entidad lo verificara.

14) **CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC (CODIGO DE POLICIA NACIONAL):** Se deberá aportar este certificado de las personas naturales, representante legal de la persona jurídica; y miembros de consorcios o uniones temporales y representante legal de consorcios o uniones temporales no mayor a 30 días.

15) **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES PENALES:** Se deberá aportar este certificado de las personas naturales, representante legal de la persona jurídica; y miembros de consorcios o uniones temporales y representante legal de consorcios o uniones temporales no mayores a 30 días.

16) **DECLARACIÓN DE BIENES Y RENTAS, REGISTRO DE CONFLICTO DE INTERÉS Y DECLARACIÓN DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA Y COMPLEMENTARIOS.**

El proponente deberá acreditar con su propuesta, los documentos necesarios para dar cumplimiento a lo contenido en la Ley 2013 de 2019, para lo cual deberá publicar en el aplicativo dispuesto para este fin por el Departamento Administrativo de la Función Pública y el adjunto de los documentos soporte de dicho requerimiento. En caso de proponentes plurales, consorcios o uniones temporales, cada uno de los miembros deberá acreditar este requisito.

17) **DECLARACIÓN JURAMENTADA DE NO ENCONTRARSE INCURSO DE INHABILIDAD, INCOMPATIBILIDAD O PROHIBICIONES.**

El proponente diligenciará el formato contemplado en el Formato correspondiente del presente documento con el fin de suscribir la declaración juramentada de no encontrarse incurso en inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones.

**18) REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS (REDAM).**

El proponente deberá acreditar con su propuesta, el certificado de NO estar inscrito en el registro de deudores alimentarios morosos, expedido por la autoridad competente, dentro de un (1) mes anterior a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

**19) CERTIFICADO DE INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES DE EDAD (POLICIA NACIONAL).**

Deberá aportarse tanto de la persona natural como del representante legal de la persona jurídica, junto con la autorización para ser consultados en la base de datos (formato libre), expedidos máximo con un (1) mes de anterioridad contados a partir de la fecha del cierre del proceso.

**20) DOCUMENTOS VIGENTE DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA:** si el proponente está constituido como entidad sin Ánimo de Lucro, debe aportar con su propuesta documento vigente de Inspección y Vigilancia expedido por autoridad competente que lo habilita, demostrando con ella que se encuentra inscrito y activo con una ESAL, en caso de consorcios o uniones temporales cada uno de sus miembros deberá aportar el certificado (cuando aplique).

**21) DECLARACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES.**

Debe ser diligenciado el Anexo correspondiente y presentado por todos los proponentes y/o integrantes de consorcios o uniones temporales, en donde deberán informar si han sido multados o sancionados durante los últimos dos (2) años, de no ser así deberán presentar dicho anexo en blanco y firmado, hecho que se entenderá como la no existencia de multas y sanciones.

**22) PACTO DE INTEGRIDAD.**

El proponente diligenciará el formato contemplado en el Formato correspondiente del presente documento con el fin de suscribir el pacto de Integridad, que busca fortalecer la transparencia en los procesos de contratación.

**23) COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.**

El proponente diligenciará el formato contemplado en el Anexo correspondiente del pliego respectivo, con el fin de suscribir el pacto de Integridad, que busca fortalecer la transparencia en los procesos de contratación.

**24) CERTIFICADO DE RECIPROCIDAD.**

Si el proponente es extranjero, podrá aportar el certificado de reciprocidad conforme a lo establecido en el artículo 20 de la Ley 80 de 1993, para que se le dé el mismo tratamiento y en las mismas condiciones, requisitos, procedimientos y criterios de adjudicación que el de los proponentes nacionales.

- ✓ En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente Proceso de Contratación, suscribir el contrato y desarrollar todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.
- ✓ 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, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre del 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 faculte.

### 5.1.2 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN FINANCIERO: INDICADORES QUE MIDEN LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

La administración municipal, exige los siguientes indicadores financieros para participar en el presente proceso, los cuales serán calculados tomando como base única y exclusivamente la información financiera reportada en el RUP vigente.

La información financiera reportada en el RUP debe estar actualizada y en firme a la fecha de cierre.

La capacidad financiera es un requisito habilitante para participar y verificar, este no otorga puntaje y la Entidad los verificará como CUMPLE O NO CUMPLE.

El proponente deberá cumplir con los indicadores financieros que a continuación se requieren, son pena de rechazo de la propuesta. La información que aporte el proponente para efectos de verificación de los requisitos financieros será tomada del Registro Único de Proponentes (RUP), con corte al 31 de diciembre de 2025, el cual debe estar vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

### INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

| INDICADOR | INDICE REQUERIDO |
|---|---|
| Índice de Liquidez | Mayor o Igual a 2 |
| Índice de Endeudamiento | Menor o Igual a 0.45 o 45% |
| Razón de Cobertura de Interés** | Mayor o Igual a 6 |

**CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:** De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de mayo 26 de 2015 la capacidad organizacional se medirá con los siguientes indicadores:

| INDICADOR | INDICE REQUERIDO |
|---|---|
| Rentabilidad Sobre Patrimonio | Mayor o Igual a 0.15 o 15% |
| Rentabilidad Sobre Activos | Mayor o Igual a 0.08 o 8% |

**CRITERIOS DIFERENCIALES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y/O 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/o empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán al 80% 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:

| INDICADOR | TOPES |
|---|---|
| Rentabilidad Sobre Patrimonio | Mayor o Igual a 0.12 o 12% |
| Rentabilidad del Activo | Mayor o Igual a 0.6 o 6% |

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.

**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 80% de los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual, las Mipymes, deben cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

| INDICADOR | TOPES |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Rentabilidad Sobre Patrimonio | Mayor o Igual a 0.12 o 12% |
| Rentabilidad del Activo | Mayor o Igual a 0.6 o 6% |

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales 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.

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

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.7.3 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio incluirá como criterio diferencial de capacidad organizacional, con el fin de promover y facilitar la participación de emprendimientos y empresas de personas con discapacidad en los procesos de selección, indicadores organizacionales menos exigentes, que corresponderán al 70% de los indicadores definidos para el presente proceso de selección, por lo cual, los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, deben cumplir con los siguientes indicadores de capacidad organizacional:

| INDICADOR | TOPES |
|---|---|
| Rentabilidad Sobre Patrimonio | Mayor o Igual a 0.10 o 10% |
| Rentabilidad del Activo | Mayor o Igual a 0.5 o 5% |

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.

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 reglamento del sector comercio, industria y turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

Los indicadores financieros y organizacionales deberán registrarse en el **Formato** correspondiente.

Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, todos sus miembros deberán diligenciar su experiencia conjuntamente en el mismo anexo.

Para el caso de contratos ejecutados por el proponente por parte de un consorcio o una unión temporal, el integrante informará únicamente el valor correspondiente al porcentaje de su participación. En caso de relacionar contratos desarrollados en figura de Consorcio unión Temporal por algunos de los mismos integrantes del consorcio o unión temporal proponente, estos serán tomados como un solo contrato para efecto de evaluación, sumando la participación de cada uno.

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o está organizado en cualquier forma de asociación, se calculará sumando el valor total de cada componente del indicador de acuerdo con la metodología establecida por Colombia Compra Eficiente en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación, Sección VII, punto 2 "suma de los componentes de los indicadores".
Para los indicadores financieros que son valores absolutos, cuando el proponente sea consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o está organizado en cualquier forma de asociación, se calcularán sumando los valores de cada integrante.

Nota: El Municipio de Restrepo - Meta se reserva la facultad de verificar la información suministrada por las proponentes y demás documentaciones allegadas a este proceso.

**INFORMACION FINANCIERA OTORGADA EN EL EXTERIOR.**

Las personas naturales y las personas jurídicas extranjeras deberán presentar la información financiera de conformidad con lo dispuesto en los presentes pliegos de condiciones respecto a los documentos otorgados en el exterior, consularización y Apostille.

Y el Artículo 260 del Código de Procedimiento Civil, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re expresados en pesos colombianos, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normatividad vigente del país de origen.

Las Personas Naturales Extranjeras residentes y no residentes en Colombia, estarán obligadas a presentar declaración de renta de conformidad con los Artículos 9° y 10° del Estatuto Tributario o certificado de ingresos y retenciones, del último año fiscal. Las Personas Jurídicas Extranjeras deberán tener en cuenta lo dispuesto en el Artículo 12 del Estatuto Tributario.

Para la participación de las Personas Extranjeras deben estar inscritas en el Registro Único de Proponentes y deben tener domicilio o sucursal en el país según lo dispuesto en el (Decreto 1082 de 2015, Art. 2.2.1.1.1.5.1), a estas no se les podrá exigir el requisito de inscripción en el registro único de proponentes. En consecuencia, los citados oferentes deberán aportar los Estados Financieros (Balance General, Estado de Resultados y Notas a los Estados Financieros) vigentes, apostillados, debidamente aprobados por el

representante legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda, así mismo, una certificación del revisor fiscal o contador público, en la cual certifique y especifique las cifras utilizadas para verificar la capacidad financiera.

