ESTUDIOS PREVIOS

En desarrollo de los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.2.1.1 y 2.2.1.2.1.4.9 del decreto 1082 de 2015 se elabora el presente estudio previo:

DEPENDENCIA QUE PROYECTA	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
OBJETO	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- 2026 EN EL MUNICIPIO DE CIÉNAGA, MAGDALENA.
VALOR	OCHO MIL DOSCIENTOS TRECE MILLONES SEISCIENTOSCUARENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE ($8.743.186.165,68),

INTRODUCCION

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una de las políticas sociales más importantes del Estado colombiano en materia de educación y seguridad alimentaria. Su finalidad principal es garantizar un complemento alimentario a los estudiantes del sistema educativo oficial, con el propósito de mejorar sus condiciones nutricionales, favorecer la permanencia escolar y reducir los índices de deserción educativa.

En un país caracterizado por profundas desigualdades sociales y territoriales, el PAE ha adquirido una dimensión estratégica dentro de las políticas públicas orientadas a combatir la pobreza infantil. En muchas regiones del país —especialmente en zonas rurales y territorios con altos niveles de vulnerabilidad— la ración alimentaria que reciben los estudiantes en la escuela representa, en muchos casos, la comida más importante del día.

A diciembre de 2025 el programa ha alcanzado una cobertura histórica superior al 80 % del total de estudiantes matriculados en el sistema educativo oficial, con más de 5,6 millones de beneficiarios, lo que lo convierte en uno de los programas sociales de mayor impacto en Colombia.

Aunque la política de alimentación escolar en Colombia tiene antecedentes desde mediados del siglo XX, su consolidación institucional como programa nacional se produjo a partir de la década de 2010, cuando el Gobierno colombiano decidió estructurar un modelo más robusto de financiación y operación.

Inicialmente, el programa fue coordinado directamente por el Ministerio de Educación Nacional, pero posteriormente se creó la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), entidad encargada de dirigir, planear y supervisar la política pública de alimentación escolar en el país.
Este cambio institucional respondió a la necesidad de:

- fortalecer la transparencia en el manejo de los recursos
- mejorar la planeación territorial del programa
- combatir los problemas de corrupción asociados históricamente al PAE
- ampliar progresivamente la cobertura del servicio.

El modelo actual establece que la operación del programa se realiza principalmente a través de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC), es decir, gobernaciones y alcaldías responsables del sector educativo en cada territorio.

1. DEFINICION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACION

El artículo 44 de la Constitución Política consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente. En este sentido, establece entre otros los siguientes derechos: vida, integridad física, salud, seguridad social y acceso a la educación. Igualmente, impone que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de estos sobre los derechos de los demás, es así como los artículos 2019 de la Constitución Nacional y 4° de la Ley 489 de 1998, establecen como finalidades de la función administrativa del Estado, la búsqueda de la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes.

Además, el artículo 67 de la Constitución Política señala que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura, y que en todo caso, corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y

garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

Que es competencia de la Secretaría de Educación del Municipio de Ciénaga Magdalena, garantizar en su jurisdicción la organización del servicio público educativo y formular, proponer y ejecutar planes y programas de educación para las instituciones educativas del municipio, en función de los principios de coordinación y concurrencia con el Ministerio de Educación Nacional.

El Gobierno Nacional mediante el documento CONPES 113 de 2008, aprobó la "Política Nacional de Seguridad Alimentaría PNSAN" y definió la obligatoriedad de los entes territoriales de establecer estrategias y dar cumplimiento a los lineamientos dispuestos en dicho documento.

El artículo 6° de la Ley 7 de 1979, establece que "todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil y, en especial, a los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales".

El Decreto 1852 de 2015, por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015, reglamentó las condiciones para la operación del Programa de Alimentación Escolar, y lo define como "una 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 la deserción y fomentar estilos de vida saludables".

La Ley 715 de 2001, en su artículo 2°, ultimo inciso dispone que "La distribución de los recursos para alimentación escolar será realizada de conformidad con el reglamento que expida el gobierno nacional y los del Fonpet por su administración (…)".

El gobierno Nacional a través de su plan de desarrollo nacional **2022- 2026 "COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA", en el parágrafo del artículo 216. SISTEMA NACIONAL PARA LA GARANTÍA PROGRESIVA DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN Y PROGRAMA HAMBRE CERO**, manifiesta que "El programa Hambre Cero articulará cuanto menos: El sistema nacional de seguimiento y monitoreo para la superación del hambre y la malnutrición; el Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria; **el Programa de Alimentación Escolar (PAE);** la Ley de Compras Públicas a la Agricultura Familiar; la oferta de otras instituciones públicas; la celebración de

convenios con privados y con alianzas público populares; las áreas de recuperación nutricional, direccionadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Ministerio de Salud y Protección Social, y la transferencia “Hambre Cero” a cargo de Departamento Administrativo de Prosperidad Social -DPS.

Uno de los indicadores más relevantes para evaluar el impacto del programa es su cobertura.

Según cifras oficiales del Ministerio de Educación, en 2025 el programa benefició a 5.644.322 estudiantes en todo el territorio nacional, lo que equivale aproximadamente al 82 % de los estudiantes del sistema educativo público.

Esta cifra representa la mayor cobertura registrada desde la creación del programa.

Los beneficiarios reciben diferentes modalidades de alimentación, entre ellas:

- complemento alimentario en jornada de la mañana,
- complemento alimentario en jornada de la tarde,
- almuerzo escolar,
- raciones preparadas en sitio,
- raciones industrializadas o transportadas,
- canastas alimentarias en periodos de receso escolar.

A pesar de este avance, aún no se ha alcanzado la universalidad del programa. El sistema educativo público colombiano cuenta con aproximadamente **7,4 millones de estudiantes**, por lo que todavía cerca de **1,6 millones de estudiantes no reciben atención alimentaria permanente**.

Mientras que el balance 2024 de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Colombia, en el que se destaca un resultado sin precedentes para la principal estrategia de permanencia de estudiantes en el sistema educativo, al haber alcanzado una cobertura superior a los 5.8 millones de niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados con el programa de alimentación escolar, una cifra que permite llegar a una cobertura del 80%.

Con el fortalecimiento del programa por parte del gobierno nacional, ya se están viendo los resultados, prueba de ello es que 580 municipios le han apostado a alcanzar una importante cobertura con el PAE, estos territorios están beneficiando a más de 2 millones 444 mil estudiantes, de los cuales más de 244 mil pertenecen a comunidades indígenas y más de 159 mil a estudiantes de comunidades de negritudes,

afros, raizales o palenqueros. Un gran logro que muestra cómo está cambiando este importante Programa en el país.

El PAE hoy cuenta con un respaldo financiero mucho mayor que hace cuatro años. En 2022 el programa tenía $4,33 billones y en 2026 llegó a $7,24 billones, es decir, $2,91 billones más. Además, el aporte de la Nación creció de $1,5 billones a $3 billones, con $1,5 billones adicionales.

Que dentro del programa de gobierno de la administración municipal para el periodo 2024-2027, CIENAGA + SOCIAL, se contempla dentro de uno de sus ejes centrales el Programa de Alimentación Escolar, el cual es una de las líneas más importantes para garantizar la permanencia en el sistema educativo, generando nuevos espacios de participación social en la construcción de una nueva sociedad.

La deserción escolar es un problema que afecta a muchos países en todo el mundo y es una realidad que en Colombia ha ido en aumento en los últimos años. Las causas de la deserción escolar pueden ser variadas y complejas, entre las cuales se encuentran el bajo rendimiento escolar, las dificultades académicas, el trabajo, falta de apoyo familiar, dificultades económicas, así como otros factores sociales y emocionales. Históricamente en nuestro país, las cifras más altas de abandono temprano de la escuela se han ubicado en la secundaria, seguidas por las educación inicial y educación media.

Las consecuencias de la deserción escolar son significativas para los individuos y para la sociedad, pues contribuye a la perpetuación del ciclo de pobreza y desigualdad. Adicionalmente, los estudiantes que abandonan la escuela tienen más probabilidades de enfrentar dificultades en el futuro, como desempleo, ingresos más bajos y una menor calidad de vida. La falta de educación formal puede limitar las oportunidades de desarrollo personal y profesional.

Por estas razones, el Ministerio de Educación trabaja con toda la comunidad educativa para avanzar en las metas establecidas en el Plan Nacional de Desarrollo y para ello, el acercamiento con las regiones y el apoyo técnico para la definición de estrategias pertinentes y oportunas, permitirá que se responda a las necesidades reales de cada región y se fortalezca la prestación del servicio en términos de calidad y cobertura, con todos los elementos que ello implica, como son infraestructura adecuada, planta docente, procesos pedagógicos pertinentes, jornada académicas ampliadas. En este objetivo es fundamental la corresponsabilidad de la familia y la comunidad.

Para el municipio de Ciénaga, una de las estrategias para promover la permanencia escolar es implementando un programa de alimentación escolar que abarque a toda la comunidad

educativa tanto de la parte urbana como rural, prestando un servicio acorde con los estándares nacionales, que le permitan al estudiantado tener acceso a una alimentación sana y saludable.

Por ser el municipio de Ciénaga, por ser un ente territorial certificado conforme lo señala el Decreto 1852 de septiembre de 2015, le asiste la responsabilidad de ejecutar el pae.

Por lo anterior existe la necesidad del Suministro de complemento jornada mañana/tarde, almuerzos preparados en sitio para la población beneficiada del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos del programa PAE en las Instituciones Educativas del Municipio de Ciénaga para garantizar el suministro de alimentación escolar a los beneficiarios del programa durante el calendario escolar 2026..

En consecuencia, se hace necesario llevar a cabo el proceso de licitación pública para contratar el **SUMINISTRO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA**LOS ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIORIZADOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE CIÉNAGA MAGDALENA

2. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

2.1. PROBLEMA CENTRAL

Bajos niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en los establecimientos educativos oficiales en el Municipio de Ciénaga, Magdalena.

2.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

La deserción escolar en el municipio de Ciénaga (Magdalena) ha mostrado un comportamiento variable en los últimos años, con picos durante la pandemia y una tendencia posterior a la reducción.

La deserción escolar se refiere al abandono del sistema educativo por parte de los estudiantes antes de culminar el año académico o el ciclo educativo. En municipios como Ciénaga este fenómeno suele estar asociado a factores socioeconómicos como:

- pobreza y trabajo infantil
- movilidad laboral de las familias
- embarazo adolescente
- dificultades de transporte desde zonas rurales
- crisis económicas locales (pesca, turismo y comercio)

Estos factores han influido históricamente en los niveles de permanencia escolar en el municipio.

Un análisis educativo del municipio muestra la siguiente evolución aproximada de la tasa de deserción escolar:

Año	Tasa aproximada
2018	3,1 %
2019	4,3 %
2020	2,4 %
2021	3,0 %
2022	4,7 %

Estos datos reflejan que el municipio ha tenido niveles de deserción similares o ligeramente superiores al promedio nacional en algunos niveles educativos.

- 2019: aumento asociado a dificultades socioeconómicas y problemas de permanencia escolar.
- 2020: reducción temporal debido a la flexibilización educativa durante la pandemia.
- 2021–2022: repunte del abandono escolar tras la pandemia.

Además, en 2022 se evidenció que la deserción en educación media en Ciénaga fue 1,4 puntos porcentuales mayor que el promedio nacional, lo que indica mayores dificultades de permanencia en los grados superiores.

Situación después de la pandemia (2023–2025)

Aunque no existen todavía estadísticas municipales totalmente consolidadas para 2025, las tendencias del departamento del Magdalena permiten observar el comportamiento reciente.

El departamento logró reducir la deserción escolar:

- 4,23 % en 2022
- 2,64 % en 2024

ubicándose por debajo del promedio nacional.

Debido a que Ciénaga es uno de los municipios con mayor matrícula del departamento, la tendencia departamental indica que la deserción municipal también ha tendido a disminuir desde 2023, principalmente por:

- ampliación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
- programas de transporte escolar
- estrategias de búsqueda activa de estudiantes desertores

Por ello, para 2025 se estima que la deserción en Ciénaga se encuentra entre el 3 % y 4 %, similar al promedio regional.

Niveles educativos con mayor deserción

En Ciénaga la deserción no se presenta de forma uniforme; los niveles más críticos son:

1. Educación media (grados 10° y 11°)

Es el nivel con mayor abandono debido a:

- inserción temprana en el mercado laboral
- embarazo adolescente
- falta de acceso a educación superior

Transición y primaria temprana

Se presentan casos de abandono por:

- movilidad familiar
- dificultades económicas
- falta de transporte escolar en zonas rurales.

Factores estructurales que explican la deserción en Ciénaga

Entre los principales factores identificados por estudios educativos se encuentran:

Factores socioeconómicos

- pobreza estructural en algunos barrios y corregimientos
- trabajo informal de menores
- crisis en sectores económicos como pesca y turismo.

Factores institucionales

- repitencia escolar
- dificultades pedagógicas
- brechas de calidad educativa.

Factores territoriales

- distancia entre zonas rurales y sedes educativas
- transporte escolar limitado.

Impacto de los programas de permanencia

En los últimos años varias políticas públicas han contribuido a reducir el abandono escolar:

- Programa de Alimentación Escolar (PAE)
- Jornada única
- estrategias de permanencia del Ministerio de Educación
- acompañamiento psicosocial a estudiantes en riesgo

Estas políticas han permitido contener el aumento de la deserción después de la pandemia.

La deserción escolar en Ciénaga ha mantenido históricamente niveles moderados pero persistentes, con tasas que han oscilado entre 2,4 % y 4,7 % en los últimos años. Tras el impacto de la pandemia, el fenómeno mostró un repunte en 2022, pero posteriormente ha comenzado a reducirse en línea con la tendencia departamental del Magdalena.

Aunque el municipio ha logrado avances en materia de permanencia escolar, persisten desafíos importantes relacionados con condiciones socioeconómicas, desigualdades territoriales y calidad educativa. Reducir la deserción de manera sostenible requerirá fortalecer programas de alimentación escolar, transporte estudiantil y acompañamiento pedagógico, especialmente en los niveles de educación media.

3. JUSTIFICACIÓN Y ANTECEDENTES

3.1 JUSTIFICACION

La implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los municipios constituye una medida fundamental para garantizar la efectividad del derecho a la educación y la protección integral de los niños, niñas y adolescentes, en cumplimiento de los principios constitucionales que reconocen la prevalencia de los derechos de la infancia. La Constitución Política de Colombia establece en su **artículo 44** que los derechos de los niños son fundamentales y prevalecen sobre los derechos de los demás, entre los cuales se encuentran el derecho a la alimentación equilibrada, a la salud y a la educación. En este sentido, el Estado tiene la obligación de adoptar políticas públicas que aseguren condiciones adecuadas para el desarrollo integral de la niñez.

En el ámbito educativo, la alimentación escolar se ha consolidado como un instrumento esencial para promover la permanencia y continuidad de los estudiantes en el sistema educativo, especialmente en aquellos territorios donde las condiciones socioeconómicas de las familias limitan el acceso regular a una nutrición adecuada. Diversos estudios han demostrado que los programas de alimentación escolar contribuyen significativamente a reducir los índices de deserción, mejorar la asistencia a las instituciones educativas y fortalecer el rendimiento académico de los estudiantes.

En los municipios colombianos, particularmente en aquellos con altos niveles de vulnerabilidad social, la implementación del Programa de Alimentación Escolar adquiere una relevancia aún mayor, pues para muchos estudiantes la ración alimentaria recibida en la escuela representa la comida más completa del día. De esta manera, el programa no solo cumple una función educativa, sino también una función social orientada a combatir la desnutrición infantil y a garantizar condiciones mínimas de bienestar para la población escolar.

Adicionalmente, la implementación del PAE contribuye a fortalecer las estrategias de seguridad alimentaria y nutricional en el territorio, al tiempo que promueve el desarrollo económico local mediante la posibilidad de realizar compras públicas a productores agrícolas de la región, favoreciendo así la dinamización de las economías campesinas y los mercados locales.

Desde la perspectiva de la gestión pública, la ejecución del programa permite a las entidades territoriales cumplir con sus responsabilidades constitucionales y legales en materia de educación, al tiempo que fortalece las políticas de inclusión social y equidad educativa.

En consecuencia, la implementación del Programa de Alimentación Escolar en los municipios se configura como una política pública indispensable para garantizar el acceso efectivo y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, mejorar sus condiciones nutricionales y contribuir al desarrollo integral de la infancia, objetivos que resultan esenciales para el progreso social y el fortalecimiento del capital humano de las comunidades..

De acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción 2002 - 2011 aplicada por el MEN, cerca del 22% de los estudiantes de instituciones y sedes educativas oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. El 20,8% y el 15,8% de los estudiantes del área rural y urbana respectivamente, manifiesta que la falta de apoyo en alimentación escolar es un factor que incide en la deserción.

En este contexto, es de suma importancia resaltar la oportunidad que representa la ingesta para combatir el hambre a corto plazo, puesto que esta se manifiesta en distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad e inactividad.

Existen estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva y el buen aprendizaje de las niñas y niños al compensar los efectos mencionados, siendo más efectiva en aquellos que no tienes ninguna alimentación durante el horario de atención escolar.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales.

Cabe resaltar, que además de ser de obligatorio cumplimiento el PAE, por los altos niveles de pobreza que se presentan en el Municipio, brinda un incentivo a las familias cienagueras, las cuales se encuentran comprometidas con la formación académica de sus hijos y estos a su vez puedan recibir los alimentos necesarios para mejorar su rendimiento estudiantil y sus condiciones nutricionales.

3.2. ANTECEDENTES

En 1968 con el fin de fortalecer la política pública de protección social y asistencia alimentaria y nutricional, se crea el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y el INN pasa a ser una dirección de esta institución que desde entonces y hasta 2013 es el

órgano rector en materia de alimentación escolar en el país.

Con la expedición del Plan Nacional de Desarrollo 2010 – 2014, en el marco de la Ley 1450 de 2011, el Ministerio de Educación Nacional asumió la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar a partir de octubre de 2013, y descentralización parcial. A partir de 2015, las Entidades Territoriales Certificadas – ETC asumen el Programa de Alimentación Escolar a través de transferencias SGP.

Para el caso del Magdalena, Ciénaga es una Entidad Territorial Certificada – ETC en educación y desde hace varios años, el municipio asumió la responsabilidad de la contratación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar por la obligatoriedad que impuso el Gobierno Nacional. En años anteriores, el ICBF realizó la contratación de este programa. Luego el turno fue para el Ministerio de Educación quien operaba con los recursos del Sistema General de Participaciones antes de dejar el programa en manos de las ETC.
En promedio, el municipio de Ciénaga ha venido manejando una cobertura entre 22.000 y 25.000 niños abarcando el 100% de la matrícula anual en las sedes educativas oficiales presentes en el municipio. Para ello, se han conjugado recursos del SGP - Educación, recursos propios y recursos del Sistema General de Regalías – SGR.

Teniendo en cuenta que la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia, en los últimos años se han financiado los proyecto que se presentan a continuación:

En el año 2013 en el municipio de Ciénaga con recursos del OCAD CIENAGA se financió el proyecto “SUMINISTRO DE DESAYUNO, ALMUERZO Y MERIENDAS A LOS ESTUDIANTES DE LAS I.E. URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO CIÉNAGA, MAGDALENA” por una cuantía de $ 7.376.247.761 pesos colombianos.

En el año 2016 en el municipio de Ciénaga con recursos del OCAD CIENAGA se financió el proyecto “APOYO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, PARA LOS ESTUDIANTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CIENAGA, MAGDALENA, CARIBE”, por una cuantía de $ 6.111.704.784

pesos colombianos.

En el año 2017 en el municipio de Ciénaga con recurso del OCAD CIENAGA se financio el proyecto “SUMINISTRO DE COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE, ALMUERZOS Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS PARA LA POBLACIÓN EDUCATIVA DEL SECTOR OFICIAL COMO TITULARES DE DERECHO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE CIÉNAGA, MAGDALENA”, por una cuantía de $15.116.755.764 pesos colombianos.

En el año 2020 en el municipio de Ciénaga con recursos del OCAD CIENAGA se financió el proyecto “FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 2020 EN EL MUNICIPIO DE CIENAGA”, por una cuantía de $ 12.656.046.703 pesos colombianos y beneficiando a 22.901 estudiantes.

En el año 2021 en el municipio de Ciénaga se aprobó el proyecto “Fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar 2021 en el Municipio de Ciénaga Departamento del Magdalena”, el cual buscaba “Incrementar los Niveles de Permanencia de los Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes Matriculados en los Establecimientos Educativos Oficiales en el Municipio de Ciénaga”, por una cuantía de $13.577.284.964 pesos colombianos y beneficiando a 24.748 estudiantes.

En el año 2022 en el municipio de Ciénaga se aprobó el proyecto “Fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar 2022 en el Municipio de Ciénaga Departamento del Magdalena”, el cual buscaba “Incrementar los Niveles de Permanencia de los Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes Matriculados en los Establecimientos Educativos Oficiales en el Municipio de Ciénaga”, por una cuantía de $5.760.371.568 pesos colombianos y beneficiando a 24.319 estudiantes.

En el año 2023 en el municipio de Ciénaga se aprobó el proyecto “Implementación del Programa de Alimentación Escolar 2023 en el municipio de Ciénaga, departamento del Magdalena”, el cual buscaba “Incrementar los Niveles de Permanencia de los Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes Matriculados en los Establecimientos Educativos Oficiales en el Municipio de Ciénaga”, por una cuantía de $ 12.995.586.551 pesos colombianos y

beneficiando a 23.619 estudiantes.

En el año 2024 en el municipio de Ciénaga se aprobó el proyecto “Implementación del Programa de Alimentación Escolar 2024 en el municipio de Ciénaga, departamento del Magdalena”, el cual buscaba “Incrementar los Niveles de Permanencia de los Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes Matriculados en los Establecimientos Educativos Oficiales en el Municipio de Ciénaga”, por una cuantía de $ 12.493.779.000 pesos colombianos y beneficiando a 23.596 estudiantes.

En el año 2025 en el municipio de Ciénaga se aprobó el proyecto “Implementación del Programa de Alimentación Escolar 2025 en el municipio de Ciénaga, departamento del Magdalena”, el cual buscaba “Incrementar los Niveles de Permanencia de los Niños Niñas Adolescentes y Jóvenes Matriculados en los Establecimientos Educativos Oficiales en el Municipio de Ciénaga”, por una cuantía de $ 24.881.960.016 pesos colombianos y beneficiando a 23.691 estudiantes.

4. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

1.1 ASPECTOS GENERALES DEL MUNICIPIO OBJETO DEL PROYECTO

GENERALIDADES

El municipio de Ciénaga se encuentra localizado en la Subregión Norte del departamento del Magdalena, Cuenta con una extensión de 1’267.97 Kms2; de los cuales, el 7.4% (9.36 Kms2) corresponde al área urbana, mientras que el perímetro rural abarca 20.284 Kms. El perímetro total del municipio es de 249.095 Kms.

La ubicación geoespacial del municipio se define entre los 10° 30´y 20´´ y los 11° 30´´ latitud norte, y los 74° 30´´ al oeste del Meridiano de Greenwich. Limita al Norte con el mar Caribe y del distrito turístico, cultural e histórico de Santa Marta, al Sur con el municipio de Zona Bananera, al Este con el municipio de Aracataca y el distrito de Santa Marta, y al Oeste con el municipio de Pueblo Viejo y la Ciénaga Grande de Santa Marta.

Al encontrarse ubicada en la región norte del departamento del Magdalena, Ciénaga cuenta con costas sobre el Mar Caribe, justo entre de las ciudades de Santa Marta y Barranquilla; dicha localización le permite estar además sobre la intersección de la Troncal del Caribe con la Troncal de Oriente, articulación que facilita su comunicación directa a través de estos ejes viales con el interior del país.

En términos biofísicos, Ciénaga se encuentra en un entorno natural privilegiado caracterizado por una gran diversidad, propia de la confluencia entre la Sierra Nevada de Santa Marta, el complejo lagunar de la Ciénaga Grande y la franja costera en el mar Caribe. De modo que las bondades naturales con que cuenta el municipio lo convierten en una región estratégica para el desarrollo de la región y el país.

El Plan Básico de Ordenamiento Territorial plantea que el municipio se caracteriza por poseer dos zonas topográficas: una parte montañosa en la Sierra Nevada y otra plana entre la Zona Bananera, las estribaciones de la Sierra Nevada y la franja costera. En la franja

costera dispone de 13 kilómetros de playa, entre Puerto Nuevo y la quebrada El Doctor. En el área de influencia del Complejo Lagunar de la Ciénaga Grande cuenta con un importante espejo de agua: la Ciénaga de Sevillano.



Ilustración *2*. Localización del Municipio de Ciénaga, Magdalena

CLIMA

A una altitud de 3 msnm el casco urbano del municipio se halla sobre el piso térmico cálido, con una temperatura promedio de 28º C (IDEAM, Estación "la Ye"). El promedio anual de lluvias en esta zona oscila entre 500 y 1.000 mm, con dos épocas de lluvias mayores de mediado de abril hasta finales de junio, y de mediados de agosto hasta finales de noviembre. Las épocas de lluvias mínimas ocurren de diciembre hasta mediados de abril, y de junio hasta mediados de agosto (veranillo de San Juan). En el mes de octubre se registra el pico pluviométrico del año.

Dada la ubicación del departamento del Magdalena, éste se encuentra influenciado durante todo el año por los vientos alisios del noreste, lo que se refleja en las condiciones de aridez de la zona litoral. Con relación a la Temperatura, de acuerdo a la diferencia altitudinal se identifican tres principales rangos, la zona litoral y en un sector de los municipios San Sebastián y El Banco, presenta temperaturas medias superiores a los 28 °C. En la parte central del departamento, la temperatura varía entre los 28 °C a 24 °C y En la Sierra Nevada de Santa Marta la temperatura disminuye por efectos de la altitud hasta alcanzar los 4 °C de promedio multianual.

HIDROGRAFÍA

La red hidrográfica del municipio tiene origen en la Sierra Nevada. A la vertiente norte de la Sierra Nevada pertenece los ríos Córdoba y Toribio, principales fuentes de suministro de agua de la población localizada en la cabecera municipal. Los ríos Frío y Sevilla, en la vertiente occidental de la Sierra Nevada, atraviesan buena parte del territorio de la jurisdicción montañosa antes de internarse en la Zona Bananera. El río Frío, uno de los más extensos, corre en medio de los corregimientos de San Pedro y Siberia, y nace en el Parque Tayrona en el Distrito de Santa Marta. En límites de esta última jurisdicción nacen también los ríos Toribio y Córdoba. El río Tucurinca se encuentra ubicada en la vertiente occidental de la Sierra Nevada de Santa Marta entre los municipios de Ciénaga y Aracataca. El nacimiento del rio se encuentra en la SNSM a 3600 metros de altura y desemboca en el rio Aracataca antes de llegar a la Ciénaga Grande del Magdalena.

COMPONENTE SOCIAL

El municipio de Ciénaga en la actualidad tiene una malla vial rural en precarias condiciones, la cual no presta el servicio adecuado en la época de invierno.

RED VIAL URBANA

La malla vial urbana la conforman 41 calles y 37 carreras. Con 58.000 M2 representando en un 34 % pavimentado y el 76 % restante está destapado y requiere mantenimiento debido a que en algunos barrios del municipio se ha venido presentando una gran erosión por la falta de vegetación y la extracción de arena de las calles, ocasionando que estas se conviertan en vías intransitables.

RED VIAL RURAL

La infraestructura vial del municipio la conforman alrededor de 650 Km. de vías terciarias. La mayoría de las carreteras que comunican a Ciénaga con sus corregimientos son destapadas y en invierno se hace imposible el tráfico de vehículos debido a inestabilidad

en la superficie de rodadura y que se presentan desbordamientos de varias quebradas que arrasan con los puentes de madera. El municipio realiza mantenimiento periódico en época de verano sin embargo debido a la naturaleza arcillosa de los suelos que conforman la rasante en invierno estos trabajos son insuficientes.

Entre el tramo vial más importante encontramos el tramo: La Ruta Nacional 45 o Troncal del Magdalena es un importante corredor de la Red Nacional de Vías de Colombia, planeado para cubrir el trayecto entre el puente de San Miguel (en la frontera con Ecuador) y la Troncal del Caribe en el punto llamado Y de Ciénaga, a pocos kilómetros de la ciudad de Santa Marta, frente al Mar Caribe. Es uno de los corredores viales más importantes del país, ya que permite la comunicación terrestre entre Bogotá y otras ciudades del interior del país y las ciudades portuarias de la Región Caribe como Cartagena de Indias, Barranquilla y Santa Marta.

1.2 LOCALIZACION ESPECIFICA

El proyecto tendrá lugar en 35 Sedes Educativas Oficiales (27 en la zona urbana plana, 8 en la zona rural plana) pertenecientes a 14 establecimientos educativos del Municipio de Ciénaga. A continuación, se enlistan dichas sedes:

INSTITUCION	SEDE	ZONA	UBICACIÓN ZONA	JORNADA	RACIONES POR INSTITUCIONES			TOTAL RACIONES
					CAJMT	ALMUERZO	CENA	
INSTITUCION EDUCATIVA EL CARMEN	GUILLERMO F MORAN	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	188	0	0	188
	IE EL CARMEN			MAÑANA/TARDE	757	0	0	757
				INTERNADO	43	43	43	129
INSTITUCION EDUCATIVA CARLOS GARCIA MAYORCA	ERM JOLONURA	RURAL	PLANA	MAÑANA	44	0	0	44
	ERM LA AGUJA			MAÑANA	48	0	0	48
	I.E. CARLOS GARCIA MAYORCA - SEDE PRINCIPAL			MAÑANA	388	0	0	388
	ESC EL			MAÑANA	27	0	0	27

INSTITUCION EDUCATIVA DARIO TORREGROZA PEREZ	SEÑOR DE LOS MILAGROS	URBANA	PLANA	ÚNICA	0	141	0	141
	ESC MIX LA FRANCIA			MAÑANA/TARDE	71	0	0	71
				ÚNICA	0	250	0	250
	IE DARIO TORREGROZA PEREZ			MAÑANA/TARDE	1.353	0	0	1.353
				ÚNICA	0	105	0	105
INSTITUCION EDUCATIVA ENOC MENDOZA RIASCOS	I.E. ENOC MENDOZA - SEDE PRINCIPAL	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	976	0	0	976
INSTITUCION EDUCATIVA ISAAC J. PEREIRA	IE ISAAC J. PEREIRA	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	905	0	0	905
INSTITUCION EDUCATIVA LA MARIA	ESC URBANA DE VARONES NO 2	URBANA	PLANA	MAÑANA	39	0	0	39
	I.E. LA MARIA - SEDE PRINCIPAL			MAÑANA	813	0	0	813
INSTITUCION EDUCATIVA LICEO MODERNO DEL SUR	IE LICEO MODERNO DEL SUR	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	1.410	0	0	1.410
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 2			MAÑANA/TARDE	413	0	0	413
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 3			MAÑANA/TARDE	150	0	0	150
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 4			MAÑANA/TARDE	528	0	0	528
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 5			MAÑANA/TARDE	438	0	0	438
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL J. DEL CASTILLO	ESC NO 11 DE NIÑAS	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	575	0	0	575
	ESC URB. MIX PARAISO			MAÑANA/TARDE	210	0	0	210
	IE MANUEL J. DEL CASTILLO			MAÑANA/TARDE	2.175	0	0	2.175
INSTITUCION EDUCATIVA	ESC URBANA # 16 JORGE ELIECER GAITAN	URBA	PLANA	TARDE	179	0	0	179

MUNICIPAL ALFREDO CORREA DE ANDREIS	I.E. ALFREDO CORREA DE ANDREIS - SEDE PRINCIPAL	NA		MAÑANA	346	0	0	346
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DEL CORDOBA	IE SAN JUAN DEL CORDOBA	URBANA	PLANA	MAÑANA	1.671	0	0	1.671
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROPECUARIA SEVILLANO	ERM COLORADO	RURAL	PLANA	MAÑANA	121	0	0	121
	ERM LA MAYA			MAÑANA	61	0	0	61
	ERM LA MIRA			MAÑANA	71	0	0	71
	ERM LA PRIMAVERA			MAÑANA	11	0	0	11
	IE TECNICA AGROPECUARIA SEVILLANO - SEDE PRINCIPAL			MAÑANA	619	0	0	619
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA DE COMERCIO VIRGINIA GOMEZ	ESCUELA MIXTA NO 2	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	412	0	0	412
	ESCUELA MIXTA NO 3			MAÑANA	349	0	0	349
	ESCUELA MIXTA NO 4			MAÑANA/TARDE	474	0	0	474
	IE TECNICA DE COMERCIO VIRGINIA GOMEZ			MAÑANA/TARDE	2.145	0	0	2.145
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EN TURISMO 12 DE OCTUBRE	ESCUELA URBANA DE NIÑAS NO 6	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	428	0	0	428
	IE TEC. 12 DE OCTUBRE			MAÑANA/TARDE	459	0	0	459
				ÚNICA	0	166	0	166
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EN TURISMO ALIANZA PARA EL PROGRESO	IE TECNICA EN TURISMO LA ALIANZA	URBANA	PLANA	ÚNICA	0	506	0	506
TOTAL					17.752	906	0	18.658

5. POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO

5.1. POBLACIÓN AFECTADA

La población afectada corresponde a los 18.658 estudiantes matriculados en 35 Sedes Educativas Oficiales (27 en la zona plana, 8 en la zona rural plana) pertenecientes a 14 establecimientos educativos del Municipio de Ciénaga.

5.2. POBLACIÓN OBJETIVO

La población afectada corresponde a los 18.658 estudiantes matriculados en 35 Sedes Educativas Oficiales (27 en la zona plana, 8 en la zona rural plana) pertenecientes a 14 establecimientos educativos del Municipio de Ciénaga.

6. OBJETIVOS

Se emplearán los criterios de priorización establecidos en el lineamiento técnico-administrativo establecido por la unidad alimentaria especial “alimentos para Aprender”, Resolución 00335 del 2021, como se describen a continuación:

Continuación de la Resolución No. 00335 del 23 de DICIEMBRE de 2021. Continuación de la Resolución: «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se derogan las disposiciones anteriores»

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo**: Para las demás jornadas se priorizа el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto**: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Ilustración 2. Criterios de Priorización 00335 de 2021.

Teniendo en cuenta lo anterior, y sumado los recursos con los que cuenta el municipio, se va a beneficiar todos los establecimientos oficiales cubriendo el 100% de la matrícula, así:

- Instituciones Educativas Oficiales 25, de los cuales 12 pertenecen a la zona urbana plana, 2 a la zona rural plana y 11 a la zona rural alta del municipio.

- Sedes educativas oficiales 35 (27 en la zona plana, 8 en la zona rural plana).

- Estudiantes 18.658 matriculados en 35 Sedes Educativas Oficiales (27 en la zona plana, 8 en la zona rural plana) pertenecientes a 14 establecimientos educativos del Municipio de Ciénaga.

6.1 OBJETIVO GENERAL

Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en los establecimientos educativos oficiales en el municipio de Ciénaga, Magdalena.

6.1.1. Indicador que mide el objetivo general

INDICADOR	MEDIDO A TRAVÉS DE	META	TIPO DE FUENTE	FUENTE
Instituciones educativas beneficiadas	Número	18	Informe	Supervisión Secretaría de Educación Municipal

Tabla 3. Indicador que mide el objetivo general

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fortalecer las capacidades del talento humano de educación inicial para la promoción de la lectura, escritura y oralidad
- Fortalecer proceso de formación de calidad al talento humano de educación.
- Disponer de colecciones de libros especializados para las niñas y niños.

6.3 ÁRBOL DE OBJETIVOS

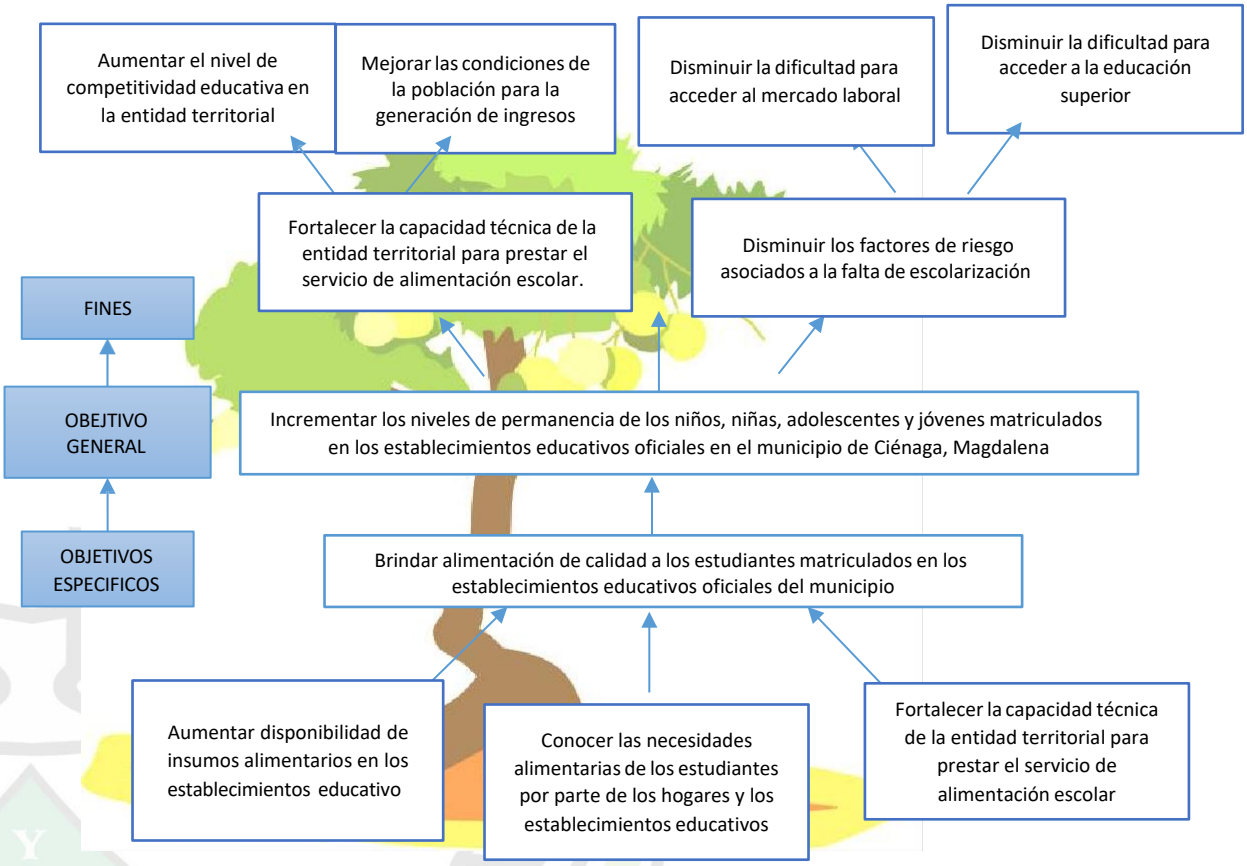


Ilustración 2. Árbol de objetivos

7. ANALISIS DE ALTERNATIVAS

Dentro de las alternativas de solución encontradas para el problema identificado, están:

a) Suministrar y entregar, Raciones Preparadas en Sitio tipo Complemento Alimentario Almuerzo y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde los estudiantes de los establecimientos educativos del municipio de Ciénaga a fin de favorecer su asistencia y permanencia en la escuela.

NOTA: la ración industrializada será una modalidad alternativa en la eventualidad que la prestación del servicio así lo requiera, esta tendrá un valor estipulado en el complemento AM/PM

b) Suministrar y entregar Raciones Preparadas en Casa a las familias de estudiantes de los establecimientos educativos del municipio de Ciénaga a fin de favorecer su asistencia y permanencia en la escuela.

Una vez evaluada la viabilidad de las alternativas de solución, se encuentra que la opción (a) es la mejor para el Municipio de Ciénaga. Lo anterior, teniendo en cuenta que la opción (b) no se puede aplicar, ya que en el municipio se estableció la presencialidad y esta fue transitoria durante la emergencia sanitaria mundial

8. ESTUDIO DE NECESIDADES

BIEN O SERVICIO: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.

UNIDAD DE MEDIDA DEL BIEN O SERVICIO	**Número**		
DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	La demanda es el número de estudiantes que requieren complementos alimentarios como estrategia de permanencia en el sistema educativo y la oferta el número de estudiantes que los reciben		
AÑO	**DEMANDA**	**OFERTA**	**DÉFICIT**
2018	22.839	22.839	0
2019	22.839	22.839	0
2020	22.901	22.901	0
2021	24.613	24.613	0
2022	24.319	24.319	0
2023	23.619	23.619	0
2024	23.178	0	-23.178
2025	23.718	0	-23.718
2026	23.718	0	-23.718
2027	23.718	0	-23.718
2028	23.718	0	-23.718

Tabla 1. Estudio de necesidades

9. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LAS RACIONES POR MODALIDAD Y TIPO DE PREPARACIÓN

Para la ejecución del programa hay que tener en cuenta que el Municipio de Ciénaga cuenta

con dos Zonas Geográficas, una parte plana y una parte alta y que sólo algunos establecimientos educativos actualmente cuentan con cocinas con conceptos higiénico sanitarios vigentes, razón por la cual se implementará modalidad de *Ración Preparada en Sitio* con comedores satélites.

Durante la ejecución de este proyecto sólo se entregará una (1) ración por estudiante de **población regular**, sin tener en cuenta la jornada (mañana, tarde o única).

El tipo de ración a entregar se definió entre *Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde – CAJMT y Complemento Alimentario Almuerzo – CAA.*

Las sedes educativas donde se brinde *CAJMT* serán aquellas donde se implemente la jornada mañana/tarde y cuenten con concepto higiénico sanitario favorable vigente.

Las sedes educativas donde se brinde *CAA* serán aquellas donde se implemente la Jornada única y cuenten con concepto higiénico sanitario favorable vigente.

10. DESCRIPCIÓN DE LA ALTERNATIVA SELECCIONADA, DÍAS DE ATENCIÓN, NÚMERO, TIPO Y COSTO DE RACIONES A SUMINISTRAR

focalizados en las 35 sedes educativas pertenecientes a los 14 Establecimientos Educativos del municipio de Ciénaga. La cobertura del programa será del 100% del total de la matrícula durante 72 días del calendario escolar 2026.

POBLACIÓN REGULAR

Durante 72 días, se suministrarán raciones a 18.658 estudiantes pertenecientes a 35 sedes educativas de 14 establecimientos ubicados en zona plana, rural plana del municipio de Ciénaga de acuerdo con la siguiente distribución:

.

ESTIMACIÓN DEL COSTO DEL CICLO DE MENÚ DESAYUNOS RESIDENCIAS ESCOLARES

METODOLOGIA DE COSTO UTILIZADA

El municipio de Cienega Magdalena ha adoptado el sistema de costeo por absorción como metodología para la determinación del valor de las raciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Este método permite incluir todos los elementos del costo asociados a la prestación del servicio, proporcionando una visión integral de la estructura de costos y asegurando la sostenibilidad y eficiencia del programa.

Sistema de costeo por absorción
El costeo por absorción abarca tanto los costos directos como los costos indirectos, garantizando así una valoración real y completa de los recursos requeridos para la ejecución del PAE en el municipio. Para este análisis, se han considerado los siguientes componentes esenciales:

Costos Directos

Estos corresponden a los gastos directamente atribuibles a la provisión del servicio de alimentación, incluyendo:

- **Costo de los alimentos**, según el tipo de complemento alimentario definido en la Resolución No. 0003 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender (UApA). Se incluyen:
  - Alimento proteico, azúcares, bebidas, cereales, grasas, agua, misceláneos, tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal, verduras (frías o calientes), lácteos, derivados de cereal, frutas, frutos secos)
  -
- **Mano de obra directa**: Personal involucrado en la preparación, manipulación y entrega de las raciones.

Costos Indirectos
Estos corresponden a los gastos necesarios para la operación del programa pero que no están directamente relacionados con una ración específica:

- Mano de obra indirecta: Costos asociados el personal administrativo y de seguimiento requerido e involucrado en el programa por parte de operador.
- Logística y transporte: Costos asociados al almacenamiento, distribución y entrega de los alimentos en los establecimientos educativos (bodega y transporte)
- Servicios públicos: Gastos de energía, gas, agua y otros servicios esenciales para la operación del programa.
- Implementos de aseo y papelería: Implementos, utensilios y demás elementos requeridos para la higiene y funcionamiento del operador.

Alcaldía Municipal
de Ciénaga

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	$ 10,15	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	12,0	$ 121,80	12,0	$ 121,80
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	0,0	$ 0,00
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JULIANA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 17,34	50,0	$ 867,00	62,0	$ 1075,08	75,0	$ 1300,50	99,0	$ 1716,66	124,0	$ 2150,16
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	4,0	$ 8,76	5,0	$ 10,95	5,0	$ 10,95	5,0	$ 10,95	5,0	$ 10,95
		Tomate, crudo	$ 3,94	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	4,0	$ 15,76	4,0	$ 15,76
		Pimentón rojo, crudo	$ 5,23	3,0	$ 15,69	3,0	$ 15,69	4,0	$ 20,92	4,0	$ 20,92	4,0	$ 20,92
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 2,22	55,0	$ 122,10	63,0	$ 139,86	93,0	$ 206,46	145,0	$ 321,90	170,0	$ 377,40
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	3,0	$ 209,94	4,0	$ 279,92	5,0	$ 349,90
	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	0,5	$ 4,70	1,0	$ 9,39	2,0	$ 18,78	3,0	$ 28,17	4,0	$ 37,56
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**299,00**	**$ 2.769,89**	**351,50**	**$ 3.096,92**	**417,50**	**$ 3.533,74**	**504,50**	**$ 4.293,31**	**555,50**	**$ 4.598,33**

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 73,17	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	12,0	$ 878,04	12,0	$ 878,04
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO CON VERDURAS	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	4,0	$ 8,76	4,0	$ 8,76	5,0	$ 10,95	5,0	$ 10,95	5,0	$ 10,95
		Tomate, crudo	$ 3,94	5,0	$ 19,70	5,0	$ 19,70	6,0	$ 23,64	6,0	$ 23,64	6,0	$ 23,64
		Pimentón rojo, crudo	$ 5,23	3,0	$ 15,69	3,0	$ 15,69	4,0	$ 20,92	4,0	$ 20,92	4,0	$ 20,92
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	$ 2,42	60,0	$ 145,20	74,0	$ 179,08	109,0	$ 263,78	171,0	$ 413,82	200,0	$ 484,00
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	5,0	$ 46,95	6,0	$ 56,34	7,0	$ 65,73	9,0	$ 84,51	11,0	$ 103,29
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**311,50**	**$ 2.657,37**	**357,50**	**$ 2.794,95**	**416,50**	**$ 2.960,60**	**488,50**	**$ 3.400,12**	**519,50**	**$ 3.489,08**

MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 4,32	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	12,0	$ 51,84	12,0	$ 51,84
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35
ALIMENTO PROTEICO	QUESO EN TAJADA	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	$ 22,25	20,0	$ 445,00	20,0	$ 445,00	25,0	$ 556,25	30,0	$ 667,50	35,0	$ 778,75
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CON MANTEQUILLA	Pan de dulce, regular, horneado	$ 19,51	40,0	$ 780,40	40,0	$ 780,40	60,0	$ 1170,60	80,0	$ 1560,80	80,0	$ 1560,80
FRUTA	PATILLA	Sandía, cruda	$ 1,80	200,0	$ 360,00	275,0	$ 495,00	275,0	$ 495,00	325,0	$ 585,00	338,0	$ 608,40
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	5,0	$ 349,90	8,0	$ 559,84
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**441,50**	**$ 3.208,32**	**547,50**	**$ 3.437,63**	**592,50**	**$ 3.999,28**	**678,50**	**$ 4.933,67**	**699,50**	**$ 5.278,26**

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común, crudo	$ 2,08	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN CUADRITOS	Cerdo, carne magra, cruda	$ 22,55	44,0	$ 992,20	55,0	$ 1240,25	66,0	$ 1488,30	88,0	$ 1984,40	110,0	$ 2480,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38
		Tomate, crudo	$ 3,94	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82
		Pimentón rojo, crudo	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,39	2,0	$ 4,78	2,0	$ 4,78	2,0	$ 4,78	2,0	$ 4,78	2,0	$ 4,78
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
CEREAL ACOMPAÑANTE	MACHUCADO DE GUINEO VERDE	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	$ 2,42	84,0	$ 203,28	84,0	$ 203,28	124,0	$ 300,08	194,0	$ 469,48	227,0	$ 549,34
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	$ 5,54	115,0	$ 637,10	158,0	$ 875,32	158,0	$ 875,32	186,0	$ 1030,44	193,0	$ 1069,22
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	5,0	$ 349,90	5,0	$ 349,90
	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	0,5	$ 4,70	1,0	$ 9,39	3,0	$ 28,17	2,0	$ 18,78	3,0	$ 28,17
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**509,00**	**$ 3.363,18**	**594,50**	**$ 3.948,45**	**667,50**	**$ 4.372,28**	**795,50**	**$ 5.517,81**	**858,50**	**$ 6.141,94**