Las personas extranjeras deberán presentar los Estados Financieros apostillados y la certificación firmada por el Representante legal y Revisor Fiscal Y/O Contador Público, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad de medida por disposición legal, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos, avalados con la firma de un contador público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.
El Contador Público y/o Revisor Fiscal que certifiquen los indicadores, deben indicar en forma clara el nombre y número de Tarjeta Profesional, quienes deben anexar certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición) y fotocopias de las tarjetas profesionales.
En todo caso, el proponente extranjero, persona natural o jurídica sin domicilio o sucursal en Colombia, aceptará las condiciones establecidas para el presente procesos y en el evento de resultar favorecido con la adjudicación el contratista deberá someterse a los procedimientos y exigencias contempladas por la ley Colombiana.

Se considera que el oferente cumple con la capacidad financiera solicitada por la entidad y que está habilitado para continuaren el proceso, si obtiene en todos y cada indicador los márgenes anteriormente establecidos.

Cuando el proponente no cumpla con alguno de los índices en la verificación financiera, o cuando no pueda realizarse la evaluación por falta de documentación o falta de idoneidad en los documentos, será considerado como NO HABILITADO, por lo tanto, no continúa en el proceso de selección.

### 5.1.3. REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TECNICO

### 5.1.3.1. RELACIONADO CON LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente deberá tener registrada su experiencia inscrita en la siguiente codificación del proceso de selección:

| ÍTEM | CÓDIGO (UNSPSC) | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| 1 | 90101600 | Servicios de Banquetes y Catering |
| 2 | 85151600 | Asuntos nutricionales |
| 3 | 93131600 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |
| 4 | 50111500 | Carnes y aves de corral |
| 5 | 78101800 | Transporte de carga por carretera |

| | | |
|---|---|---|
| 6 | 78131800 | Bodegaje y almacenamiento especializado |
| 7 | 50193000 | Bebidas y comidas infantiles |

El proponente debe acreditar su experiencia con un contrato terminado o liquidado cuyo objeto corresponda y/o tenga alcance con complemento alimentario modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, que se encuentra clasificado en los códigos anteriores, de acuerdo al clasificador de bienes y servicios UNSPSC, y que su valor sea mínimo del 100% del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes – SMMLV, para lo anterior se verificará un (1) contrato terminado o liquidado por igual o mayor valor del contrato solicitado.
Deberá diligenciarse el formato del pliego de condiciones en el cual se consignará la información sobre la experiencia del proponente.
Para ellos se requiere que el proponente resalte en su RUP el contrato con el cual acredite la experiencia.
Se verificará un (1) contrato terminado y liquidado para lo cual deberá diligenciarse el formato de pliego de condiciones en el cual se consignará información sobre la experiencia del proponente, anexando copia del contrato y liquidación o certificación de cumplimiento.
Teniendo en cuenta que el Registro Único de Proponentes no contempla el alcance de las actividades contratadas por el proponente en el contrato registrado, se hace necesario que los posibles interesados alleguen junto con la propuesta, copia del contrato y acta de liquidación y/o certificación de cumplimiento.
En caso de consorcios o uniones temporales la experiencia exigida como requisito habilitante podrá ser aportada por uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal, Si el proponente no cumple con la acreditación de la experiencia de conformidad con lo anteriormente señalado dará lugar a que la propuesta sea calificada como no hábil técnicamente.
Para acreditar los contratos deberá anexar el RUP con la información actualizada.
No se tendrá en cuenta las certificaciones que acrediten contratos que se encuentran en ejecución, los que no se relacionen con el objeto del proceso de la presente selección.
El proponente, sea persona natural o jurídica, y los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá diligenciar el formato en forma conjunta y 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.
- el valor facturado (básico, ajustes si se pactó un monto y el valor del IVA), acreditando con copia del contrato, copia del acta final y copia del acta de liquidación o con la certificación correspondiente de la entidad estatal contratante.

En caso de ser certificaciones a través de los cuales se acredite la experiencia general exigida deben contener como mínimo la siguiente información.

- empresa o entidad contratante, dirección, teléfono y nombre de la persona que expide la certificación y calidad en la que expide la certificación (gerente, representante legal, jefe de contratación o de adquisiciones y demás)
- objeto del contrato
- fecha de inicio del contrato
- fecha de finalización del contrato debe haberse terminado y liquidado
- valor del contrato
- Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el proponente deberá aportar adicionalmente los siguientes documentos que se describen a continuación: certificación y/o contrato y acta de liquidación del contrato suscrito con el privado, acompañado de la factura electrónica, en caso de que el oferente este obligado a facturar electrónicamente, o en caso contrario, mediante facturación anual a la que se debe acompañar manifestación juramentada que no está obligado a facturar electrónicamente; si no está obligado a facturar deberá aportarse el documento equivalente a factura. Certificación de facturación e ingreso con motivo del contrato suscrito, durante el periodo en el que se celebró, 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 antecedentes 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 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 o impuesto de timbre del contrato.

No se debe anexar más de un (1) contrato. En caso de relaciones más de este número, la ENTIDAD, para salvaguardia de los principios de transparencia, lealtad e igualdad, verificara y considerara únicamente el primero que aparezca relacionado. Un consorcio o una unión temporal constituyente un PROPONENTE.

Adicionalmente deberá tenerse en cuenta las condiciones mínimas de Experiencia y Capacidad Jurídica señaladas en la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017:

Acreditar experiencia específica en la prestación del servicio de suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales.

Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disimiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.

**5.1.3.2. FICHAS TECNICAS:** El proponente deberá entregar con su propuesta la ficha técnica de cada componente a contratar, diligenciadas en su totalidad donde se pueda observar el cumplimiento de la legislación para cada alimento, según lo estipulado anexo 2 "Calidad e Inocuidad de Alimentos" resolución 00335 de 2021.

## 5.1.3.3. RECURSO HUMANO MINIMO

**a**) El proponente junto con la propuesta deberá entregar las hojas de vida que contengan toda la información necesaria que permita conocer al detalle el perfil y la experiencia de los profesionales que hacen parte del personal mínimo requerido habilitante, anexando las certificaciones que acrediten la experiencia general y específica y la formación académica de los profesionales que se requieren. Una vez el Municipio apruebe el personal mínimo propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante el supervisor del Contrato, para su evaluación y posterior autorización.
En caso de aprobarse el cambio por parte del Supervisor del contrato, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente.
El personal mínimo requerido habilitante será el siguiente:

| CANT. | PERSONAL | PERFIL | DISPONIBILIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | **COORDINADOR OPERATIVO** . | profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo tres años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, y experiencia especifica como coordinador en servicios de alimentación y/o suministro de alimentos PAE.<br>Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones. | 100% |
| 16 | **PERSONAL OPERATIVO** | Para la manipulación, embalaje, distribución, y entrega de complementos alimentarios materia de entrega de las raciones para preparar en sitio que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Resolución 00335 de 2021.<br>Ser mayor de 18 años.<br>Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br><br>Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. | |
| 1 | **PERSONAL DE BODEGA** | Para asegurar la selección y alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas con el fin de disminuir en gran medida la entrega de los complementos alimentarios en mal estado en las sedes educativas priorizadas con el CAJM/RI; raciones para preparar en casa | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | y ración industrializada que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la resolución 00335 de 2021.<br>Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br><br>Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. | |

b) **MANIPULADORAS:** La propuesta deberá incluir carta de compromiso suscrita por el representante legal donde manifieste que cuenta y cumplirá con el personal manipulador de alimentos requerido en número (indicando el número de manipuladoras por sede educativa según cupos a atender); El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se debe tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de la cocina y comedor, el número de equipos y las preparaciones de los alimentos.

A continuación, se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano para la manipulación de alimentos, requerido para la modalidad ración preparada en sitio:

| DE 1 A 75 raciones | DE 76 A 150 raciones | De 151 a 300 raciones | De 301 a 500 raciones | De 501 a 750 raciones | De 751 a 1000 raciones | 1001 a 1500 raciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas por cada institución educativa a atender:

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe

ser aprobado por la supervisión y/o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

El oferente adjudicatario como requisito para suscribir el acta de inicio del contrato, deberá presentar al supervisor del contrato las respectivas hojas de vida de los manipuladores de alimentos y los soportes de las mismas, según el perfil detallado en la resolución 29452 de 2017.

**c) COMPONENTE ALIMENTARIO:** Para el caso específico de esta convocatoria cada ciclo de menús constará de 20 días, los requisitos implementados por la entidad territorial en su diseño, se encuentran definidos en la Resolución No. 00335 de 2021 y sus anexos técnicos que hacen parte integral del presente proceso.

Los demás aspectos técnicos derivados del componente de calidad e inocuidad como lo son análisis de contenido nutricional y guías de preparación deberán ser acreditados por el proponente adjudicatario en el marco de la fase de alistamiento.

A efectos de prever la garantía de la atención en condiciones excepcionales o de emergencia, la entidad asume como forma de atención a través de la modalidad industrializada definida para el presente proceso. En caso de requerirse otro tipo de modificación, esta se analizará y definirá en acuerdo con el contratista seleccionado.

Las especificaciones de los alimentos en las modalidades preparada en sitio e industrializada definidas por la Entidad son las contenidas en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos.

**5.1.3.4 INFRAESTRUCTURA FÍSICA** - BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El operador debe contar con una bodega de almacenamiento que cumpla con las normas higiénicas sanitarias establecidas en RESOLUCIÓN 29452 DE EL 29 DE DICIEMBRE DEL 2017 y las demás normas que lo Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que le complementen y/o modifiquen, adiciones o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Con un área no inferior a 50 metros cuadrados.