MENÚ No. 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 7,75	10,0	$ 77,50	10,0	$ 77,50	10,0	$ 77,50	12,0	$ 93,00	12,0	$ 93,00
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10
		Tomate, crudo	$ 3,94	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, precocida	$ 4,02	40,0	$ 160,80	40,0	$ 160,80	60,0	$ 241,20	80,0	$ 321,60	100,0	$ 402,00
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	3,0	$ 209,94	3,0	$ 209,94	4,0	$ 279,92
	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	2,0	$ 18,78	3,0	$ 28,17	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**283,50**	**$ 2.356,57**	**315,50**	**$ 2.460,27**	**353,50**	**$ 2.667,10**	**382,50**	**$ 2.896,75**	**404,50**	**$ 3.056,52**

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 4,32	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	12,0	$ 51,84	12,0	$ 51,84
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40

		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	$ 4,02	40,0	$ 160,80	40,0	$ 160,80	60,0	$ 241,20	80,0	$ 321,60	100,0	$ 402,00
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	3,0	$ 28,17	3,0	$ 28,17	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95	6,0	$ 56,34
	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	1,0	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	3,0	$ 209,94
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**279,50**	**$ 2.254,87**	**311,50**	**$ 2.419,16**	**352,50**	**$ 2.569,15**	**381,50**	**$ 2.791,94**	**403,50**	**$ 2.951,71**

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,97	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO ASADO	Cerdo, carne magra, cruda	$ 22,55	44,0	$ 992,20	55,0	$ 1240,25	66,0	$ 1488,30	88,0	$ 1984,40	110,0	$ 2480,50
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN SALSA CRIOLLA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 2,22	63,0	$ 139,86	63,0	$ 139,86	93,0	$ 206,46	145,0	$ 321,90	170,0	$ 377,40
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10
		Tomate, crudo	$ 3,94	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	3,0	$ 28,17	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95	7,0	$ 65,73
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**363,00**	**$ 2.659,50**	**407,00**	**$ 3.020,64**	**465,00**	**$ 3.391,75**	**546,00**	**$ 4.137,04**	**595,00**	**$ 4.707,42**

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	BEBIDA LACTEA FERMENTADA	Bebida lactea Ultra Alta Temperatura UHT, larga vida a base de yogurt semi descremado con dulce saber a…	$ 17,04	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00
ALIMENTO PROTEICO	QUESO EN TAJADA	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	$ 22,25	20,0	$ 445,00	20,0	$ 445,00	25	$ 556,25	30,0	$ 667,50	35,0	$ 778,75
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE ANIS	Harina de maíz blanco, precocida	$ 4,02	40,0	$ 160,80	40,0	$ 160,80	60,0	$ 241,20	80,0	$ 321,60	80,0	$ 321,60
		Anis en grano	$ 173,81	1,0	$ 173,81	1,0	$ 173,81	1,0	$ 173,81	1,0	$ 173,81	1,0	$ 173,81
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	$ 2,08	143	$ 297,44	158,0	$ 328,64	158,0	$ 328,64	186,0	$ 386,88	225,0	$ 468,00
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	4,0	$ 37,56	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95	7,0	$ 65,73	9,0	$ 84,51
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**463,50**	**$ 3.290,94**	**509,50**	**$ 3.416,45**	**555,50**	**$ 3.677,69**	**614,50**	**$ 3.962,40**	**660,50**	**$ 4.173,55**

MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 73,17	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	12,0	$ 878,04	12,0	$ 878,04
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10
		Tomate, crudo	$ 3,94	3,0	$ 11,82	3,0	$ 11,82	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAN MOGOLLA	Pan blanco, regular, horneado	$ 19,51	40,0	$ 780,40	40,0	$ 780,40	60,0	$ 1170,60	80,0	$ 1560,80	80,0	$ 1560,80
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	0	$ 0,00		$ 0,00		$ 0,00		$ 0,00		$ 0,00
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	3,0	$ 28,17	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95	9,0	$ 84,51
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**275,50**	**$ 3.207,01**	**307,50**	**$ 3.316,09**	**344,50**	**$ 3.762,74**	**369,50**	**$ 4.416,99**	**373,50**	**$ 4.454,55**

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	$ 10,15	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	12,0	$ 121,80	12,0	$ 121,80
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA SALTEADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 17,34	50,0	$ 867,00	62,0	$ 1075,08	75,0	$ 1300,50	99,0	$ 1716,66	124,0	$ 2150,16
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19
		Pimentón verde, crudo	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23	1,0	$ 5,23
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,39	5,0	$ 11,95	5,0	$ 11,95	5,0	$ 11,95	5,0	$ 11,95	5,0	$ 11,95
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 2,22	55,0	$ 122,10	63,0	$ 139,86	93,0	$ 206,46	145,0	$ 321,90	170,0	$ 377,40
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16	1,0	$ 54,16
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	$ 1,94	134,0	$ 259,96	158,0	$ 306,52	158,0	$ 306,52	217,0	$ 420,98	225,0	$ 436,50
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	6,0	$ 56,34	5,0	$ 46,95	6,0	$ 56,34	9,0	$ 84,51	11,0	$ 103,29
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**433,50**	**$ 2.924,63**	**507,50**	**$ 3.281,95**	**571,50**	**$ 3.643,56**	**717,50**	**$ 4.462,45**	**777,50**	**$ 4.985,75**

MENÚ No. 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,97	80,0	$ 317,60	86,0	$ 341,42	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMETO PROTEICO	QUESO EN PORCION	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	$ 22,25	20,0	$ 445,00	20	$ 445,00	25	$ 556,25	30,0	$ 667,50	20	$ 445,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTICA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	$ 3,12	40,0	$ 124,80	40,0	$ 124,80	60,0	$ 187,20	80,0	$ 249,60	100,0	$ 312,00
FRUTA	PIÑA	Piña, cruda	$ 3,20	146,0	$ 467,20	200,0	$ 640,00	200,0	$ 640,00	237,0	$ 758,40	248,0	$ 793,60
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	5,0	$ 46,95	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95	9,0	$ 84,51	5,0	$ 46,95
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				**459,50**	**$ 2.577,96**	**549,50**	**$ 2.859,50**	**589,50**	**$ 3.078,92**	**661,50**	**$ 3.532,89**	**678,50**	**$ 3.370,43**

MENÚ No. 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	

Alcaldía Municipal
de Ciénaga

				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 73,17	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	80,0	$ 5853,60	12,0	$ 878,04	12,0	$ 878,04
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Tomate, crudo	$ 3,94	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan de dulce, regular, horneado	$ 19,51	40,0	$ 780,40	40,0	$ 780,40	60,0	$ 1170,60	80,0	$ 1560,80	80,0	$ 1560,80
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	3,0	$ 28,17	5,0	$ 46,95	5,0	$ 46,95	5,0	$ 46,95
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				276,50	$ 3.213,92	309,50	$ 3.327,01	421,50	$ 8.918,09	379,50	$ 4.457,09	379,50	$ 4.457,09

MENÚ No. 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Banano común, crudo	$ 2,08	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88	86,0	$ 178,88
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	$ 22,55	44,0	$ 992,20	55,0	$ 1240,25	66,0	$ 1488,30	88,0	$ 1984,40	110,0	$ 2480,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	3,0	$ 6,57	3,0	$ 6,57	3,0	$ 6,57	3,0	$ 6,57	3,0	$ 6,57
		Tomate, crudo	$ 3,94	4,0	$ 15,76	4,0	$ 15,76	4,0	$ 15,76	4,0	$ 15,76	4,0	$ 15,76
		Pimentón rojo, crudo	$ 5,23	2,0	$ 10,46	2,0	$ 10,46	2,0	$ 10,46	2,0	$ 10,46	2,0	$ 10,46
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	$ 2,42	84,0	$ 203,28	74,0	$ 179,08	93,0	$ 225,06	171,0	$ 413,82	170,0	$ 411,40
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	3,0	$ 28,17	5,0	$ 46,95	6,0	$ 56,34	9,0	$ 84,51
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				393,50	$ 2.597,39	427,50	$ 2.934,33	479,50	$ 3.307,34	586,50	$ 4.125,95	610,50	$ 4.647,80

MENÚ No. 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 4,32	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	12,0	$ 51,84	12,0	$ 51,84
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Tomate, crudo	$ 3,94	2,0	$ 7,88	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	2,0	$ 7,88	0,5	$ 1,97
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	1,0	$ 2,19	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	1,0	$ 2,19	0,5	$ 1,10
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA ASADA	Harina de maíz blanco, precocida	$ 4,02	40,0	$ 160,80	40,0	$ 160,80	60,0	$ 241,20	80,0	$ 321,60	100,0	$ 402,00
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	$ 5,54	115,0	$ 637,10	158,0	$ 875,32	158,0	$ 875,32	186,0	$ 1030,44	193,0	$ 1069,22
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	2,0	$ 18,78	4,0	$ 37,56	3,0	$ 28,17	5,0	$ 46,95	5,0	$ 46,95
	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	1,0	$ 69,98	1,0	$ 69,98	2,0	$ 139,96	1,0	$ 69,98	4,0	$ 279,92
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				396,50	$ 2.892,65	470,50	$ 3.236,95	510,50	$ 3.438,14	569,50	$ 3.762,47	597,50	$ 4.084,58

MENÚ No. 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	$ 10,15	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	12,0	$ 121,80	12,0	$ 121,80
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	0,0	$ 0,00
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	Res, carne magra, cruda	$ 43,41	44,0	$ 1910,04	55,0	$ 2387,55	66,0	$ 2865,06	88,0	$ 3820,08	110,0	$ 4775,10
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38	2,0	$ 4,38
		Tomate, crudo	$ 3,94	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 2,22	63,0	$ 139,86	63,0	$ 139,86	109,0	$ 241,98	145,0	$ 321,90	170,0	$ 377,40
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	5,0	$ 46,95	5,0	$ 46,95	5,0	$ 46,95	9,0	$ 84,51	9,0	$ 84,51
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				296,50	$ 3.654,81	338,50	$ 4.226,63	415,50	$ 4.866,46	485,50	$ 6.083,62	531,50	$ 6.830,79

MENÚ No. 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE	Cocoa, en polvo, sin azúcar	$ 73,17	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	10,0	$ 731,70	12,0	$ 878,04	12,0	$ 878,04
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Tomate, crudo	$ 3,94	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CAYEYE DE GUINEO VERDE	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	$ 2,42	84,0	$ 203,28	84,0	$ 203,28	93,0	$ 225,06	194,0	$ 469,48	227,0	$ 549,34
		Tomate, crudo	$ 3,94	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	2,0	$ 18,78	2,0	$ 18,78	4,0	$ 37,56	5,0	$ 46,95
	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	1,0	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	3,0	$ 209,94	9,0	$ 629,82
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				324,50	$ 2.716,85	357,50	$ 2.890,53	386,50	$ 2.972,51	498,50	$ 3.576,39	538,50	$ 4.085,52

MENÚ No. 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 3,97	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60	80,0	$ 317,60
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 17,34	50,0	$ 867,00	62,0	$ 1075,08	75,0	$ 1300,50	99,0	$ 1716,66	124,0	$ 2150,16
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	4,0	$ 27,20	2,0	$ 13,60	1,0	$ 6,80	1,0	$ 6,80
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	4,0	$ 8,76	5,0	$ 10,95	3,0	$ 6,57	1,0	$ 2,19	2,0	$ 4,38
		Tomate, crudo	$ 3,94	5,0	$ 19,70	3,0	$ 11,82	1,0	$ 3,94	0,5	$ 1,97	1,0	$ 3,94
		Pimentón rojo, crudo	$ 5,23	3,0	$ 15,69	0,5	$ 2,62	0,5	$ 2,62	5,0	$ 26,15	0,5	$ 2,62
		Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	0,5	$ 4,70	2,0	$ 18,78	0,5	$ 4,70	5,0	$ 46,95
TUBÉRCULOS - RAÍCES		Papa, variedad cerosa, sabanera,	$ 2,22	55,0	$ 122,10	63,0	$ 139,86	93,0	$ 206,46	145,0	$ 321,90	170,0	$ 377,40

- PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL		sin cáscara, cruda											
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	5,0	$ 46,95	6,0	$ 56,34	7,0	$ 65,73	9,0	$ 84,51	9,0	$ 84,51
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				372,00	$ 2.587,00	423,50	$ 2.916,88	483,00	$ 3.266,71	566,50	$ 3.937,75	618,00	$ 4.449,63

MENÚ No. 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 4,32	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	10,0	$ 43,20	12,0	$ 51,84	12,0	$ 51,84
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO GOULASH	Cerdo, carne magra, cruda	$ 22,55	44,0	$ 992,20	55,0	$ 1240,25	66,0	$ 1488,30	88,0	$ 1984,40	110,0	$ 2480,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19	1,0	$ 2,19
		Tomate, crudo	$ 3,94	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88	2,0	$ 7,88
		Pimentón rojo, crudo	$ 5,23	0,5	$ 2,62	0,5	$ 2,62	0,5	$ 2,62	0,5	$ 2,62	0,5	$ 2,62
		Ajo, crudo	$ 6,80	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40	0,5	$ 3,40
		Vinagre	$ 2,09	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05	0,5	$ 1,05
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE GUINEO VERDE	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	$ 2,42	84,0	$ 203,28	84,0	$ 203,28	124,0	$ 300,08	194,0	$ 469,48	227,0	$ 549,34
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	$ 5,54	115,0	$ 637,10	158,0	$ 875,32	158,0	$ 875,32	186,0	$ 1030,44	193,0	$ 1069,22
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	5,0	$ 46,95	5,0	$ 46,95	7,0	$ 65,73	9,0	$ 84,51	9,0	$ 84,51
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				432,00	$ 3.379,62	517,00	$ 3.960,20	590,00	$ 4.384,03	720,00	$ 5.356,43	782,00	$ 5.971,17

MENÚ No. 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE	BEBIDA LACTEA FERMENTADA	Bebida lactea Ultra Alta Temperatura UHT, larga vida a base de yogurt semi descremado con dulce saber a…	$ 17,04	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00	100,0	$ 1704,00
ALIMENTO PROTEICO	QUESO RALLADO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	$ 22,25	20,0	$ 445,00	20,0	$ 445,00	25	$ 556,25	30,0	$ 667,50	35,0	$ 778,75
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO CON MANTEQUILLA	Pan de dulce, regular, horneado	$ 19,51	40,0	$ 780,40	40,0	$ 780,40	60,0	$ 1170,60	80,0	$ 1560,80	80,0	$ 1560,80
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	$ 1,94	134,0	$ 259,96	158,0	$ 306,52	158,0	$ 306,52	217,0	$ 420,98	225,0	$ 436,50
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	ACEITE VEGETAL	Aceite, mezcla vegetal	$ 9,39	1,0	$ 9,39	2,0	$ 18,78	2,0	$ 18,78	3,0	$ 28,17	3,0	$ 28,17
	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	1,0	$ 69,98	1,0	$ 69,98	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96	2,0	$ 139,96
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				451,50	$ 3.741,06	507,50	$ 3.891,32	553,50	$ 4.522,95	642,50	$ 5.164,29	655,50	$ 5.291,06

MENÚ No. 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	VALOR GRAMO	A		B		C		D		E	
				PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO A	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO B	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO C	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO D	PESO BRUTO (g)	VALOR GRUPO E
BEBIDA CON LECHE ALIMENTO PROTEÍCO	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	$ 10,15	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	10,0	$ 101,50	12,0	$ 121,80	12,0	$ 121,80
		Leche de vaca, entera, en polvo	$ 54,16	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	13,0	$ 704,08	15,0	$ 812,40	15,0	$ 812,40
		Canela	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	1,0	$ 263,35	0,0	$ 0,00
	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 9,16	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96	56,0	$ 512,96
		Tomate, crudo	$ 3,94	2,0	$ 7,88	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97	0,5	$ 1,97
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,19	1,0	$ 2,19	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10	0,5	$ 1,10
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLLO DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	$ 4,02	40,0	$ 160,80	40,0	$ 160,80	60,0	$ 241,20	80,0	$ 321,60	227,0	$ 912,54
AZÚCARES	AZUCAR	Azúcar blanco, granulado	$ 4,01	5,0	$ 20,05	6,0	$ 24,06	6,0	$ 24,06	10,0	$ 40,10	10,0	$ 40,10
GRASAS	MANTEQUILLA	Mantequilla	$ 69,98	1,0	$ 69,98	2,0	$ 139,96	3,0	$ 209,94	7,0	$ 489,86	9,0	$ 629,82
MISCELANEOS	SAL	Sal	$ 1,55	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78	0,5	$ 0,78
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO	AGUA	$ 3,01	150,0	$ 451,50	180,0	$ 541,80	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00	200,0	$ 602,00
TOTAL MENÚ				279,50	$ 2.295,07	309,50	$ 2.452,35	350,50	$ 2.662,93	382,50	$ 3.167,91	530,50	$ 3.635,46

- Otros costos: Implementos y dotación, equipos, utensilios y demás elementos requeridos para la preparación y suministro de las raciones, costos relacionados con la planeación y gestión operativa del PAE.

.

Alcaldía Municipal
de Ciénaga

ESTIMACIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

COSTO DIRECTO DE MANO DE OBRA - MANIPULADORAS	
CONCEPTO	**VALOR BASE POR MES PARA 2026**
SMMLV	$ 1.750.905,00
Auxilicio de Transporte	$ 249.095,00
ARL Riesgo III	$ 42.652,05
Salud	$ 148.826,93
Pensión	$ 210.108,60
Caja de compensación	$ 70.036,20
Parafiscales SENA	$ 35.018,10
Parafiscales ICBF	$ 52.527,15
Prima	$ 166.666,67
Cesantias	$ 166.666,67
Intereses de Cesantias	$ 20.000,00
vacaciones	$ 72.954,38
SUBTOTAL POR MANIPULADORA	**$ 2.985.456,73**
DOTACIÓN	$ 300.000,00
EXAMENES MEDICOS	$ 66.000,00
CAPACITACION	$ 60.000,00
TOTAL	**$ 3.411.456,73**
VALOR DIARIO	$ 113.715,22
COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO (125 raciones x manipuladores)	**$ 909,72**
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO (75 raciones x manipuladores)	**$ 1.516,20**

MANO DE OBRA INDIRECTA

Aux. De bodega (2), Aux. De servicios generales		
SMMLV	100%	$ 1.750.905
Auxilicio de Transporte	100%	$ 249.095
ARL Riesgo III	2,436%	$ 42.652,05
Salud	8,50%	$ 148.826,93
Pensión	12,00%	$ 210.108,60
Caja de compensación	4,00%	$ 70.036,20
Parafiscales SENA	2,00%	$ 35.018,10
Parafiscales ICBF	3,00%	$ 52.527,15
Prima	8,333333%	$ 166.666,67
Cesantias	8,333333%	$ 166.666,67
Intereses de Cesantias	1,00%	$ 20.000,00
vacaciones	4,166667%	$ 72.954,38
	Sub total Unitario	$ 2.985.456,73
	cantidad	3
	Sub total	$ 8.956.370,19

Total Mensual	$ 52.011.783,52
Diario	$ 1.733.726,12
Costo por Ración	**$ 92,92**

Coordinador operativo		
SMMLV	100%	$ 5.500.000
Auxilicio de Transporte	100%	
ARL Riesgo III	2,436%	$ 133.980,00
Salud	8,50%	$ 467.500,00
Pensión	12,00%	$ 660.000,00
Caja de compensación	4,00%	$ 220.000,00
Parafiscales SENA	2,00%	$ 110.000,00
Parafiscales ICBF	3,00%	$ 165.000,00
Prima	8,333333%	$ 458.333,33
Cesantias	8,333333%	$ 458.333,33
Intereses de Cesantias	1,00%	$ 55.000,00
vacaciones	4,166667%	$ 229.166,67
	Sub total Unitario	$ 8.457.313,33
	cantidad	1
	Sub total	$ 8.457.313,33

Nutricionista, Ing. De Alimentos, Directivo de administrativa y financiera, Coordinador de contabilidad y jurídico		
SMMLV	100%	$ 4.500.000
Auxilicio de Transporte	100%	
ARL Riesgo III	2,436%	$ 109.620,00
Salud	8,50%	$ 382.500,00
Pensión	12,00%	$ 540.000,00
Caja de compensación	4,00%	$ 180.000,00
Parafiscales SENA	2,00%	$ 90.000,00
Parafiscales ICBF	3,00%	$ 135.000,00
Prima	8,333333%	$ 375.000,00
Cesantias	8,333333%	$ 375.000,00
Intereses de Cesantias	1,00%	$ 45.000,00
vacaciones	4,166667%	$ 187.500,00
	Sub total Unitario	$ 6.919.620,00
	cantidad	5
	Sub total	$ 34.598.100,00

Implementos de Aseo

Producto	Frecuencia	Frecuencia	Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Escoba plastica grande	Trimestral	0,3	25	und	$ 17.766,67	$ 133.250,00
Trapero	Trimestral	0,3	25	und	$ 21.370,00	$ 160.275,00
Cepillo largo cerdas dura	1 por mes	1	25	und	$ 5.400,00	$ 135.000,00
Cepillo de mano cerdas dura	1 por mes	1	25	und	$ 4.850,00	$ 121.250,00
Esponja plastica para lavado de ollas	2 por mes	2	25	und	$ 7.200,00	$ 360.000,00
Detergente para lavado de platos	2 kg por cada 100 estd.	2	187	kg	$ 16.645,00	$ 623.150,00
Esponja abrasiva	2 por mes	2	25	und	$ 1.800,00	$ 90.000,00
Jabon para aseo general en polvo o liquido	2 kg por cada 100 estd.	2	25	kg	$ 7.900,00	$ 395.000,00
Jabon antibacterial liquido	1 por mes	1	25	lt	$ 13.126,00	$ 328.150,00
Bolsas plasticas biodegradables	2 por dia	2	25	und	$ 1.478,89	$ 1.478.886,67
Kit de canecas para residuos	Bimestral	0,2	25	und	$ 344.503,33	$ 1.722.516,67
Papel higienico	1 al mes por manipuladora	1	261	und	$ 33.450,00	$ 8.730.450,00
Recogedor de basura	Una vez	0,10	261	und	$ 10.920,00	$ 285.012,00
					Total	**$ 14.872.040,33**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	18.658
No. Beneficiarios/100	187
No. Complemento/mes	373.160
No. Sedes APS	25
No. Sedes IPS	0
No. De Manipuladoras	261
Valor Unitario	**$ 39,85**

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CIÉNAGA MAGDALENA
Carrera 11A N°. 8A - 28 / Código postal 478001
Línea de atención a la ciudadanía
contactenos@cienaga-magdalena-gov.co

Alcaldía Municipal
de Ciénaga

Papeleria					
Producto	**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	
Banda de Caucho	2	Caja	$ 3.114,67	$ 6.229,33	
Guias Clasificadoras	2	Paquete	$ 3.953,00	$ 7.906,00	
Grapadora Oficina	6	Und/10 mes	$ 26.865,50	$ 16.119,30	
Grapas	6	Caja x5000	$ 4.120,50	$ 24.723,00	
Gancho Legajador	20	Paq X20	$ 2.578,00	$ 51.560,00	
Carpeta legajadora antiacido	50	und	$ 6.565,00	$ 328.250,00	
Clips Mariposa	3	CajaX50	$ 3.637,67	$ 10.913,00	
Clips sencillo X 50	2	CajaX100	$ 1.002,67	$ 2.005,33	
Sobre de manila carta	100	Und	$ 208,33	$ 20.833,33	
Sobre de manila oficio	100	und	$ 207,33	$ 20.733,33	
Sacapunta Metalico	4	und	$ 868,67	$ 3.474,67	
Lapiz negro	12	Und	$ 738,05	$ 8.856,64	
Papel fotocopia carta	30	und	$ 17.015,00	$ 510.450,00	
Papel fotocopia oficio	30	und	$ 19.862,67	$ 595.880,00	
Boligrafo	50	und	$ 763,33	$ 38.166,67	
Tijera oficina	5	Und/10 mes	$ 5.874,00	$ 2.937,00	
Marcadores	10	Und	$ 2.046,67	$ 20.466,67	
Resaltadores	10	Und	$ 1.687,00	$ 16.870,00	
Perforadora	6	Und/10 mes	$ 17.555,67	$ 10.533,40	
Borrador	1	Caja x 40	$ 667,33	$ 667,33	
			Total	**$ 1.697.575,01**	

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
Operación (meses)	10
No. Beneficiarios	18.658
No. Complemento/mes	373.160
Valor Unitario	**$ 4,55**

Costos asociados a la Bodega						
Producto		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	
Arriendo Bodega Principal		1	Und	$ 15.000.000,00	$ 15.000.000,00	
Arriendo Bodega Auxiliares		0	Und	$ 3.500.000,00	$ -	
Bascula 300 KGr		1	Und/10 mes	$ 496.700,00	$ 124.175,00	
Bascula 200 KGr		1	Und	$ 257.450,00	$ 64.362,50	
Gramera 5Kg		10	Und	$ 36.950,00	$ 92.375,00	
Canastillas		1000	Und	$ 36.190,50	$ 9.047.625,00	
Archivador Papelero		1	Und	$ 969.700,00	$ 242.425,00	
Gato Hidráulico 2 ton		1	Und	$ 202.150,00	$ 50.537,50	
Zorra 250Kg		1	Und	$ 254.900,00	$ 63.725,00	
Hidrolavadora 6.0Lts		1	Und	$ 1.349.900,00	$ 337.475,00	
Extintor Multiproposito 20Lb		1	Und	$ 89.450,00	$ 22.362,50	
Estiba Plastica 100x100x11.5cm		300	Und	$ 209.042,50	$ 15.678.187,50	
Tanque Plastico 250		1	Und	$ 204.050,00	$ 51.012,50	
Impresora Multifuncional Epson L3250		1	Und	$ 929.000,00	$ 232.250,00	
Escaner Epson HP PRO2000s2		1	Und	$ 1.677.500,00	$ 419.375,00	
Computador Todo en Uno		1	Und	$ 3.599.450,00	$ 899.862,50	
Sillas para oficina con brazos		4	Und	$ 199.900,00	$ 199.900,00	
Escritorio para Oficina		4	Und	$ 364.450,00	$ 364.450,00	
Papelera Metalica		2	Und	$ 403.900,00	$ 201.950,00	
Mantenimiento		1	Und	$ 711.333,33	$ 177.833,33	
				Total	**$ 43.269.883,33**	

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
Operación (meses)	4
No. Beneficiarios	18.658
No. Complemento/mes	373.160
Valor Unitario	**115,96**

Servicios Públicos

Agua para suministro a beneficiarios							
Producto	**Agua preparación Ración**		**Unidad de medida**	**Cantidad Raciones**	**Valor promedio**	**Total Mes**	
Suministro de Agua estudiantes 300 Ml	1		Bolsa	19.940	$ 95,66	**$ 1.907.460,40**	
			Total			**$ 1.907.460,40**	

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	18.658
No. Complemento/mes	373.160
No. APS Complemento/mes	28.940
No. RI Complemento/mes	19.940

FUNDAMENTOS JURIDICOS Y MODALIDAD DE SELECCIÓN.

Conforme a lo estipulado en el numeral 1 del artículo 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2.007, que en su tenor dice “Licitación Pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señala en los numeral 2o, 3o y 4o del presente artículo”.

Tanto el contrato a suscribirse como el proceso de escogencia del mismo estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombianas y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, el manual de contratación y demás normas que las complementen, modifiquen o reglamenten y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto de la presente Licitación Pública.

PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del presente contrato será de setenta y dos (72) días calendario escolar para Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde 7 complemento almuerzos hasta agotar el presupuesto.

VIGENCIA

Para todos los efectos legales la vigencia será por el término de duración del contrato y cuatro (04) Meses más para efectos de liquidación; siempre y cuando EL MUNICIPIO así lo requiera y solicite al CONTRATISTA.

LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución es el MUNICIPIO DE CIENAGA MAGDALENA

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones generales

Sin perjuicio de las obligaciones previstas en el ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL, el contratista deberá dar cumplimiento a las siguientes obligaciones:

1. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los Estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del

contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.

2. Suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes I.D.E focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato.

3. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón reforzada

4. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las diferencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa 5. Presentar al Supervisor del Contrato junto con la cuenta de cobro, informes financieros y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, junto con evidencia fotográfica.

6. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en las novedades reportadas durante las visitas de supervisión a los comedores escolares y presentar los soportes de ejecución junto con las cuentas de cobro.

7. Responder todos los requerimientos realizados por el supervisor del contrato y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

8. Apoyar los procesos desarrollados por la Secretaría municipal de Educación para promover los mecanismos de Participación ciudadana y de control social del programa.

9. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.

10. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Supervisión, MEN y demás actores que participan en el PAE.

11. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

12. Atender de forma prioritaria y oportuna las auditorías que establezca el supervisor, con el fin de velar por el cumplimiento del objeto contractual y la correcta inversión de recursos.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Elaborar el ciclo de menú a distribuir durante la ejecución del programa.

2. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, aprovechamiento de materia prima, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en el ciclo de minutas de la propuesta aprobado por la Secretaría Distrital de Educación

3. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite durante la operación del Programa.

4. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

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

6. Garantizar las existencias suficientes de equipos, menaje e implementos de aseo para la ejecución del programa, de acuerdo a lo establecido en la resolución 29452/2017. En el caso que se llegue a presentar equipos faltantes en las unidades aplicativas o comedores escolares, es responsabilidad del contratista asumir la reposición de las mismas.

7. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

8. Elaborar un plan de capacitaciones y realizar la entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos que emplee para la operación del programa.

9. Reemplazar al personal de los procesos de manipulación de alimentos, que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

10. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en

vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

11. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la propuesta; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
12. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas de la resolución 29452 de 2017.
13. Realizar muestreo microbiológico de la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas de la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.
14. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
15. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
16. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
17. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de Equipos, Dotación e implementos de Aseo de la resolución 29452 de 2017.
18. Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón, realizando cambios de menú solo previa autorización del supervisor o interventor del contrato.
19. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por

la Secretaría municipal de Educación para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría de contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

20. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos en la resolución 29452 de 2017 y en un mínimo del 20% del total facturado mensualmente.

21. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

22. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener: Número del contrato o convenio, Fecha de suscripción del contrato o convenio, Fecha de iniciación del servicio, Minuta patrón y ciclos de menú, Días de atención, Número de raciones diarias – Almuerzos, Número de raciones de otros tipos de complementos, Número de beneficiarios, Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

23. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el municipio de Ciénaga que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.

24. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

En virtud del contrato EL MUNICIPIO se obliga a:

1. Cancelar al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato
2. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales.
3. Realizar la supervisión del contrato.
4. Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
5. Exigir al operador la ejecución idónea y oportuna del objeto del Contrato.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.

7. Exigir la calidad del bien objeto del contrato.

8. Resolver las peticiones presentadas por el operador en los términos consagrados por la Ley.

9. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de el forman parte.

10. Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del operador.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

El valor estimado del contrato es de OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS CON 68 CENTAVOS ($8.743.186.165,68)), incluidos todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato. El municipio no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el Proponente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.

ESTIMACIÓN DEL COSTO TOTAL DEL SUMINISTRO DE COMPLEMNTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MAYORITARIO EN EL MUNICIPIO DE CIENAGA - MAGDALENA

COBERTURA A ATENDER		GRUPOS ESCOLARES						VALOR RACIÓN SEGÚN						DIAS DE ATENCIÓN	COSTO DE OPERACIÓN POR DÍAS DE ATENCIÓN
TIPO DE POBLACIÓN	TIPO DE COMPLEMENTO	A	B	C	D	E	TOTAL	A	B	C	D	E	COSTO TOTAL DIARIO		
ZONA URBANA	COMPLEMENTO AM/PM	1515	4353	3059	6695	2130	17752	$ 4.556,51	$ 5.235,75	$ 6.127,19	$ 7.209,87	$ 8.155,37	$ 114.078.424,36	72	$ 8.213.646.553,92
	ALMUERZO	34	151	157	349	215	906	$ 6.147,60	$ 6.690,50	$ 7.527,43	$ 8.174,08	$ 9.771,50	$ 7.354.716,83	72	$ 529.539.611,76
TOTAL POBLACIÓN MAYORITARIA		**1549**	**4504**	**3216**	**7044**	**2345**	**18658**						**$ 121.433.141,19**		**$ 8.743.186.165,68**

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El municipio cuenta, dentro de su presupuesto de inversiones y gastos, con la respectiva partida presupuestal que le permite respaldar la contratación derivada del presente proceso. La contratación, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. ----- de fecha MARZO OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL CIENTO SESENTA Y CINCO PESOS CON 68 CENTAVOS ($8.743.186.165,68)),

REQUISITOS HABILITANTES, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN DE LA OFERTA

REQUISITOS HABILITANTES.