Para el cumplimiento de lo anterior, el oferente deberá adjuntar junto con la propuesta documento que acredite la propiedad o el arrendamiento de la bodega solicitada: En caso de propiedad sobre el inmueble, el oferente debe acreditar la calidad de propietario de la bodega de almacenamiento de alimentos, mediante certificado de tradición expedido por la oficina de Instrumentos Públicos con (30) días calendario de anterioridad al cierre del proceso de selección.

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

En caso de ser arrendatario del inmueble, el oferente debe acreditar la calidad de ser único arrendatario de la bodega de almacenamiento de alimentos ofertada mediante copia del contrato de arrendamiento. El proponente debe acreditar la calidad de arrendatario de la bodega ofertada mediante copia del contrato de arrendamiento, en el cual se debe establecer la duración igual o superior al tiempo de ejecución del contrato y dos (2) meses más. Bodega para uso exclusivo del programa de alimentación escolar.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación.

En caso de consorcios o unión temporal la bodega debe pertenecer o estar en calidad de arrendatario de alguno de los consorciados.

**-Implementos de aseo:**

Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en la ración 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 lo definido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021. Los implementos relacionados deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste

2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Modalidad preparada en el sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT).

| ELEMENTO | NÚMERO DE SERVICIOS |
|---|---|
| Escoba plástica grande | 1 |
| Trapero de Hilaza, sin goma | 1 |
| Recogedor de basura de plástico | 1 |
| Cepillo largo cerdas duras | 1 unidad mensual |
| Cepillo de mano cerdas duras | 1 unidad mensual |
| Esponja plástica para el lavado de ollas | 2 unidades mensuales |
| Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido | 2 kilos/Litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso) |
| Esponja abrasiva | 2 unidades mensuales |
| Desinfectante líquido | 2 litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección) |
| Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido | 2 kilos/Litros (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso) |
| Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro | 300 cm³ mensuales, por cada manipulador de alimentos |
| Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica | A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados |
| Kit de canecas para manejo de residuos | 2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato |
| Papel higiénico | Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos |
| Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red) | Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido |

**Fuente:** Construcción propia UAPA-SACI

2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada (MI).

| PRODUCTO | NÚMERO DE SERVICIOS |
|---|---|
| Escoba plástica grande | 1 |
| Trapero de hilaza, sin goma | 1 |
| Recogedor de basura de plástico | 1 |
| Desinfectante líquido | 1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección) |
| Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido | 1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso) |
| Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica | A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados |
| Kit de canecas para manejo de residuos | 2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato |

**Fuente:** Construcción propia UAPA-SACI

Nota: 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 en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.

- **EQUIPO Y MENAJE:** El futuro operador deberá disponer del excedente de equipo, utensilios y menaje mínimo requerido para la prestación de servicio a través de ración preparada en sitio, conforme al documento anexo publicado el cual contiene el inventario de infraestructura equipo, utensilios y menaje de las instituciones educativas oficiales necesario para el funcionamiento de los restaurantes escolares. Las instituciones educativas cuentan con un espacio físico, dotado con los equipos y menaje básico requerido para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Esta dotación debe ser inventariada por los rectores y entregar la información a la Supervisión y/o interventoría al inicio y finalización del contrato, dejando copia al rector o coordinador de la institución educativa.

  Cuando las instalaciones de las instituciones educativas y sedes sean utilizadas por el contratista será de cargo del contratista el mantenimiento preventivo de los equipos de frio, las estufas y las licuadoras, quien deberá realizar por medio de empresas especializadas para tal fin, y el contratista debe presentar un plan de mantenimiento continuo durante la vigencia del contrato.

  El contratista deberá hacer las reparaciones de los equipos en el momento que sea necesario durante la ejecución del contrato, si se detectan fallas o daños de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra, estas reparaciones de deberán realizar dentro de los cinco días hábiles siguientes al daño del equipo. En caso tal de que estos equipos requieran reparaciones del alto costo (costo de piezas y mano de obra), el contratista los asumirá, serán informadas al rector de la institución por parte del contratista de manera escrita.

  El operador deberá garantizar los equipos, menaje y dotación necesaria para la prestación del servicio de cada establecimiento educativo de acuerdo a lo establecido a los lineamientos, para lo cual deberá presentar carta de compromiso donde indique que proveerá de los equipos y menaje necesarios para la adecuada prestación del servicio. Dichos bienes serán en calidad de comodato.

  El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en los anexos técnicos de la Resolución 00335 de 2021.

- **OTROS REQUISITOS TÉCNICOS**

  Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr

el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos.

Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.
El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 810 de 2021 y las demás normas vigentes.

Los alimentos importados, también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA. Es así que no se permite del consumo de alimentos de contrabando.

- **COMPRAS LOCALES FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMIA:** El PAE, comprometido con el desarrollo local, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos o comercializados en las economías locales entendidas como aquellas realizadas en el Municipio Restrepo y en el Departamento del Meta.

  Por lo cual el operador deberá Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, conforme al Anexo Técnico de Compras Públicas Locales de la Resolución 00335 de 2021.

NOTA 1: En caso de que en el mercado local del Municipio de Restrepo o del Departamento del Meta, no se cuente con las cantidades y/o alimentos mínimos requeridos para la correcta ejecución y operación del PAE, el operador podrá adquirir mediante la figura de circuitos cortos de comercialización los productos a nivel Nacional, teniendo en cuenta los alimentos y/o cantidades demandadas por el PAE previa justificación, certificación de proveedores y autorización de la Supervisión y/o interventoría.

**- MINUTA PATRON**

La Unidad Administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER establece las minutas patrón dentro del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, para cada complemento alimentario según el nivel de actividad física moderada, por tipo de complemento, grupos de nivel de escolaridad en las diferentes modalidades, las cuales son publicadas por la Entidad como anexos del proceso.

Este patrón 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 y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de nivel de escolaridad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y 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 calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El presente proceso acoge en su totalidad los requisitos estimados en las minutas patrón conforme al Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 de 2021.

### 5.1.4. DOCUMENTOS TÉCNICOS Y ECONÓMICOS:

### 5.1.4.1 PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA.

**REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LA OFERTA ECONÓMICA:** El proponente debe presentar el valor de su propuesta especificando valores unitarios y valor total de cada uno de los ítems requeridos. Para el cálculo del valor de la propuesta el proponente deberá tener en cuenta el número del ítem, la descripción, la unidad y la cantidad.

Para fines de la evaluación se considerarán las cantidades, indicadas en el presupuesto oficial. El número del ítem, la descripción, las unidades y las cantidades que en el aparecen, no podrán ser modificados por el proponente al presentar la propuesta económica so pena de ser rechazada la propuesta.

Las enmendaduras de precios que aparezcan en la propuesta deberán confirmase con nota al margen y firma del proponente. Sin este requisito, las enmiendas no se considerarán válidas. En todo caso el Valor de los ítems en forma individual y el valor Total de la propuesta no podrán exceder el 100% del Presupuesto Oficial total, so pena de rechazo de la misma.

El MUNICIPIO corregirá los errores aritméticos contenidos en los productos y en la sumatoria, según lo indicado al efecto en el Pliego de Condiciones. Los precios unitarios deberán indicarse en pesos colombianos y deberán cubrir todos los costos, directos e indirectos que implique la ejecución del contrato.

## 6. CRITERIOS DE EVALUACION DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACION

EL MUNICIPIO DE RESTREO META debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección 5.

En la evaluación de las Ofertas EL MUNICIPIO realizará ponderación del factor económico y el técnico de acuerdo con los porcentajes indicados en la siguiente tabla.

Los Ofertas deben presentarse en los Anexos establecidos en el presente Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

Se aplicará el siguiente procedimiento de calificación económica a las propuestas hábiles:

a. La ENTIDAD CONTRATANTE verificará que las ofertas económicas no contengan errores aritméticos y si es procedente, efectuará la rectificación de los errores que encuentre de la siguiente manera:

- ✓ La rectificación de los errores aritméticos se efectuará sobre el precio total que resulte de multiplicar el precio unitario por las cantidades correspondientes. Tanto para efectos de evaluación de la propuesta como para su eventual adjudicación, primará lo que digan las especificaciones técnicas, así se alleguen los análisis de precios unitarios.
- ✓ Si existiere discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.
- ✓ No se aceptarán modificaciones a las cantidades ni a las unidades de medida emitidas por EL MUNICIPIO.
- ✓ En caso de error en la suma de la lista de cantidades y precios, el resultado total correcto será el que se obtenga de revisar dichas sumas.
- ✓ Si de las correcciones efectuadas se derivara(n) alguna(s) modificación(es) en el valor de las ofertas, EL MUNICIPIO procederá a comunicar a la totalidad de los proponentes la(s) modificación(es) realizada(s). Si el licitante afectado no aceptare la corrección realizada, su propuesta será rechazada y EL MUNICIPIO podrá hacer efectiva la garantía de seriedad de la misma.

Las ofertas que resulten hábiles conforme a la verificación de requisitos pasarán a ser puntuadas a fin de lograr una selección objetiva, de conformidad con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, EL MUNICIPIO tendrá como factores de evaluación; La parte de calidad y la económica, así como el incentivo a la industria nacional, emprendimientos y empresas de mujeres y mipyme, siendo la propuesta ganadora la que alcance el mayor puntaje sobre mil puntos posibles. El puntaje por cada factor se relaciona en la siguiente tabla:

| **Tabla – Puntaje por criterios de evaluación** | |
|---|---|
| **Criterio de Evaluación** | **Puntaje** |
| Factor Económico | 200 |
| Aspectos Técnicos | 695 |
| Incentivo a la Industria Nacional | 100 |
| Emprendimientos y Empresas de Mujeres | 2.5 |

| | |
|---|---|
| Mipyme | 2.5 |
| Total | 1000 |

El procedimiento utilizado por el Municipio para evaluar las propuestas hábiles atenderá los factores de calificación señalados en los cuadros que se exponen en el numeral anterior con una asignación máxima de mil (1000) puntos.

Cuando ninguno de los proponentes obtenga este puntaje, El Municipio podrá a su juicio, declarar desierta el presente proceso.

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, EL MUNICIPIO debe escoger el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015 y Decreto 2040 de 2020. Los factores de desempate se enuncian en el pliego de condiciones.

## 6.1 FACTOR ECONÓMICO

Las Propuestas económicas se evaluarán por el método de la TRM; El presente método se utiliza para la asignación de puntaje por criterio valor de la propuesta y por ende para su desarrollo solo se consideran las propuestas económicas corregidas cuyo valor total no supere el presupuesto oficial, y que se encuentren habilitadas jurídicamente, financieramente y técnicamente.

EL MUNICIPIO a partir del valor de las Ofertas debe asignar máximo 200 puntos acumulables de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

| Concepto | Método |
|---|---|
| 1 | Mediana con valor absoluto |
| 2 | Media geométrica con Presupuesto Oficial |
| 3 | Media aritmética alta |
| 4 | Media aritmética baja |
| 5 | Menor Valor |

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM) (certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819) que rija el día hábil anterior a la fecha prevista para la publicación del informe de evaluación de las ofertas, definida en el cronograma vigente al momento del cierre del proceso de selección, aun cuando la fecha

de publicación del informe de evaluación de las ofertas se modifique posteriormente en desarrollo del Proceso de Contratación.

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

| Rango (inclusive) | Número | Método |
|---|---|---|
| De 0.00 a 0.19 | 1 | Mediana con valor absoluto |
| De 0.20 a 0.39 | 2 | Media geométrica con Presupuesto Oficial |
| De 0.40 a 0.59 | 3 | Media aritmética alta |
| De 0.60 a 0.79 | 4 | Media aritmética baja |
| De 0.80 a 0.99 | 5 | Menor valor |

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

### A. Mediana con valor absoluto

La Entidad calculará el valor de la mediana con los valores de las propuestas hábiles. En esta alternativa se entenderá por mediana de un grupo de valores el resultado del cálculo que se obtiene mediante la aplicación del siguiente procedimiento: la Entidad ordena los valores de las propuestas hábiles de manera descendente. Si el número de valores es impar, la mediana corresponde al valor central, si el número de valores es par, la mediana corresponde al promedio de los dos valores centrales.

$$Me = Mediana(V_1; V_2; \ldots; V_m)$$

Donde:

- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad Estatal.
- Me: Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.

Bajo este método la Entidad asignará puntaje así:

I. Si el número de valores de las propuestas hábiles es impar, el máximo puntaje será asignado a la propuesta que se encuentre en el valor de la mediana. Para las otras propuestas, se utiliza la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{Me - V_i}{Me}\right|\right\} * 200\right]$$

Donde:

- *Me:* Es la mediana calculada con los valores de las propuestas económicas válidas.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

II. Si el número de valores de las propuestas hábiles es par, se asignará el máximo puntaje a la propuesta que se encuentre inmediatamente por debajo de la mediana. Para las otras propuestas, se utiliza la siguiente fórmula

$$Puntaje = \left[\left\{1 - \left|\frac{Me - V_i}{Me}\right|\right\} * 200\right]$$

Donde:

- $V_{Me}$: Es el valor de la propuesta económica válida inmediatamente por debajo de la mediana.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

### B. Media geométrica con Presupuesto Oficial

Para el cálculo de la media geométrica con Presupuesto Oficial se tendrá en cuenta el número de propuestas válidas y se incluirá el Presupuesto Oficial del proceso de acuerdo con el siguiente cuadro:

| Número de propuestas (n) [número] | Número de veces en las que se incluye el presupuesto oficial (nv) [veces] |
|---|---|
| 1 – 3 | 1 |
| 4 – 6 | 2 |
| 7 – 9 | 3 |

| | |
|---|---|
| 10 – 12 | 4 |
| 13 – 15 | 5 |
| … | … |

Seguidamente se determinará la media geométrica con la inclusión del Presupuesto Oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior mediante la siguiente fórmula:

$$\overline{MG_{PO}} = \sqrt[(n+m)]{PO_1 * PO_2 * PO_3 \ldots * PO_n * V_1 * V_2 \ldots * \ldots V_m}$$

Donde:

- $\overline{MG_{PO}}$ : Es la media geométrica con presupuesto oficial.
- PO: Es el presupuesto oficial del proceso.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- n: Es el número de veces que se incluye el presupuesto oficial de acuerdo con la Tabla 1.
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad Estatal.

Obtenida la media geométrica con Presupuesto Oficial se procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \begin{cases} 200 * \left(1 - \left(\frac{\overline{MG_{PO}} - V_i}{\overline{MG_{PO}}}\right)\right) \; Para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \overline{MG_{PO}} \\ \\ 200 * \left(1 - 2 * \left(\frac{|\overline{MG_{PO}} - V_i|}{\overline{MG_{PO}}}\right)\right) \; Para\ valores\ mayores\ a\ \overline{MG_{PO}} \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{MG_{PO}}$: Es la media geométrica calculada.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

En el caso de propuestas 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 propuesta, como se observa en la fórmula de ponderación.

### C. Media Aritmética Alta

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total corregido de la propuesta válida más alta y el promedio aritmético de las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas, para esto se aplicará la siguiente fórmula:

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

Donde:

- $V_{max}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más alta.
- $\bar{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.
- $\overline{X_A}$: Es la media aritmética alta.

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \begin{cases} 200 * \left(1 - \left(\frac{\overline{X_A} - V_i}{\overline{X_A}}\right)\right) \; Para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \overline{X_A} \\ \\ 200 * \left(1 - 2 * \left(\frac{|\overline{X_A} - V_i|}{\overline{X_A}}\right)\right) \; Para\ valores\ mayores\ a\ \overline{X_A} \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{X_A}$: Es la media aritmética alta.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

### D. Media Aritmética Baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica.

$$\overline{X_B} = \frac{(V_{min} + \bar{X})}{2}$$

Donde:

- $V_{min}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- $\bar{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.
- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \begin{cases} 200 * \left(1 - \left(\frac{\overline{X_B} - V_i}{\overline{X_B}}\right)\right) \ Para\ valores\ menores\ o\ iguales\ a\ \overline{X_B} \\ \\ 200 * \left(1 - \left(\frac{|\ \overline{X_B} - V_i\ |}{\overline{X_B}}\right)\right) \ Para\ valores\ mayores\ a\ \overline{X_B} \end{cases}$$

Donde:

- $\overline{X_B}$: Es la media aritmética baja.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

### E. Menor Valor

La Entidad otorgará el máximo puntaje a la oferta económica hábil para calificación económica de menor valor.

$$V_{min} = Mínimo\ (V_1; V_2 \ldots; \ldots V_m)$$

Donde:

- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".
- m: Es el número total de propuestas económicas válidas recibidas por la Entidad Estatal.
- $V_{min}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.

La entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje = \frac{200 * V_{min}}{V_i}$$

Donde:

- $V_{min}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.
- $V_i$: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i".

El Proponente deberá presentar el valor de su propuesta en el Anexo correspondiente.

Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

El proponente deberá cotizar todos y cada uno de los ítems establecidos en el Anexo

correspondiente y no podrá modificar, suprimir o alterar sus unidades y cantidades so pena de evaluar la propuesta como RECHAZADA.

La omisión del formulario N. 5 generará que la propuesta sea RECHAZADA. EL MUNICIPIO DE RESTREPO corregirá los errores aritméticos contenidos en los productos y en la sumatoria, según lo indicado al efecto en estos PLIEGOS DE CONDICIONES.