Para efectos de verificación de cumplimiento de los requisitos habilitantes, que hayan sido objeto de verificación por parte de las Cámaras de Comercio y se requieran para el presente proceso de selección, el MUNICIPIO tomará la información correspondiente del Certificado en el que conste la inscripción en el Registro Único de Proponentes, el cual deberá estar vigente y en firme.

Si la información no hubiere sido verificada por la Cámara de Comercio correspondiente o si el MUNICIPIO requiere documentación o información adicional a la presentada por los interesados ante las Cámaras de Comercio para inscribirse en el Registro Único de Proponentes, esta deberá ser aportada por los proponentes o requerida por el MUNICIPIO con el fin de efectuar la verificación necesaria para la evaluación.

CAPACIDAD JURÍDICA.

En el Proceso de Contratación, pueden participar: (i) personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras y (ii) consorcios o uniones temporales.

PARTICIPANTES

Podrán participar como proponentes, bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y

cuando cumplan las condiciones exigidas en el Pliego de Condiciones y no se encuentren inhabilitados para contratar con el estado colombiano.

Individualmente, como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras, que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha de cierre del proceso;

Conjuntamente, en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. 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, la cual deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y dos (2) años más.
-. No estar incursos en ninguna de las circunstancias previstas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007, en el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, en la Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones legales vigentes que consagren inhabilidades e incompatibilidades para contratar.
-. No estar en un proceso de liquidación obligatoria, concordato o cualquier otro proceso de concurso de acreedores según la ley aplicable; dicha afirmación se entenderá prestada con la suscripción de la Carta de presentación de la propuesta.
-. No estar reportado en el último Boletín de responsables Fiscales vigente, publicado por la Contraloría General de la República, de acuerdo con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000.
-. No presentar sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado

DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

Se diligenciará de acuerdo con el modelo suministrado en el presente pliego de condiciones, teniendo en cuenta lo siguiente:

• Acreditar la existencia del Consorcio, de la Unión Temporal o promesa de sociedad futura, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, mediante el documento en el que conste que los integrantes expresan claramente su intención de conformar el

Consorcio o la Unión Temporal. En el caso en que no exista claridad al respecto, se asumirá que se trata de un Consorcio.

- Si el proponente es un Consorcio, sus integrantes presentan en forma conjunta la oferta para la adjudicación, celebración y ejecución del Contrato, respondiendo solidariamente de todas y cada una de las obligaciones derivadas de los mismos; por consiguiente, afectarán por igual a todos y cada uno de sus integrantes las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo del proceso de selección y del Contrato, por expresa disposición del numeral primero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993. En la etapa contractual no podrán ser modificados los porcentajes de participación sin el consentimiento previo del MUNICIPIO. Si el proponente es una Unión Temporal, se indicará el porcentaje de participación y los términos y la extensión de la participación en la oferta y en la ejecución del Contrato de cada uno de sus integrantes, de conformidad con lo previsto en el numeral 2 del artículo 7 de la ley 80 de 1993, toda vez que las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la oferta y del Contrato se impondrán de acuerdo con la participación de cada .Si el proponente es una Unión Temporal, se indicará el porcentaje de participación y los términos y la extensión de la participación en la oferta y en la ejecución del Contrato de cada uno de sus integrantes, de conformidad con lo previsto en el numeral 2 del artículo 7 de la ley 80 de 1993, toda vez que las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la oferta y del Contrato se impondrán de acuerdo con la participación de cada uno de los
integrantes en la unión temporal. En la etapa contractual no podrán ser modificados los porcentajes de participación sin el consentimiento previo del MUNICIPIO. La extensión de la participación se indicará en función de las actividades a ejecutar en el proyecto.

- Acreditar el nombramiento de un representante único de todas las personas naturales y/o jurídicas asociadas en Consorcio o en Unión Temporal, con facultades suficientes para la representación sin limitaciones de todos y cada uno de los integrantes, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la Propuesta, y para la suscripción y ejecución del Contrato.

- Acreditar la existencia de las personas naturales y la existencia y representación legal de cada una de las personas jurídicas asociadas en Consorcio o en Unión Temporal; así como la capacidad jurídica de sus representantes para la constitución del Consorcio o Unión Temporal, así como para la celebración y ejecución del Contrato a través de la forma de

asociación escogida, mediante la acreditación del cumplimiento de todos los requisitos a que se refiere el presente Pliego.

- Acreditar que la vigencia del Consorcio y/o Unión Temporal es igual o superior al plazo estimado del contrato, liquidación del contrato y dos (2) años más. El plazo de ejecución del contrato será el indicado en el presente pliego de condiciones.

- La sumatoria del porcentaje de participación de Consorcios o Uniones Temporales no podrá ser diferente al 100%. Una persona no podrá presentar más de un ofrecimiento para el mismo módulo, en forma individual o como integrante de un consorcio o unión temporal o cualquier otra forma asociativa. En caso que se incurra en esta prohibición, por sí o por interpuesta persona, el MUNICIPIO no tendrá en cuenta ninguno de los ofrecimientos y las propuestas que incurran en estasituación serán RECHAZADAS.

APODERADOS

Los Proponentes podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a 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 de la Estructura plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) formular Oferta para el proceso de selección que trata este Pliego; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite MUNICIPIO en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación; (iv) Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato.

En caso de no allegar el poder conferido legalmente en las condiciones exigidas en el presente pliego de condiciones 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.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el código General del Proceso para la constitución de apoderados (artículos 74 y 82), así como con los aspectos referidos a la autenticación, Consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

APODERADO PERSONAS EXTRANJERAS

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia, y las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán constituir un apoderado domiciliado en nuestro país, debidamente facultado para presentar la Oferta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el Contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con la ley y éste Pliego, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

Las personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal podrán constituir un solo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes, con los requisitos de autenticación, Consularización y/o apostille y traducción exigidos en el Código de Comercio de Colombia, además de los señalados en éste pliego. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

PERSONA NATURAL O JURÍDICA NACIONAL O EXTRANJERA CON SUCURSAL EN COLOMBIA

Si el proponente es una persona natural nacional deberán acreditar su existencia y representación legal mediante la presentación de copia de su cédula de ciudadanía válida

y si es persona natural extranjera residenciado en Colombia, mediante la copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad competente.

Si el proponente es una persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia, deberá acreditar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio en el cual se verificará:

Fecha de expedición del certificado de existencia y representación legal no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del plazo del presente proceso.

- Que el objeto social del proponente incluya entre sus actividades principales el suministro y/o entrega de alimentos a los diferentes grupos poblacionales.
- La duración de la sociedad deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y dos (2) años más. Si el representante legal de la Sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad.

La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su RECHAZADA.

Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de obra servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

Si la Oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal que tenga abierta en Colombia, se deberá acreditar la capacidad legal de la sucursal y de su representante o mandatario, mediante la presentación del Certificado del Registro Único de Proponentes y Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de 30 días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad.

La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su rechazo.

En relación con las empresas extranjeras y como quiera que la sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la Casa Matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última.

Así mismo, se deberá aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante de la estructura plural.

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

La persona natural extranjera sin domicilio en Colombia acreditará su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte.

Las personas jurídicas extranjeras deberán cumplir los mismos requisitos de objeto y duración establecidos en este pliego de condiciones para las personas jurídicas domiciliadas en el territorio nacional, para lo cual deberán aportar los documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados a más tardar dentro de los tres (3) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, en los que conste la siguiente información:

-. Nombre o razón social completa.

-. Nombre del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica

-. Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directivo que le faculte expresamente.

-. La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento, una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su rechazo.

-. Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación

-. Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica

-. Duración de la persona jurídica

Cuando en los documentos aportados que acreditan la existencia y representación legal de la persona jurídica extranjera no cuente con toda la información requerida, podrán adjuntar una certificación del representante legal de la sociedad extranjera con los datos que faltan, la cual se entiende formulada bajo la gravedad de juramento.

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Tratándose de documentos públicos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales relacionados con la legalización, Consularización o apostille y traducción de documentos otorgados en el extranjero, exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior y que puedan obrar como prueba, conforme a lo dispuesto en el artículo 251 del Código General del Proceso, de la República de Colombia y lo previsto en este Pliego de Condiciones.

En el evento de la legalización de documentos emanados de autoridades de países integrantes del Convenio de la Haya de 1961, se requerirá únicamente la Apostilla como mecanismo de legalización, de conformidad con lo señalado en la Ley 455 de 1998.

VERIFICACIÓN CAPACIDAD JURÍDICA

i. Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio del domicilio del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura.

ii. Certificado del RUP del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural con expedición no mayor a 30 días anteriores al cierre del proceso.

iii. Copia del acuerdo para conformar el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación legal del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.

iv. Documento de identidad: Todo proponente Persona Natural, Representante Legal de la persona jurídica o representante del proponente plural y cada uno de los integrantes de

proponentes plurales deberán anexar fotocopia del documento de identificación VIGENTE; Así mismo todas las personas de origen extranjero que sean integrantes de proponentes plurales y/o representantes legales de estos o proponente como persona natural deberán anexar fotocopia del pasaporte actual y vigente.

v. Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría: El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar Certificado del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad –SIRI– vigente expedido por la Procuraduría General de la Nación. Todas las personas jurídicas que se presenten deben adjuntar además del certificado de dicha persona jurídica, el del representante legal (Debe anexarlo).

vi. Certificado de antecedentes fiscales de la Contraloría: El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, vigente al momento de presentación de la propuesta. Todas las personas jurídicas que se presenten deben adjuntar además del certificado de dicha persona jurídica, el del representante legal (Debe anexarlo).

vii. Certificado de antecedentes de la Policía Nacional: El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar certificado de antecedentes de la Policía Nacional expedido por la Policía Nacional, vigente al momento de presentación de la propuesta. (Debe anexarlo).

viii. certificado de medidas correctivas: El proponente, persona natural, representante legal de la persona jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar certificado de medidas correctivas expedido por la Policía Nacional, vigente al momento de presentación de la propuesta. (Debe anexarlo).

ix. Certificado de inhabilidades por delitos sexuales.

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

xi. Poder, cuando a ello hubiere lugar.

xii. Carta de presentación de la propuesta.

xiii. Certificación del pago de los aportes al SGSS y aportes parafiscales.

xiv. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA El proponente deberá allegar garantía de seriedad del ofrecimiento por un valor del diez por ciento (10%) del valor de la oferta,

(artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015) y su vigencia será desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

Así mismo, el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, establece que la garantía de seriedad de la oferta debe cumplir la sanción derivada del cumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

-. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prorroga sea inferior a tres (3) meses.

-. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.

-. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.

-. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía será otorgada a favor del MUNICIPIO DE CIENAGA y como tomador el nombre del proponente persona natural o el nombre de la persona jurídica, deberá figurar su razón social completa, según el certificado de Existencia y Representación Legal, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Cuando la oferta es presentada por oferente plural, como consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes. La póliza y sus anexos deberán estar firmados por el garante y el tomador, esto es, por la proponente persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante del consorcio o unión temporal.

xv. Compromiso anticorrupción.

xvi. Certificación suscrita por el Revisor Fiscal o contador público que acredite la condición de MIPYME (cuando a ello hubiere lugar). Lo anterior, en consideración de las condiciones particulares de este proceso de contratación.

xvii. RUT.

Del mismo modo y en consideración de lo manifestado en el análisis de sector y de los

oferentes se incluyen las circunstancias en las cuales existiría un conflicto de interés para este proceso de contratación.

Alcaldía Municipa
de Ciénaga

VERIFICACION DEL REDAM

De conformidad a lo establecido a través de la Ley Estatutaria 2097 del 2 de julio de 2021, y con el fin de verificar si existen deudas alimentarias del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), EL DISTRITO requiere que se presente el certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM emitido por el MINTIC. En caso de que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso, se encuentre registrado como moroso de deudas alimentarias, se considerará no hábil para participar en el Proceso de Selección.

https://redam.gov.co/information-page

EXPERIENCIA

Servicios y suministros de alimentación para niños y adolescentes con base en los lineamientos del programa PAE que incluyan dentro de sus actividades, en una de las siguientes clasificaciones UNSPC:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
50131700	Productos de leche y mantequilla
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50193000	Bebidas y comidas infantiles
90101600	Servicios de banquete y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar a domicilio
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación

La experiencia se acreditará con máximo tres (3) contratos en programa de alimentación escolar PAE, que sumados sus valores sean igual o superior al 100% presupuesto oficial; donde uno de los contratos debe contener las modalidades de atención (Ración Preparada en sitio complemento JM/JT, Ración preparada en sitio almuerzo JU, Ración Preparada en Casa o Ración Industrializada) y a su vez, se evidencie haber suministrado un número igual o mayor a 20.000 mil raciones diarias, sin importar su participación, y que cuyo contrato se encuentre ejecutado.

NOTA: 1 En el caso de propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, cada integrante debe acreditar experiencia en PAE, sin importar el porcentaje de participación.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA

Los Proponentes acreditarán para cada uno de los Contratos aportados la siguiente información mediante alguno, o algunos, de los documentos señalados en la sección 4.1.7 del Pliego de Condiciones:

A. Contratante.
B. Objeto del Contrato.
C. Principales actividades ejecutadas.
D. La fecha de iniciación de la ejecución del Contrato: Esta fecha es diferente a la de suscripción del Contrato, a menos que de los documentos del numeral 4.1.7 de forma expresa así se determine.

Si en los documentos válidos aportados para la acreditación de experiencia solo se evidencia fecha (mes, año) de suscripción y/o inicio del contrato: se tendrá en cuenta el último día del mes que se encuentre señalado en la certificación.

E. La fecha de terminación de la ejecución del Contrato: Esta fecha corresponde al momento de terminación de la ejecución del Contrato, por lo que no necesariamente coincide con la fecha de entrega y/o recibo final, liquidación, o acta final, salvo que de los documentos del numeral 4.1.7 de forma expresa así se determine.

Si en los documentos válidos aportados para la acreditación de experiencia solo se evidencia fecha (mes, año) de terminación del Contrato: se tendrá en cuenta el primer día del mes que se encuentre señalado en la certificación.

F. Nombre y cargo de la persona que expide la certificación.

G. El porcentaje de participación del integrante del Contratista plural.

DOCUMENTOS VÁLIDOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA

En aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera verificar información adicional a la contenida en el RUP, el Proponente podrá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación, para que la Entidad realice la verificación en forma directa. Los mismos deberán estar diligenciados y suscritos por el contratante, el Contratista o el interventor, según corresponda. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más documentos aportados por el Proponente para la acreditación de la experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia indicado a continuación:

H. Acta de liquidación.

I. Acta de entrega, terminación, final o de recibo definitivo.

J. Certificación de experiencia. Expedida con posterioridad a la fecha de terminación del Contrato en la que conste el recibo a satisfacción de la obra o servicio, contratada debidamente suscrita por quien esté en capacidad u obligación de hacerlo.

K. Acta de inicio o la orden de inicio. La misma solo será válida para efectos de acreditar la fecha de inicio.

L. Para los contratos que hayan sido objeto de cesión, el Contrato deberá encontrarse inscrito y clasificado en el RUP o en uno o alguno de los documentos considerados como válidos para la acreditación de experiencia de la persona jurídica o natural cesionaria, según aplique. La experiencia se admitirá para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna al cedente.

M. Cualquier otro documento idóneo que acredite la experiencia exigida, tales como el Contrato y/o los Documentos del Proceso Contractual, los cuales deben estar suscritos por las personas que

intervinieron en su formación o estar publicados en el SECOP.

CAPACIDAD FINANCIERA

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de: índice de capital de trabajo demandado, liquidez, nivel de endeudamiento, razón de cobertura de intereses.