### 6.2 Calificación de Aspectos técnicos: 695 puntos

Se asignará el siguiente puntaje al proponente cuyo equipo de trabajo supere los requisitos establecidos así:

### 6.2.1 COORDINADOR OPERATIVO (250 PUNTOS/695)

| CRITERIOS DE PONDERACION | DESCRIPCION | PUNTAJE |
|---|---|---|
| Experiencia General | Mayor a 3 años | 100 |
| | Igual a 3 años | 30 |

| CRITERIOS DE PONDERACION | DESCRIPCION | PUNTAJE |
|---|---|---|
| Experiencia Especifica | Experiencia especifica mínima de cinco años como coordinador en servicios de alimentación y/o suministro de alimentos PAE. | 150 |

### 6.2.2 INCLUSIÓN SOCIAL COMPRAS LOCALES (250/695)

El oferente que ofrezca incentivar la industria / comercio local mediante la adquisición / compra de alimentos y/o bienes necesarios para la operación del programa a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores del Municipio que cumplan con todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la reglamentación vigente de los lineamientos técnicos administrativos contenidos en la Resolución 29452 del 2017, se evaluara de acuerdo a la siguiente tabla:

| CRITERIO PUNTAJE | PUNTAJE |
|---|---|

| | |
|---|---|
| Al proponente que oferte en su propuesta compras locales superiores al 30% sin ningún costo adicional para la entidad, la cual se incluirá como una obligación contractual y quien certificara el cumplimiento será el supervisor. | **250** |
| Al proponente que, oferte en su propuesta compras locales superiores al 20% sin ningún costo adicional para la entidad, la cual se incluirá como una obligación contractual y quien certificara el cumplimiento será el supervisor. | **150** |

### 6.2.3 PERSONAL OPERATIVO (195/695)

En virtud del fomento al desarrollo que promueve el estado colombiano, la Entidad determina incluir dentro de los factores de calificación, siendo este un factor de acceso de oportunidades de trabajo de los habitantes del Municipio de Restrepo, puntaje al proponente que oferte el personal operativo residente del Municipio:

| CRITERIO DE PUNTAJE | PUNTAJE |
|---|---|
| Al proponente que, en su propuesta presente mínimo un total de siete (07) manipuladoras de alimentos quienes acrediten ser residentes del Municipio de Restrepo Meta | 195 |
| Al proponente que, en su propuesta presente mínimo un total de cinco (05) manipuladoras de alimentos quienes acrediten ser residentes del Municipio de Restrepo Meta | 100 |
| Al proponente que, en su propuesta presente mínimo un total de tres (03) manipuladoras de alimentos quienes acrediten ser residentes del Municipio de Restrepo Meta | 50 |

Para la acreditación de la residencia, se deberá aportar la correspondiente certificación de residencia territorial expedida por la Alcaldía Municipal, con fecha de expedición no mayor a un (01) mes antes del cierre y recepción de ofertas.

### 6.3 PUNTAJE PARA ESTIMULAR LA INDUSTRIA NACIONAL PUNTAJE (100) PUNTOS

| Puntaje para estimular la industria nacional PUNTAJE | CONDICIÓN |
|---|---|
| 100 | Cuando el proponente oferte elementos de origen 100% nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso de contratación. |

| | |
|---|---|
| 50 | Cuando el proponente oferte elementos de origen nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso de contratación. |
| 0 | Cuando el proponente oferte elementos de origen 100%, extranjero en lo correspondiente al objeto del presente proceso de contratación |

## 6.4 EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (2.5 PUNTOS)

La Entidad asignará un puntaje de dos puntos cinco (2.5) puntos, al Proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el Formato - Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar dicho formato y/o los documentos exigidos para probar esta condición serán válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrá en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.
La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme.

## 6.5 MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA (2.5 PUNTOS)

La Entidad otorgará un puntaje de dos puntos cinco (2.5) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.
Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, éste será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad Financiera y Organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación. Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una

participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

**FACTORES DE DESEMPATE:**

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la entidad dará aplicación al inciso primero del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual valorará los criterios de escogencia y calificación contenidos en el presente capitulo en el estricto orden de numeración establecido en el pliego de condiciones.

En caso de persistir el empate se dará aplicación a lo dispuesto en los numeral 1 a 4 del precitado artículo 2.2.1.1.2.2.9 y el Decreto 2040 de 2020. Los factores de desempate se enuncian en el pliego de condiciones.

Finalmente, de continuar el empate se dará aplicación al siguiente método aleatorio. La entidad introducirá en una bolsa una cantidad de balotas igual al número de oferentes empatados las cuales estarán marcadas con un número. Cada proponente tendrá derecho a sacar una balota, el proponente que saque la balota con el puntaje más alto será el proponente favorecido.

Los demás documentos y/o requisitos de la Ley para este tipo de contratación deberán ser presentados para la firma del contrato.

**ADJUDICACION**

El ordenador del gasto, por medio de acto administrativo motivado adjudicará el proceso al proponente ubicado en el primer orden de elegibilidad y que cumpla con todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones o procederá a la declaratoria de desierto del Proceso, si a ello hubiera lugar.

La adjudicación del contrato se cumplirá mediante acto administrativo escrito, el cual será notificado a los proponentes en la plataforma SECOP II.

El acto de adjudicación es irrevocable, salvo los eventos consagrados en el Decreto 1082 de 2015, y obliga a la Entidad y al adjudicatario. No obstante, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación y la suscripción del contrato, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad, o si se demuestra que el acto se obtuvo por métodos ilegales, éste podrá ser revocado, evento en el cual, EL Municipio podrá dar aplicación a lo previsto en el inciso final del numeral 12 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

## 7. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

Dada la naturaleza del contrato de operación y suministro del servicio de alimentación escolar, que será objeto de convocatoria, se han identificado varios tipos de riesgos previsibles que eventualmente, en caso de ocurrencia, podrían afectar la ecuación económica contractual, en los términos de los lineamientos dados por Colombia Compra

Eficiente, por lo que se detallan en documento anexo al presente estudio previo, el cual hace parte del mismo.

| MATRIZ DE RIESGOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| CLASE | | General | Especifico | General | General | General |
| FUENTE | | Interno | Interno | Interno | Interno | Interno |
| ETAPA | | Ejecución | Ejecución | Ejecución | Ejecución | Ejecución |
| TIPO | | Económicos | Operacionales | Regulatorios | Regulatorios | Regulatorios |
| DESCRIPCION (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir) | | Precios muy debajo del presupuesto oficial | No pago oportuno, toda clase de proveedores en relación con compras, alquileres, servicios, contratos, etc. | Cambios de normatividad durante la ejecución del contrato | Suspensiones del contrato | Prórrogas del contrato |
| CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO | | Pérdidas para el contratista | Desequilibrio en el cronograma | Si el cambio tiene incidencia alta en las condiciones del contrato | Incumplimiento en la entrega de los bienes objeto del contrato | Demoras en la entrega |
| PROBABILIDAD | | Improbable | Improbable | Improbable | Posible | Posible |
| IMPACTO | | Menor | Menor | Menor | Menor | Menor |
| VALORACION DEL IRESGO | | Bajo | Bajo | Bajo | Bajo | Bajo |
| CATEGORIA | | Riesgo bajo | Riesgo bajo | Riesgo bajo | Riesgo bajo | Riesgo bajo |
| A QUIEN SE LE ASIGNA | | Contratista | Contratista | Contratante | Contratista/supervisión | Contratista/supervisión |
| TRATAMIENTO (CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS) | | Verificación de propuesta económica | Control financiero del contrato | Realización de ajuste sin perjuicio para el contratista | Análisis de la justificación | Análisis de la justificación |
| PROBABILIDAD | IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO | Raro | Raro | Raro | Raro | Raro |
| IMPACTO | | Moderado | Moderado | Moderado | Moderado | Moderado |
| VALORACION DEL IRESGO | | Menor | Menor | Menor | Menor | Menor |
| CATEGORIA | | Bajo | Bajo | Bajo | Bajo | Bajo |
| AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO | | No | No pago oportuno, toda clase de proveedores en relación con compras, alquileres, servicios, contratos, etc. | No | No | No |
| PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO | | Área de contratación/Secretaria Social y Desarrollo Comunitario | Supervisión/ Secretaria Social y Desarrollo Comunitario | Área de contratación/ Secretaria Social y Desarrollo Comunitario | Supervisión/ Secretaria Social y Desarrollo Comunitario | Supervisión/ Secretaria Social y Desarrollo Comunitario |
| COMO SE REALIZA EL MONITOREO | MONITOREO Y REVISION | Revisión aritmética | Revisión económica en la ejecución del contrato | Revisión de las normas y afectación sobre el contrato | Verificación de argumentos | Verificación de argumentos |
| PERIODICIDAD | | Una vez se presenta la propuesta | Cada vez que sea necesario | Cada vez que sea necesario | Cada vez que sea necesario | Cada vez que sea necesario |

Adicionalmente deberá tenerse en cuenta las condiciones mínimas de Experiencia y Capacidad Jurídica señaladas en la Resolución No. 000335 de 2021:

Los operadores que se contraten deben cumplir las siguientes **condiciones mínimas de experiencia y capacidad financiera**:

Acreditar experiencia específica en la prestación del servicio de suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales.

La experiencia específica y la capacidad financiera solicitada a los proponentes debe ser mínimo equivalente al tiempo, cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso que se adelante.

Acreditar la capacidad financiera en índices de endeudamiento, liquidez y capital de trabajo, según lo exigido en el proceso de contratación por parte de la Entidad Territorial.

Para efectos de acreditar experiencia se deberán presentar certificaciones de contratos ejecutados o las correspondientes actas de liquidación.

La experiencia adquirida en consorcios o uniones temporales será tenida en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en la unión temporal o consorcio, en la cual fue adquirida.

Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disimiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.