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de capacidad financiera:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Índice de Liquidez:(Activo Corriente/Pasivo Corriente)	Mayor o igual a 3,30
Índice de Endeudamiento: (Pasivo total/Activo total)	Menor o igual a 0.52
Razón de Cobertura de Intereses RCI: (Utilidad operacional/ Gastos de intereses)	Mayor o igual a 1
Capital de trabajo	Mayor o igual a 70%

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura), de acuerdo a la siguiente formula:

$$(iii) Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}$$

- Los proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0) y no se pueda calcular el indicador de cobertura de interés, será calificado como habilitado, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no se habilitará con el indicador de razón de cobertura de intereses.

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

Consideraciones Particulares

- La evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme, con información financiera desde 2024 en adelante, para el caso de las empresas que hayan realizado el procedimiento de renovación de su RUP

antes de la fecha de cierre del presente proceso, salvo que tratándose de personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, acrediten en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este Pliego.

- Para Sociedades constituidas en el año 2024, la evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.2 numeral
1.3 del Decreto 1082 de 2015.
- Tratándose de estructuras plurales los indicadores se calcularán con base en las partidas financieras de cada uno de los integrantes, de manera proporcional a su porcentaje de participación, salvo para el capital de trabajo y patrimonio, donde el cálculo se hará de acuerdo con la sumatoria de los indicadores correspondientes.

- Para el caso de las estructuras plurales todos los integrantes que la conforman deben aportar el Registro Único de Proponente, como se requiere en el presente pliego de condiciones.

En caso que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO HABIL, para el proceso.

REQUISITOS DE CAPACIDAD FINANCIERA PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

Para el caso de proponentes extranjeros, deberán presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, y conforme a los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, con los valores convertidos a la moneda legal colombiana a la tasa de cambio de la fecha de corte 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.

- El balance general y estado de resultados, acompañados de la traducción simple al idioma castellano, presentados de acuerdo con el catálogo de cuentas (PUC). Decreto 2650 de 1993, expresados en pesos colombianos, a la tasa representativa del mercado (TRM) de la fecha de corte de los mismos, indicando la tasa de conversión, firmados por el Contador Público Colombiano que los hubiere convertido.

- Copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal y certificado de antecedente disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores.

- Formulario Financiero anexo, el cual deberá contener la siguiente información: Activo Corriente, Activo Total, Pasivo Corriente, Pasivo Total y Patrimonio, utilidad operacional, y gastos de intereses en correspondencia a la codificación del PUC. En caso de presentarse discrepancias entre la información

consignada en el Formulario Financiero y el Balance General Convertido, prevalecerá la información consignada en el Balance General Convertido aportado en la propuesta.

Los estados financieros deberán venir de conformidad con lo establecido en los lineamientos Colombia Compra Eficiente y la fecha de corte será a 31 de diciembre de 2024 en adelante, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este Pliego.

Las disposiciones de este Pliego de Condiciones en cuanto a proponentes extranjeros se regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. A las sociedades extranjeras con sucursal en Colombia se les aplicarán las reglas de las Sociedades Colombianas.

Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. Así mismo se podrá acreditar este requisito
por la firma auditora externa.

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN DE MONEDA EXTRANJERA

La información deberá ser presentada en pesos de Colombia, en este orden, cuando los estados financieros estén expresados en monedas extranjeras deberán convertirse a pesos colombianos, siguiendo el procedimiento que a continuación se describe:

Si está expresado originalmente en Dólares de los Estados Unidos de Norte América los valores se convertirán a pesos colombianos, utilizando para ello el valor de la tasa representativa del mercado correspondiente a la fecha de cierre del balance, certificadas por el Banco de la República, para lo cual el proponente deberá indicar la tasa representativa del mercado utilizada para la conversión.

Si está expresado originalmente en una moneda o unidad de cuenta diferente a Dólares de los Estados Unidos de Norte América, deberá convertirse a ésta moneda, utilizando para ello el valor correspondiente a la tasa de cambio vigentesentre el dólar y dicha moneda a la fecha de cierre del balance (utilizando para tal efecto la página web http://www.oanda.com en la pestaña Currency Converter, Conversor de Divisas. Hecho esto se procederá en la forma que señala el numeralanterior.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de Capacidad Organizacional rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo.

- PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS NACIONALES Y EXTRANJERAS CON O SIN DOMICILIO Y CON Y SIN SUCURSAL EN COLOMBIA

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos de Capacidad Organizacional:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre activos RA: (Utilidad operacional/Activo total)	Mayor o igual a 0.17
Rentabilidad sobre patrimonio RP: (Utilidad operacional/patrimonio	Mayor o igual a 0.20

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura), de acuerdo a la siguiente formula:

$$(iii) Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}$$

Consideraciones Particulares

- La evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme, con información financiera de fecha a corte 31 de diciembre de 2024 en adelante, para el caso de las empresas que hayan realizado el procedimiento de renovación de su RUP antes de la fecha de cierre del presente proceso, salvo que tratándose de personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, acrediten en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este Pliego.
- Para Sociedades constituidas en el año 2024, la evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente y en firme de acuerdo con lo establecido en el

  2.2.1.1.1.5.2 numeral 1.3 del Decreto 1082 de 2015.
- Tratándose de estructuras plurales los indicadores se calcularán con base a las partidas financieras de cada uno de los integrantes, el cálculo de los indicadores será proporcional a su porcentaje de participación.
- Para el caso de las estructuras plurales todos los integrantes que la conforman deben aportar el Registro Único de Proponente, como se requiere en el presente pliego de condiciones.

En caso que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO HABIL, para el proceso.

REQUISITOS DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

- Para el caso de proponentes extranjeros, deberán presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, y conforme a los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, con los valores convertidos a la moneda legal colombiana a la tasa de cambio de la fecha de corte 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.

- El balance general y estado de resultados, acompañados de la traducción simple al idioma castellano, presentados de acuerdo con el catálogo de cuentas (PUC). Decreto 2650 de 1993, expresados en pesos colombianos, a la tasa representativa del mercado (TRM) de la fecha de corte de los mismos, indicando la tasa de conversión, firmados por el Contador Público Colombiano que los hubiere convertido.

- Copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal y certificado de antecedente disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores.

- Formulario Financiero anexo, el cual deberá contener la siguiente información. Utilidad operacional total activo y patrimonio, en correspondencia a la codificación del PUC. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el Formulario Financiero y el Balance General Convertido, prevalecerá la

información consignada en el Balance General Convertido aportado en la propuesta.

Los estados financieros deberán venir de conformidad con lo establecido en los lineamientos Colombia Compra Eficiente y la fecha de corte será del 31 de diciembre de 2024 en adelante, según corresponda, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este Pliego.

Las disposiciones de este Pliego de Condiciones en cuanto a proponentes extranjeros se regirán sin perjuicio de lo pactado en tratados o convenios internacionales. A las sociedades extranjeras con sucursal en Colombia se les aplicarán las reglas de las Sociedades Colombianas.

Si algunos de estos requerimientos no aplican en el país del domicilio del proponente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. Así mismo se podrá acreditar este requisito por la firma auditora externa.

11. REQUISITOS HABILITANTES NECESARIOS PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO.

El proponente deberá cumplir con los siguientes Requisitos Habilitantes, los cuales deben acreditarse en la propuesta:

ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS:

El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un espacio para el almacenamiento y distribución de los alimentos, el cual debe contener mínimo 150 mts cuadrados, en el Área Municipal. En todo caso, se deberá aportar certificado de libertad y tradición en caso de ser propietarios del inmueble o en su defecto contrato de arrendamiento, aunado a esto se debe allegar la certificación de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud Municipal a través de la Oficina de Salud Municipal o autoridad competente, a nombre del oferente o alguno de sus integrantes en caso de estructura plural no mayor a un año a la presentación de la propuesta.

Este es un requisito habilitante y obligatorio para los proponentes.

. PERSONAL OPERATIVO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO

El adjudicatario deberá ofrecer, una vez sea legalizado el contrato, a la interventoría o el supervisor el siguiente personal:

a). COORDINADOR OPERATIVO. El perfil del coordinador requerido es el siguiente: Título profesional en Nutrición y Dietética, o Ingeniería de Alimentos, o Ingeniería Industrial o de sistemas, con licencia o matricula profesional vigente (solo para el caso de profesiones reguladas por el Estado), se debe aportar certificación expedida por la entidad competente no mayor a un mes.

Experiencia profesional de mínimo de tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, y una experiencia específica de dos (2) años en temas relacionados con servicios de alimentación en programa de alimentación escolar y/o servicio de alimentación en programas sociales a diferentes grupos poblacionales y/o seguridad alimentaria.

b). PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

El adjudicatario deberá ofrecer a la interventoría un (1) Profesional en Nutrición y Dietética, aportando título profesional y tarjeta, licencia o matricula profesional vigente (solo para el caso de profesiones reguladas por el Estado). Se debe aportar certificación expedida por la entidad competente no mayor a

un mes.

Experiencia profesional de mínimo de tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y una experiencia específica en Proyectos de alimentación escolar y/o alimentación en programas sociales a diferentes grupos poblacionales y/o seguridad alimentaria, mínimo dos (2) años.

c). PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS

El adjudicatario deberá ofrecer a la interventoría un (1) Profesional en Ingeniería de alimentos, aportando título profesional y tarjeta, licencia o matricula profesional vigente (solo para el caso de profesiones reguladas por el Estado). Se debe aportar certificación expedida por la entidad competente no mayor a un mes.

Experiencia profesional de mínimo de tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta y una experiencia especifica en profesional Proyectos de alimentación escolar y/o alimentación en programas sociales a diferentes grupos poblacionales, y/o seguridad alimentaria, mínimo dos (2) años.

d). AUXILIAR DE BODEGA

El adjudicatario deberá ofrecer a la interventoría mínimo dos (2) auxiliares de bodega, que sean bachilleres, mayores de 18 años, y estos deben contar con formación en logística y almacenamiento de alimentos, expedida por una entidad o profesional certificado por la entidad competente, con una experiencia mínima de un (1) año en bodegaje y almacenamiento.

PROPUESTA DE VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES/ALIMENTOS:

El proponente deberá garantizar mínimo 4 Vehículos para el transporte de alimentos, dicha capacidad deberá demostrarse aportando con su propuesta la relación de vehículos a utilizar en la ejecución del contrato que cuenten con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos vigente expedido por la autoridad respectiva, debidamente documentados, adicionalmente deberá aportar por cada vehículo lo siguiente:

- Número de vehículos y placa de estos, para alimentos perecederos.
- Tarjeta de propiedad de cada vehículo. Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal

vehículo suscrito por el propietario y el proponente o alguno de los miembros de la unión temporal o consorcio si es del caso, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.

- Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, expedida dentro del año, (1) año anterior a la fecha de cierre del proceso.
- Licencia de conducción del personal conductor de los vehículos.
- Formación en manipulación de alimentos o BPM de los conductores de los vehículos ofertados, no mayor a un año.
- Copia del SOAT, vigente.
- Certificado de emisión de gases por un centro autorizado (revisión técnico-mecánica), vigente.
- Certificado de control de plagas.

Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser igual al plazo del contrato.

Los vehículos ofrecidos por el proponente deberán contar con furgones, con capacidad mínima entre 1.5 y 5 toneladas de almacenamiento.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Se debe presentar con la propuesta el Plan de Saneamiento Básico por cada proponente, el cual debe incluir mínimo los siguientes aspectos:

E. Programa de limpieza y desinfección
F. Programa de calidad de agua
G. programa de manejos de residuos
H. programa de control de plagas

Este es un requisito habilitante, de no ser presentado la propuesta será rechazada y el proponente quedara inhabilitado.

.

12. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

CONCEPTO	PUNTAJE MÁXIMO
PUNTAJE POR EL PRECIO DE LA OFERTA	350

PUNTAJE POR COMPRAS LOCALES a pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones	100
PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL	60
PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO	60
PLAN DE GESTION DEL TIEMPO	150
INCLUSIÓN SOCIAL	100
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100
PUNTAJE POR APOYO A PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	10
CALIDAD DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES	2
PUNTAJE POR PERSONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS RESIDENTE	68
TOTAL	1000
DESCUENTO POR SANCIONES	-20 PUNTOS

Descuento por Sanción: Con base en lo establecido en el Artículo 58 de Ley 2195 se procederá a reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

PUNTAJE POR EL PRECIO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

Se otorgarán máximo **350** puntos al factor valor de la propuesta habilitada, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Todas las propuestas habilitadas, serán revisadas en sus operaciones aritméticas.

El valor corregido aritméticamente dentro de la propuesta será el resultado de multiplicar las cantidades por los precios unitarios ofrecidos. Dicho valor será el que se tendrá en cuenta para la asignación de puntaje en este criterio. Se asignará el puntaje, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Se calculará la **Media Geométrica (G1)** del valor total de las propuestas admisibles, incluido el presupuesto oficial del proceso.

(N)_____

G1 = $\sqrt{P1 * P2 * P3 * \ldots * PN} * PO$

En donde

- G1= Media Geométrica
- P1, P2, P3, PN. = Valor de las propuestas hábiles
- Po: Presupuesto Oficial
- N= Número de propuestas hábiles presentadas.

Para el cálculo de la media geométrica sólo se tendrán en cuenta las propuestas hábiles, es decir, aquellas que cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos y financieros exigidos en el presente Pliego de Condiciones.

Se les asignarán **350** puntos a aquellas propuestas cuyo valor sea igual a la media geométrica G1.

A las propuestas cuyo valor se encuentren por debajo de la media geométrica G1, se les asignará puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Ppr = \frac{Pi}{G1} * 350$$

A las propuestas cuyo valor se encuentren por encima de la media geométrica G1, se les asignará puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Ppr = \frac{G1 * 350}{Pi}$$

COMPRAS LOCALES: (carta de compromiso)

Se otorgaran hasta 100 puntos para todos los grupos, a los oferentes que presenten carta de compromiso comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en un porcentaje superior al 30% mínimo exigido del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente, esto con fundamento en lo establecido en el Artículo 2.20.1.2.3, del decreto número 248 de 2021 y sus parágrafos complementarios:

PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL (MÁXIMO 60 PUNTOS)

Se asignará sesenta (60) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso primero del Artículo 2.20.1.2.1 del decreto 248 de 2021, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO (MÁXIMO 60 PUNTOS)

Se asignará sesenta (60) puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CI/U), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

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

Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

PLAN DEL GESTION DEL TIEMPO

El proponente deberá presentar un PLAN DE GESTIÓN DEL TIEMPO en donde convergerán

todas y cada una de las actividades en las que se agruparán los ítems del presupuesto del proceso.

El proponente deberá presentar un plan de gestión del tiempo, los cuales deberán estar asociados en forma coherente y correspondiente con la esencia de su actividad, en el correspondiente lapso de tiempo calculado e indicado por el proponente.

Para estimar la duración de las actividades de suministro, se tendrá en cuenta los tiempos de Cotización, Pedidos, compra, distribución, almacenamiento y entrega para cada uno de las etapas que la conforman.

Se deberá entregar un programa de trabajo por instituciones educativas, discriminando cada uno

ESTIMACIÓN DEL COSTO TOTAL DEL SUMINISTRO DE COMPLEMNTOS ALIMENTARIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MAYORITARIO EN EL MUNICIPIO DE CIENAGA - MAGDALENA															
COBERTURA A ATENDER		GRUPOS ESCOLARES						VALOR RACIÓN SEGÚN						DIAS DE ATENCIÓN	COSTO DE OPERACIÓN POR DÍAS DE ATENCIÓN
TIPO DE POBLACIÓN	TIPO DE COMPLEMENTO	A	B	C	D	E	TOTAL	A	B	C	D	E	COSTO TOTAL DIARIO		
ZONA URBANA	COMPLEMENTO AM/PM	1515	4353	3059	6695	2130	17752	$ 4.556,51	$ 5.235,75	$ 6.127,19	$ 7.209,87	$ 8.155,37	$ 114.078.424,36	72	$ 8.213.646.553,92
	ALMUERZO	34	151	157	349	215	906	$ 6.147,60	$ 6.690,50	$ 7.527,43	$ 8.174,08	$ 9.771,50	$ 7.354.716,83	72	$ 529.539.611,76
TOTAL POBLACIÓN MAYORITARIA		1549	4504	3216	7044	2345	18658						$ 121.433.141,19		$ 8.743.186.165,68

de los tipos de raciones de acuerdo con el siguiente cuadro:

Para efectos de presupuesto los requerimientos de asistencia alimenticia deben estar fundamentados a la realidad reflejada en el cuadro No. 1, correspondiente al número de raciones diarias que se deberán suministrar dentro del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE CIENAGA PARA LA VIGENCIA 2026.