## 8. ANÁLISIS DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS

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 póliza de seguro o caución bancaria a favor del MUNICIPIO DE RESTREPO expedida por una compañía aseguradora o entidad bancaria legalmente constituida para funcionar en el territorio nacional, con los siguientes amparos:

A. **Cumplimiento:** Cubrirá los perjuicios derivados del Incumplimiento total o parcial de las obligaciones legales o contractuales nacidas del contrato, de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos sean imputables al contratista. Su cuantía será equivalente al DIEZ por ciento (10%) del valor de la oferta aceptada y por un término Igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

B. **Calidad:** Cubrirá a la entidad contratante de los perjuicios imputables al contratista que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de la mala

calidad de los productos contratados. Su cuantía será equivalente al DIEZ por ciento (10 %) del valor de la oferta por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

C. **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones:** Su cuantía será equivalente al DIEZ por ciento (10__%) del valor del contrato por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

D. **Responsabilidad Civil Extracontractual:** deberá ser expedida por 200 SMMLV y por una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

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

El Proceso de Contratación no está sujeto a los Acuerdos Comerciales:

| TABLA DE LISTA PARA ACUERDOS COMERCIALES APLICABLES AL PROCESO DE CONTRATACIÓN* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ACUERDO COMERCIAL | | ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA | PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIONSUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL | EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION | PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL |
| Alianza Pacífico | Chile | SÍ | SÍ | SÍ | NO |
| | México | NO | - | - | NO |
| | Perú | SÍ | SÍ | SÍ | NO |
| Canadá | | NO | - | - | NO |
| Chile | | SÍ | SÍ | SÍ | NO |
| Corea | | NO | - | - | NO |
| Costa Rica | | SÍ | NO | - | NO |
| Estados AELC | | SÍ | NO | - | NO |
| Estados Unidos | | NO | - | - | NO |
| México | | NO | - | - | NO |
| Triángulo Norte | El Salvador | NO | - | - | NO |
| | Guatemala | SÍ | SÍ | SÍ | NO |
| | Honduras | NO | - | - | NO |
| Unión Europea | | SÍ | NO | - | NO |
| Comunidad Andina | | SÍ | SÍ | SÍ# | NO |

* Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación. M-MACPC-12. # Excepciones Anexo 4: 2, 20, 28, 29 y 42.

## 10. GENERALIDADES DEL CONTRATO

### A. OBJETO: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION

**INDUSTRIALIZADA PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE RESTREPO META ".**

**B. VALOR:** El presupuesto total asignado para el presente contrato es hasta la suma de: **CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS ($479.919.600.oo) MONEDA CORRIENTE.**

**C. FORMA DE PAGO:** El Municipio se compromete a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: El MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el presente contrato así: mensualidades vencidas con corte al último día de cada mes calendario, de acuerdo con las raciones real y efectivamente entregadas soportada su ejecución en: a) remisiones de entrega en las sedes educativas priorizadas, b) registro y control diario de asistencia, c) certificación de cobertura atendida, d) certificado de entrega de raciones a instituciones educativas suscrita por los rectores, e) soportes de pago de servicios públicos de energía y aseo (cuando aplique) y gas de los comedores escolares; y previa entrega de informe del contratista con registro fotográfico, informe de supervisión, y el soporte de pago de Seguridad Social Integral y parafiscales. Para el último pago se realizará además con certificados de pago a proveedores, actas de entrega de inventarios de comedores escolares, acta de terminación y acta de liquidación.
Los formatos a utilizar para el seguimiento a la ejecución de raciones son los establecidos por el Ministerio de Educación Nacional MEN.

Una vez se finalice el contrato, se obtengan las metas esperadas y sea presentado y aprobado el Informe correspondiente, expedida la certificación a satisfacción del Supervisor del Contrato.

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

**D. PLAZO:** El término para la ejecución del contrato será de sesenta (60) días calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

**E. LUGAR DE EJECUCIÓN:** Instituciones Educativas Oficiales de la zona rural y urbana del municipio de Restrepo.

Se prestará el servicio de alimentación escolar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que reciben su servicio educativo en las Instituciones Educativas Oficiales de la zona urbana y rural del municipio de Restrepo, conforme los criterios de priorización establecidos en la Resolución 00335 de 2021- Lineamientos PAE.

La priorización de sedes educativas a atender con el PAE puede variar para el inicio de la operación del PAE o durante la ejecución del contrato, conforme al comportamiento de la matrícula oficial en el SIMAT del Municipio de Restrepo y en la medida que se implemente la jornada única en las instituciones educativas oficiales.

## F. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

**DEL CONTRATISTA:**
Para el cabal cumplimiento del objeto contractual el contratista deberá:

**a) PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO**
El contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato en las diferentes etapas del proceso, teniendo en cuenta lo estipulado en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) - Resolución No. 00335 de 2021.

Para la manipulación, embalaje, distribución, y entrega de complementos alimentarios materia de entrega de las raciones para preparar en sitio que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la Resolución 00335 de 2021.

El proponente junto con la propuesta deberá entregar las hojas de vida que contengan toda la información necesaria que permita conocer al detalle el perfil y la experiencia de los profesionales que hacen parte del personal mínimo requerido habilitante, anexando las certificaciones que acrediten la experiencia general y específica y la formación académica de los profesionales que se requieren. Una vez el Municipio apruebe el personal mínimo propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante el supervisor del Contrato, para su evaluación y posterior autorización.

En caso de aprobarse el cambio por parte del Supervisor del contrato, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente.

El personal mínimo requerido habilitante será el siguiente:

| CANT. | PERSONAL | PERFIL | DISPONIBILIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | **COORDINADOR OPERATIVO** | profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo tres años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, y experiencia especifica como coordinador en servicios de | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | alimentación y/o suministro de alimentos PAE.<br>Para los operadores indígenas el coordinador operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones. | |
| 16 | **PERSONAL OPERATIVO** | Para la manipulación, embalaje, distribución, y entrega de complementos alimentarios materia de entrega de las raciones para preparar en sitio que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la Resolución 00335 de 2021.<br>Ser mayor de 18 años.<br>Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br><br>Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. | |
| 1 | **PERSONAL DE BODEGA** | Para asegurar la selección y alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas con el fin de disminuir en gran medida la entrega de los complementos alimentarios en mal estado en las sedes educativas priorizadas con el CAJM/RI; raciones para preparar en casa y ración industrializada que cumplan con los requisitos exigidos en el MEN en la resolución 00335 de 2021.<br>Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.<br><br>Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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. | |

**B) MANIPULADORAS**

La propuesta deberá incluir carta de compromiso suscrita por el representante legal donde manifieste que cuenta y cumplirá con el personal manipulador de alimentos requerido en número (indicando el número de manipuladoras por sede educativa según cupos a atender); El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se debe tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de la cocina y comedor, el número de equipos y las preparaciones de los alimentos.

A continuación, se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano para la manipulación de alimentos, requerido para la modalidad ración preparada en sitio:

| De 1 a 75 raciones | De 76 a 150 raciones | De 151 a 300 raciones | 301 a 500 raciones | 501 a 750 raciones | 751 a 1000 raciones | 1001 a 1500 raciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

**Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas por cada institución educativa a atender**

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión y/o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos.

La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

El oferente adjudicatario como requisito para suscribir el acta de inicio del contrato, deberá presentar al supervisor del contrato las respectivas hojas de vida de los manipuladores de alimentos y los soportes de las mismas, según el perfil detallado en la resolución 29452 de 2017.

**C) COMPONENTE ALIMENTARIO**

Para el caso específico de esta convocatoria cada ciclo de menús constará de 20 días, los requisitos implementados por la entidad territorial en su diseño se encuentran

definidos en la Resolución No. 00335 de 2021 y sus anexos técnicos que hacen parte integral del presente proceso.

Los demás aspectos técnicos derivados del componente de calidad e inocuidad como lo son análisis de contenido nutricional y guías de preparación deberán ser acreditados por el proponente adjudicatario en el marco de la fase de alistamiento.

A efectos de prever la garantía de la atención en condiciones excepcionales o de emergencia, la entidad asume como forma de atención a través de la modalidad industrializada definida para el presente proceso. En caso de requerirse otro tipo de modificación, esta se analizará y definirá en acuerdo con el contratista seleccionado.

Las especificaciones de los alimentos en las modalidades preparada en sitio e industrializada definidas por la Entidad son las contenidas en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos.

### 5.1.3.5. INFRAESTRUCTURA FÍSICA - BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El operador debe contar con una bodega de almacenamiento que cumpla con las normas higiénicas sanitarias establecidas en RESOLUCIÓN 29452 DE EL 29 DE DICIEMBRE DEL 2017 y las demás normas que lo Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que le complementen y/o modifiquen, adiciones o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Con un área no inferior a 50 metros cuadrados.

Para el cumplimiento de lo anterior, el oferente deberá adjuntar junto con la propuesta documento que acredite la propiedad o el arrendamiento de la bodega solicitada: En caso de propiedad sobre el inmueble, el oferente debe acreditar la calidad de propietario de la bodega de almacenamiento de alimentos, mediante certificado de tradición expedido por la oficina de Instrumentos Públicos con (30) días calendario de anterioridad al cierre del proceso de selección.

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

En caso de ser arrendatario del inmueble, el oferente debe acreditar la calidad de ser único arrendatario de la bodega de almacenamiento de alimentos ofertada mediante copia del contrato de arrendamiento. El proponente debe acreditar la calidad de arrendatario de la bodega ofertada mediante copia del contrato de arrendamiento, en el cual se debe establecer la duración igual o superior al tiempo de ejecución del contrato y dos (2) meses más.

Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación.

En caso de consorcios o unión temporal la bodega debe pertenecer o estar en calidad de arrendatario de alguno de los consorciados.

**-Implementos de aseo:**

Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en la ración 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 lo definido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021. Los implementos relacionados deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Modalidad preparada en el sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT).

| ELEMENTO | NÚMERO DE SERVICIOS |
|---|---|
| Escoba plástica grande | 1 |
| Trapero de Hilaza, sin goma | 1 |
| Recogedor de basura de plástico | 1 |
| Cepillo largo cerdas duras | 1 unidad mensual |
| Cepillo de mano cerdas duras | 1 unidad mensual |
| Esponja plástica para el lavado de ollas | 2 unidades mensuales |
| Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido | 2 kilos/Litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso) |
| Esponja abrasiva | 2 unidades mensuales |
| Desinfectante líquido | 2 litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección) |
| Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido | 2 kilos/Litros (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso) |
| Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro | 300 $cm^3$ mensuales, por cada manipulador de alimentos |
| Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica | A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados |
| Kit de canecas para manejo de residuos | 2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato |
| Papel higiénico | Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos |
| Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red) | Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido |

Fuente: Construcción propia UAPA- SACI

2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada (MI).

| PRODUCTO | NÚMERO DE SERVICIOS |
|---|---|
| Escoba plástica grande | 1 |
| Trapero de hilaza, sin goma | 1 |
| Recogedor de basura de plástico | 1 |
| Desinfectante líquido | 1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección) |
| Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido | 1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso) |
| Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica | A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados |
| Kit de canecas para manejo de residuos | 2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato |

**Fuente:** Construcción propia UAPA-SACI

Nota: 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 en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.

**-EQUIPO Y MENAJE:** El futuro operador deberá disponer del excedente de equipo, utensilios y menaje mínimo requerido para la prestación de servicio a través de ración preparada en sitio, conforme al documento anexo publicado el cual contiene el inventario de infraestructura equipo, utensilios y menaje de las instituciones educativas oficiales necesario para el funcionamiento de los restaurantes escolares. Las instituciones educativas cuentan con un espacio físico, dotado con los equipos y menaje básico requerido para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Esta dotación debe ser inventariada por los rectores y entregar la información a la Supervisión y/o interventoría al inicio y finalización del contrato, dejando copia al rector o coordinador de la institución educativa.

Cuando las instalaciones de las instituciones educativas y sedes sean utilizadas por el contratista será de cargo del contratista el mantenimiento preventivo de los equipos de frio, las estufas y las licuadoras, quien deberá realizar por medio de empresas especializadas para tal fin, y el contratista debe presentar un plan de mantenimiento continuo durante la vigencia del contrato.

El contratista deberá hacer las reparaciones de los equipos en el momento que sea necesario durante la ejecución del contrato, si se detectan fallas o daños de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra, estas reparaciones de deberán realizar dentro de los cinco días hábiles siguientes al daño del equipo. En caso tal de que estos equipos requieran reparaciones del alto costo (costo de piezas y mano de obra), el contratista los asumirá, serán informadas al rector de la institución por parte del contratista de manera escrita.

El operador deberá garantizar los equipos, menaje y dotación necesaria para la prestación del servicio de cada establecimiento educativo de acuerdo a lo establecido a los lineamientos, para lo cual deberá presentar carta de compromiso donde indique que proveerá de los equipos y menaje necesarios para la adecuada prestación del servicio. Dichos bienes serán en calidad de comodato.

El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en los anexos técnicos de la Resolución 00335 de 2021.

**- OTROS REQUISITOS TÉCNICOS**

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos.

Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 333 de 10 febrero de 2011, Resolución 810 de 2021 y las demás normas vigentes.

Los alimentos importados, también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA. Es así que no se permite del consumo de alimentos de contrabando.

**- COMPRAS LOCALES FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMIA**

El PAE, comprometido con el desarrollo local, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos o comercializados en las economías locales entendidas como aquellas realizadas en el Municipio Restrepo y en el Departamento del Meta.

Por lo cual el operador deberá Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, conforme al Anexo Técnico de Compras Públicas Locales de la Resolución 00335 de 2021.

NOTA 1: En caso de que en el mercado local del Municipio de Restrepo o del Departamento del Meta, no se cuente con las cantidades y/o alimentos mínimos requeridos para la correcta ejecución y operación del PAE, el operador podrá adquirir mediante la figura de circuitos cortos de comercialización los productos a nivel Nacional, teniendo en cuenta los alimentos y/o cantidades demandadas por el PAE previa justificación, certificación de proveedores y autorización de la Supervisión y/o interventoría.

**- MINUTA PATRON**

La Unidad Administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER establece las minutas patrón dentro del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, para cada complemento alimentario según el nivel de actividad física moderada, por tipo de complemento, grupos de nivel de escolaridad en las diferentes modalidades, las cuales son publicadas por la Entidad como anexos del proceso.

Este patrón 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 y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de nivel de escolaridad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y 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 calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El presente proceso acoge en su totalidad los requisitos estimados en las minutas patrón conforme al Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 de 2021.

**Obligaciones mínimas que deben cumplir el operador**

El Operador con su personal, en especial las manipuladoras de alimentos deberán cumplir con las obligaciones que se encuentran determinadas en el Decreto 1852 del año 2015, la Resolución 00335 de 2021 y sus Anexos Técnicos y las demás normas que lo complementen o modifiquen.

**Etapa de operación y proceso**

-Reportar por escrito al supervisor o interventor del contrato y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

-Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

-Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen.

-Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

-Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.

-Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.

-Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.

-Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta o por notificación fuera del término oportuno de condiciones que impidan la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar (Días de no clase, suspensión en el suministro de servicios públicos, fallas en la infraestructura que no hayan podido ser previstas con antelación).

-Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro del tiempo estipulado en el lineamiento, luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.

-Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

-Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.

-Atender las visitas a los servicios de alimentación, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER y la entidad territorial, a través de la supervisión y/o interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

-Responder a los requerimientos realizados por la supervisión y/o interventoría.

-Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión.

-Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados.

-Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
-Realizar compras locales mensuales, de conformidad con lo preceptuado dentro del "Anexo Técnico – Compras Públicas Locales" de la Resolución 00335 de 2021.

A continuación, se describen las obligaciones que deben asumir el operador en relación con el contrato y propuesta que suscriban para ejecutar el PAE.

**Generales**

- Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE definidos en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos y las demás condiciones y especificaciones consideradas por el Ente Territorial Certificado (ETC) como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación del programa
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la Administración Municipal y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.
- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las

obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa.

- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Utilizar el logo de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER y de la Entidad Territorial en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del ministerio, así mismo el logo de la entidad contratante.

**ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA Y/O ALCANCE DEL CONTRATO**: **1**. Designar un delegado permanente al Comité de Seguimiento y Control del PAE, que actúe como líder del proyecto, el cual será el enlace con el Municipio de Restrepo Meta para todos los efectos de verificación de cumplimiento de obligaciones, solicitud de reportes y seguimiento a la ejecución del PAE y demás actividades que requiera la Entidad. **2**. Entrega del plan de alistamiento que solicite el Municipio de Restrepo Meta, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. El CONTRATISTA deberá certificar a la Entidad Territorial el cumplimiento de lo anterior, mediante la expedición de una certificación firmada por los intervinientes. **3**. Entrega de Certificación de raciones preparadas conforme a reporte del SIMAT y suscrita por parte del Rector de la Institución Educativa. **4**. En caso de presentarse algún evento climatológico de considerable magnitud o desastres naturales, y estas situaciones afecten el normal desarrollo del PAE, el contratista deberá acatar las directrices que la Entidad Territorial, disponga para tales eventos, dichas directrices se impartirán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del supervisor y/o interventor del contrato, en donde se indicará el sitio de entrega, los complementos alimentarios y la conformación del mismo; también deberá el supervisor y/o interventor del contrato, exigir certificación efectiva de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE, y para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor y/o interventor del contrato. **5**. Entregar planes de mejora dentro del tiempo solicitado, con el soporte de evidencias de los requerimientos realizados por el Equipo PAE, con respecto al funcionamiento del programa. **6**. Entregar los formatos del Plan de Saneamiento Básico de todas las sedes educativas, debidamente diligenciados, correspondientes a cada período de ejecución en archivo formato PDF dentro de un dispositivo USB o CD que no sea formato DVD. **7.** Entregar prueba de las capacitaciones dirigidas al personal manipulador de alimentos según los temas y cronograma de capacitación continua. **8**. Entregar los certificados de fumigación de las todas las sedes educativas (urbanas). **9**. Garantizar que las materias primas cumplan con las características de calidad e inocuidad descritas en el Anexo Técnico – Alimentación

Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. **10**. Coordinar con cada uno de los establecimientos educativos donde se prestará el servicio, la ejecución de las actividades de alistamiento requerido de acuerdo con la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. De no encontrarse el establecimiento educativo en capacidad de operación en lo referente a equipo y menaje, EL CONTRATISTA deberá suplir esta necesidad, para garantizar la correcta prestación del servicio. **11**. Garantizar el suministro de los alimentos con calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad en todas las sedes educativas (urbanas y rurales), mediante comprobante de entrega, con su respectiva copia, en el formato estipulado, el cual reposará en el archivo de la sede beneficiaria a disposición del contratante. Dicha entrega se realizará de lunes a viernes dentro del horario de prestación del servicio por parte del personal manipulador a cargo de cada sede. En caso de reposición se utilizará el formato de reposición establecido por el MEN, sin exceder el plazo establecido para tal fin dentro de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. **12**. El transporte de los alimentos se debe realizar en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas, de conformidad con la legislación vigente; estas entregas se deben efectuar en los días autorizados por el Municipio. **13**. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. **14**. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **15**. Garantizar que se dé cumplimiento a lo normado dentro de las Resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021 del Ministerio de Protección Social y demás normas que modifiquen o sustituyan en lo referente al rotulado y etiquetado de los alimentos suministrados en el programa, de manera tal que, en los envases y empaques aparezca la siguiente información: nombre del alimento, ingredientes, información nutricional, contenido neto, peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, y que las materias primas de calidad cumplan con las especificaciones técnicas descritas en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 con registro INVIMA.**16**. En la minuta de industrializados, si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT, excepto la leche entera y la avena las cuales independiente de la cadena de frio deberán ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana, lo anterior a efecto de ser tenido en cuenta al momento de la decisión de aplicación de lista de intercambios, pues esta condición determina su aprobación. **17**. Entregar dotación completa al personal manipulador (mínimo dos (02) dotaciones a cada manipuladora por semestre y en caso de deterioro). **18**. Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección a sus instalaciones. **19**. Presentar a la supervisión y/o interventoría, dentro de los ocho (08) primeros días calendario contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal el cual debe ser entregado de manera física y en medio magnético. **20**. Garantizar que todo el personal que disponga para la ejecución del contrato, se encuentre afiliado a Seguridad Social Integral, y cumplir con el pago de los aportes obligatorios a la seguridad social y aportes parafiscales de conformidad con lo establecido dentro del decreto 780 de 2016 (Relacionar mediante listado personal a

vincular y presentar novedades mensualmente. Aplica para todo el personal que intervenga en operación y ejecución del PAE 2023). **21**. Llevar una cuenta contable independiente para la ejecución del presente contrato. **22**. Solo en caso de fuerza mayor (entendida como aquella situación en la cual la entidad territorial no tiene posibilidad de notificar la no prestación del servicio previo a la disposición de la sede de los insumos alimentarios de la semana de ejecución) y con aval del Equipo PAE, se podrá suministrar el complemento dejado de brindar, distribuido en la semana de atención (menú completo) como refuerzo sin afectar el menú de los días restantes de la semana. **23**. Diligenciar el formato de registro de temperaturas. **24**. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa certificado de entrega de menaje según lo ofertado. **25**. Dar cumplimiento del Menú de 20 días Ración Industrializada Complemento Jornada AM/PM. **26**. Dar cumplimiento del Menú de 20 días Ración Preparada en el Sitio Jornada Única. **27**. Presentar las facturas y demás documentos que la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - UApA requiera. **28.** Presentar pago de salario y seguridad social de manipuladoras y de personal de apoyo, dentro de los cinco (05) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes. **29**. Dar cumplimento con la ubicación dentro del Municipio de su sede administrativa. **30**. Presentar acta de asistencia a la mesa publica (esta se realizará dos (02) veces al año) **31**. Realizar capacitación en hábitos y vida saludable en alimentación. **32**. Efectuar las compras públicas locales de conformidad con lo señalado en el Anexo Técnico – Compras Públicas Locales de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. **33**. Adoptar los protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás autoridades competentes cuando se requiera. **34**. Presentar el listado de manipuladoras por cada sede educativa. **35**. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. **36.** Subcontratación inclusiva: Cuando para la ejecución del contrato se requiera subcontratar bienes, obras, o servicios dentro de la cadena de provisión, se deberá priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad y/o emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015. **37**. Cumplir con todas las demás actividades que, de acuerdo con la calidad de su participación en este contrato, sean necesarias para el cabal logro del objeto del mismo, y con los compromisos adquiridos en los formatos presentados en la propuesta.

**DEL MUNICIPIO:**

a. Pagar al contratista la suma pactada en las condiciones y oportunidades establecidas en el contrato, una vez el contratista cumpla con las obligaciones adquiridas previo visto bueno del interventor/ supervisor.
b. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el contratista.
c. Resolver las peticiones presentadas por el contratista
d. Cumplir y hacer cumplir las obligaciones pactadas en el contrato y en los documentos que formen parte de este.
e. Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto del contrato.

f. Expedir y tramitar los certificados de cumplimiento del objeto contractual a través del supervisor.
g. Ejercer la supervisión y/o interventoría y seguimiento permanente de la ejecución del presente contrato/contratar la Interventoría Externa del programa.

**G. CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** Se deberá pactar en el contrato las siguientes cláusulas:

- **MULTAS.** Se pacta la facultad del MUNICIPIO DE RESTREPO de imponer al CONTRATISTA multas sucesivas del (1%) por ciento diarios, hasta el momento en que cese el incumplimiento aplicando el procedimiento estipulado en el Art. 86 de la Ley 1474 de 2011.
- **PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento total de este contrato o de declaratoria de caducidad del CONTRATISTA, se entenderá pactada una sanción a título de cláusula penal pecuniaria, equivalente al Diez por ciento (10%) del valor de este contrato, suma que se hará efectiva directamente por el CONTRATISTA. El valor a cancelar se considerará como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios que reciba dicha Entidad. EL MUNICIPIO DE RESTREPO podrá tomar directamente el valor de la Cláusula Penal pecuniaria, de los saldos que se adeuden el CONTRATISTA por razón de este contrato o de la garantía constituida y si no fuere posible, cobrará esta suma por vía judicial.
- **CADUCIDAD, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES.** Son aplicables al contrato las disposiciones que se encuentran consignadas en la Ley 80 de 1993, artículos 15, 16, 17 y 18.

11. **SUPERVISIÓN:** La supervisión de este contrato estará a cargo de la Secretaria Social y desarrollo comunitario.

**13.1 Monitoreo y control:** tiene como fines principales verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar del MEN y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en los demás componentes del PAE. Así mismo tiene como propósito formular y realizar seguimiento a los planes de acción de los componentes del PAE con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa.

Además de las funciones asignadas sobre este tema por el Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.5.1. Los actores del PAE realizarán las siguientes:

**a. Entidades Territoriales**

a.1. Deben asignar funciones de monitoreo y control, mínimo a un profesional de su equipo PAE para que realice actividades de supervisión de la operación del Programa e implemente acciones que corrijan posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.

a.2 Cada Entidad Territorial debe llevar un registro en el formato establecido de las solicitudes, peticiones, quejas o reclamos que a ésta lleguen frente a la operación del

Programa y las acciones adelantadas para dar respuesta o solución a la problemática; así mismo identificar los casos de atención prioritaria que se puedan presentar.

**b. Entidades Territoriales y Operadores**

b.1 Deben implementar coordinadamente el modelo de Monitoreo y Control definido por el MEN.

b.2 Deben informar mediante correo electrónico al MEN, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas desde el territorio para prevenir y corregir la situación; deben presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.

b.3 Para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control, deben articular y ejecutar sus acciones y lineamientos adicionales establecidos por el MEN, que permitan el control y la mejora continua del Programa.

b.4 Una vez durante la ejecución del convenio o contrato, deben documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE en sus territorios para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.

b.5 Deben presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de supervisión, interventoría y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional.

b.6 En el marco del esquema de Monitoreo y Control del Programa es necesario que a los comités de seguimiento del PAE asista el representante de los operadores y/o de las Entidades Territoriales que tenga funciones de monitoreo y control para hacer seguimiento a la implementación del Programa.

b.7 Facilitar las condiciones y asegurar la participación de los profesionales de las Entidades Territoriales y los operadores en las capacitaciones que convoque el MEN relacionadas con la ejecución del esquema de Monitoreo y Control en la operación del PAE.
Los diferentes formatos que tiene establecido el Ministerio de Educación Nacional para el desarrollo del PAE en el Modelo de Monitoreo y Control, excepto los formatos de reporte obligatorio al MEN, como informes y novedades, pueden ser adaptados a las condiciones particulares de cada Entidad, siempre y cuando, se disponga de toda la información necesaria para la correcta ejecución del Programa y esta se reporte al MEN de acuerdo a lo establecido en el Modelo de Monitoreo y Control.

**13.2. Supervisión e interventoría:** con el objeto de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar se debe contar con un esquema de supervisión y/o interventoría que

realice el seguimiento en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, financiero y legal a todos los contratos y convenios interadministrativos suscritos, así mismo, es deber tanto de operadores como de las entidades territoriales atender, responder y acatar todas las acciones que a través del Ministerio se desarrollen en el marco del Sistema, ya sea con acciones propias del Ministerio o a través de contratación a terceros para ejercer las acciones de supervisión e interventoría a que haya lugar, todo ello enmarcado en la Ley 1474 de 2011 en los artículos 83 y posteriores; además de lo anterior, se debe realizar seguimiento a las acciones y actividades de gestión social.

En este sentido las entidades territoriales deben informar bimestralmente al Ministerio el resultado de la supervisión y/o interventoría frente a la ejecución del Programa. En ningún caso la interventoría y/o apoyo a la supervisión u otro mecanismo de seguimiento contratado por el Ministerio de Educación suplirá la interventoría y/o apoyo a la supervisión que debe tener cada Entidad Territorial.

**ANDREA DEL PILAR AGUIRRE RAMOS**
SECREATRIA SOCIAL Y DESARROLLO COMUNITARIO

Proyectó: Gedman Myriam Rojas Villalba
Auxiliar Administrativo

Revisó: Andrea del Pilar Aguirre Ramos
Secretaria Social y Desarrollo C