Sin embargo, se aclara que la cobertura del programa será durante 72 días calendario escolar 2026, dicha consideración debe ser indicada en el plan de gestión del tiempo.

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a Viernes) según lo antes descrito, sin embargo se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

La duración total del proyecto en la programación, en ningún caso será mayor al plazo de ejecución estimado para el proyecto. De presentarse una programación con plazo mayor al propuesto, la

propuesta obtendrá un puntaje igual a cero (0) puntos por este criterio evaluativo.

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

- **Complemento alimentario Jornada mañana:** para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.
- **Complemento alimentario Jornada de la tarde:** para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar:

El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

Modalidad: Se refiere al proceso, lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar.

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.

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades: **Preparada en sitio:** se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario, favorable o favorable con requerimientos, emitido por la autoridad sanitaria competente.

Industrializada: se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

Se debe garantizar en todo momento el número de raciones diarias para cada institución educativa, para esto se deberá estimar los tiempos de preparación de cada una de las etapas que involucran la elaboración de los tipos de raciones para un período o ciclos de seis (6) semanas de acuerdo al siguiente cuadro:

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas. Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso de dotación, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria, certificación medica en la que conste la aptitud para manipular alimentos. Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas. Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza. Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Registrar el ingreso de la materia prima recibida.
ALMACENAMIENTO	Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -18°C), humedad relativa, aireación, etc.
	Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
PRODUCCIÓN	Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado. Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado. Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar mínimo 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos. Tener en cuenta los procesos de descongelación de los alimentos, los mismos se deben descongelar de forma gradual en el refrigerador y los productos descongelados no se pueden refrigerar o volver a congelar, se debe descongelar únicamente lo que se va a preparar. Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).
ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO EN CALIENTE)	Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. Los empaques a utilizar para las raciones deben cumplir con las siguientes características: Empaque individual para cada titular de derecho. Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. Poseer compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar. Ser de material sanitario. Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). Fácil manejo y almacenamiento. Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS). Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación.
	Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos. Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimo de 65°C.

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE	Utilizar equipos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad: equipos isotérmicos, los cuales deberán presentar las siguientes características: Estar fabricados en materiales sanitarios. De fácil manejo y desplazamiento (llantas). De fácil aseo y limpieza. Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido. Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los equipos isotérmicos. Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los equipos isotérmicos. Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los equipos isotérmicos empleados. Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones. Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los equipos isotérmicos.
DESPACHO	Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos). Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo, con período de vigencia no mayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente. Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos.
	Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos. Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales. Realizar control y registro de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas. Efectuar el descargue de los equipos isotérmicos correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos. Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura. Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa: Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.
ENTREGA PUESTO A PUESTO DEL SERVICIO	El operador deberá presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transporta para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso. El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los titulares de derecho en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán: Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso. Realizar la distribución de los alimentos a los titulares de derecho, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas. Registrar en el formato correspondiente, la información de los titulares de derecho que reciben los alimentos. El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
	obligaciones, la persona designada deberá: Verificar las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador. Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productos suministrados por el operador. Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos. Acompañar el proceso de descargue de los equipos isotérmicos de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte. Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador. Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos. Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de los alimentos con los diferentes actores del PAE. Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características. Velar por el adecuado manejo de los equipos isotérmicos al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos. Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

Se deberá presentar un programa de entregas de raciones por institución educativa teniendo en cuenta los períodos o ciclos de seis (6) semanas calculadas por cada tipo de raciones.

INSTITUCION	SEDE	ZONA	UBICACIÓN ZONA	JORNADA	RACIONES POR INSTITUCIONES			TOTAL RACIONES
					CAJMT	ALMUERZO	CENA	
INSTITUCION EDUCATIVA EL CARMEN	GUILLERMO F MORAN	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	188	0	0	188
	IE EL CARMEN			MAÑANA/TARDE	757	0	0	757
				INTERNADO	43	43	43	129
INSTITUCION	ERM JOLONURA	RURAL	PLANA	MAÑANA	44	0	0	44
	ERM LA AGUJA			MAÑANA	48	0	0	48

EDUCATIVA CARLOS GARCIA MAYORCA	I.E. CARLOS GARCIA MAYORCA - SEDE PRINCIPAL			MAÑANA	388	0	0	388
INSTITUCION EDUCATIVA DARIO TORREGROZA PEREZ	ESC EL SEÑOR DE LOS MILAGROS	URBANA	PLANA	MAÑANA	27	0	0	27
				ÚNICA	0	141	0	141
	ESC MIX LA FRANCIA			MAÑANA/TARDE	71	0	0	71
				ÚNICA	0	250	0	250
	IE DARIO TORREGROZA PEREZ			MAÑANA/TARDE	1.353	0	0	1.353
				ÚNICA	0	105	0	105
INSTITUCION EDUCATIVA ENOC MENDOZA RIASCOS	I.E. ENOC MENDOZA - SEDE PRINCIPAL	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	976	0	0	976
INSTITUCION EDUCATIVA ISAAC J. PEREIRA	IE ISAAC J. PEREIRA	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	905	0	0	905
INSTITUCION EDUCATIVA LA MARIA	ESC URBANA DE VARONES NO 2	URBANA	PLANA	MAÑANA	39	0	0	39
	I.E. LA MARIA - SEDE PRINCIPAL			MAÑANA	813	0	0	813
INSTITUCION EDUCATIVA LICEO MODERNO DEL SUR	IE LICEO MODERNO DEL SUR	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	1.410	0	0	1.410
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 2			MAÑANA/TARDE	413	0	0	413
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 3			MAÑANA/TARDE	150	0	0	150
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 4			MAÑANA/TARDE	528	0	0	528
	LICEO MODERNO DEL SUR SEDE 5			MAÑANA/TARDE	438	0	0	438
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL J. DEL CASTILLO	ESC NO 11 DE NIÑAS	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	575	0	0	575
	ESC URB. MIX PARAISO			MAÑANA/TARDE	210	0	0	210
	IE MANUEL J. DEL CASTILLO			MAÑANA/TARDE	2.175	0	0	2.175
INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL ALFREDO CORREA DE ANDREIS	ESC URBANA # 16 JORGE ELIECER GAITAN	URBANA	PLANA	TARDE	179	0	0	179
	I.E. ALFREDO CORREA DE ANDREIS - SEDE			MAÑANA	346	0	0	346

	PRINCIPAL							
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DEL CORDOBA	IE SAN JUAN DEL CORDOBA	URBANA	PLANA	MAÑANA	1.671	0	0	1.671
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA AGROPECUARIA SEVILLANO	ERM COLORADO	RURAL	PLANA	MAÑANA	121	0	0	121
	ERM LA MAYA			MAÑANA	61	0	0	61
	ERM LA MIRA			MAÑANA	71	0	0	71
	ERM LA PRIMAVERA			MAÑANA	11	0	0	11
	IE TECNICA AGROPECUARIA SEVILLANO - SEDE PRINCIPAL			MAÑANA	619	0	0	619
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA DE COMERCIO VIRGINIA GOMEZ	ESCUELA MIXTA NO 2	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	412	0	0	412
	ESCUELA MIXTA NO 3			MAÑANA	349	0	0	349
	ESCUELA MIXTA NO 4			MAÑANA/TARDE	474	0	0	474
	IE TECNICA DE COMERCIO VIRGINIA GOMEZ			MAÑANA/TARDE	2.145	0	0	2.145
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EN TURISMO 12 DE OCTUBRE	ESCUELA URBANA DE NIÑAS NO 6	URBANA	PLANA	MAÑANA/TARDE	428	0	0	428
	IE TEC. 12 DE OCTUBRE			MAÑANA/TARDE	459	0	0	459
				ÚNICA	0	166	0	166
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EN TURISMO ALIANZA PARA EL PROGRESO	IE TECNICA EN TURISMO LA ALIANZA	URBANA	PLANA	ÚNICA	0	506	0	506
TOTAL					17.752	906	0	18.658

Sin embargo, se aclara que la cobertura del programa será durante 72 días calendario escolar 2026, dicha consideración debe ser indicada en el plan de gestión del tiempo.

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a Viernes) según lo antes descrito, sin embargo se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

El puntaje a obtener por este criterio evaluativo, para cada propuesta se determinará agrupando la totalidad de las actividades de los cinco numerales antes descritos. Cuando en la actividad o tarea que se esté analizando en cada uno de los numerales, se presenten uno o más errores o la ausencia de los datos solicitados, se considerará

la actividad como inconsistente respecto del total de actividades o tareas y por lo tanto la evaluación de las mismas, considerará la puntuación bajo los siguientes criterios:

TABLAS DE PUNTAJE POR PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS PARA LA PROGRAMACIÓN

TABLA DE PUNTAJE POR PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS PARA EL PROGRAMA DE GESTIÓN DEL TIEMPO				
No.	ANEXO A PRESENTAR	PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS		
		0 A 10%	>10% Y <=30%	>40%
1	CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS	15	7,5	0
2	CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT	15	7,5	0
3	MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES	30	15	0
4	DIAGRAMAS DE GANTT			
4.1	DIAGRAMA DE GANTT TIPO DE RACIONES EN PERIODOS DE SEIS (6) SEMANAS	30	15	0
4.2	DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES	30	15	0
5	PROGRAMACIÓN DE RECURSOS:			
5.1	DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS	15	7,5	0
5.2	HISTOGRAMA DE RECURSOS	15	7,5	0
CALIFICACIÓN TOTAL		**150**	**75**	**0**

La duración total del proyecto en la programación, en ningún caso será mayor al plazo de ejecución estimado para el proyecto. De presentarse una programación de obras con plazo mayor al propuesto, la propuesta obtendrá un puntaje igual a cero (0) puntos por este criterio evaluativo.

Para la contabilización de las inconsistencias, se determinará de acuerdo a la totalidad de actividades analizadas presentadas por el proponente, de acuerdo a las especificaciones generales consignadas para cada numeral a evaluar, entendiéndose como inconsistencia un error de cálculo, ausencia de datos o no correspondencia de la información entre los diferentes cuadros y diagramas de la programación, según se aplique. **Para la calificación se sumarán las inconsistencias de cada aspecto y se determinará su porcentaje respecto al total de actividades o tareas**. La omisión de cualquiera de los formatos solicitados dará lugar a que obtenga una calificación de cero (0) puntos en el anexo que evalúa el factor a calificar.

El proponente deberá tener en cuenta al momento de elaborar su programación, el desarrollo de ejecución más adecuado para agotar la totalidad de los ítems involucrados en la propuesta, teniendo presente las condiciones climáticas, tiempos de transporte y modos de ejecución en condiciones normales. El programa debe presentarse en forma coherente con rendimientos factibles, con el fin de que la ejecución se pueda desarrollar sin demoras y atrasos.

1. CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS

El proponente deberá presentar un cuadro que liste las etapas en las que conforman cada uno de los procedimientos para la preparación de los diferentes tipos de raciones. En este cuadro se debe consignar la información referente a las duraciones de las etapas del proceso según la experiencia en anteriores contratos de similar envergadura, siempre garantizando el número de raciones de alimentos por día dentro de cada institución.

No.	**NOMBRE DEL TIPO DE RACIÓN**	**DURACIÓN TOTAL**
No. De la etapa	**NOMBRE DE LA ETAPA**	**DURACION DE LA ETAPA**

Para estimar la duración de las actividades de suministro, se tendrá en cuenta los tiempos de Cotización, Pedidos, compra, distribución, almacenamiento y entrega. Se requiere que el proponente presente las duraciones en días enteros.

El NO cumplimiento en la presentación del cuadro, con la información que se solicita dará lugar a calificación de este numeral de cero (0) puntos para este numeral. La calificación de este numeral será de acuerdo al porcentaje de inconsistencias encontradas, el cual se tomará de acuerdo al total de actividades presentadas.

2. CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT.

El método PERT, (Técnica de evaluación y revisión de proyectos), involucra el cálculo de tiempos por probabilidad. Según el proyecto, el cálculo de tiempo es probalístico, en donde se parte de una probabilidad, que es un estudio de planeación teórico, y se escoge una premisa probable con tres estimativos de tiempos, en los cuales posiblemente pueda terminarse la actividad en el supuesto que ésta va a desarrollarse en condiciones normales. Estos tres estimativos de tiempo son:

1. Optimista
2. Pesimista
3. Más probable.

Tiempo optimista: (To)

Corresponde al menor tiempo posible en que se supone podría realizarse una actividad, si se contara con buena suerte excepcional, y todo marchara perfectamente desde el principio.

Tiempo pesimista: (Tp)

Corresponde al tiempo máximo que duraría la actividad, contando con la mala suerte en su realización. Se tiene en cuenta en esta estimación, la posibilidad de que se retrase la iniciación o se dificulte su desarrollo por causas pertinentes y muy factibles, pero no se tendrá en cuenta sucesos catastróficos, tales como huelgas, incendios, derrumbes, etc.

Tiempo más probable: (Tm)

Corresponde al tiempo que se consumiría, muy seguramente en la realización de la actividad. Es tal que si la actividad se repitiera independientemente muchas veces, este tiempo de duración sería el que ocurriría con más frecuencia. Sería entonces en caso de tener un solo estimativo, el tiempo dado. El tiempo más probable deberá ser establecido por el oferente en base a su experiencia y nunca puede estar fuera del rango entre To y Tp.

Tiempo esperado: (Te). Con el cual se realizarán los diagramas Determinados estos tiempos en el cálculo de actividades acorde con la cantidad y rendimientos, se procederá a aplicar la fórmula del tiempo esperado (promedio). El valor que resulte, será finalmente el que se aplicará en la programación a cada actividad. El tiempo promedio es el valor más representativo, no el más frecuente de todas las estimaciones posibles.

La duración estimada o tiempo esperado (Te), con la cual se va a trabajar la red, no es un modo alguno de tiempo exacto. Muy seguramente la actividad va a durar más o menos que Te". Aquí aparece entonces de nuevo el valor de incertidumbre. Con los estimativos de tiempos, To, Tp y Tm, podemos obtener estadísticamente el "Te"

Tiempo esperado aplicando la siguiente fórmula:

$$Te = \frac{To + 4(Tm) + Tp}{6}$$

En donde:

To = tiempo optimista Tp = tiempo pesimista

Tm = tiempo más probable Te = tiempo esperado.

Desviación estándar: (δ)

La desviación estándar para el tiempo de ejecución de cada actividad se usa para especificar cuánto se puede retrasar y cuan dispersos están sus tiempos, se determinará de la siguiente manera:

$$\delta = \frac{Tp - To}{6}$$

La Variación:

De acuerdo a los principios de distribución de frecuencias puede asegurarse que tendremos alta probabilidad que la actividad termine dentro del intervalo, de ahí la conveniencia de calcular la variación para cada actividad.

La variación es un término que describe la incertidumbre asociada al cálculo. Si la variación es grande, cuando el tiempo optimista y el tiempo pesimista se diferencian mucho, la incertidumbre sobre el tiempo de duración de la actividad es grande, y si la variación es pequeña, la incertidumbre también lo es, por tanto, la variación máxima aceptada será del 25% (0,25), utilizar una variación mayor para cualquiera actividad, será causal para castigar la evaluación del parámetro la Red diagrama PERT/CPM, con 5 inconsistencias por cada actividad que tenga una variación mayor del 0.25.

La variación entonces la calcularemos aplicando la siguiente fórmula:

Variación = $(T_p\text{-}T_o)^2 / 36$

Tiempo pesimista - tiempo optimista, dividido por seis (6), y elevado todo lo Exterior al cuadrado.

ACTIVIDAD	TO	TM	TP	TE	DESV.	VARIACIÓN

Para la elaboración de la programación por el método PERT/CPM y GANTT con los Flujo de Fondos y Programación del personal, se utilizará el Tiempo esperado Te, no utilizar el cálculo de esta duración, se calificará con cero (0) puntos a la evaluación de la Programación y Control de Obras.

3. MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES

Cuando se habla de matriz de secuencia se refiere a la relación que existe entre cada actividad; Sucesoras y Predecesoras. Se debe realizar una Matriz de secuencias para cada uno de los diferentes tipos de raciones.

La matriz a utilizar para dibujar la red es la de secuencia, por lo que la de antecedencia debería transponerse tomando la columna de antecedentes en orden numérico, como “actividades” y la de actividades pasarla a la derecha como “secuencias”.

Debe cuidarse que todas y cada una de las actividades tenga cuando menos un antecedente, excepto la actividad inicial.

Con objeto de facilitar el enunciado de las actividades de un proceso constructivo, y de evitar la posible omisión de algunas de ellas, es recomendable proceder de la siguiente forma: Una vez terminada la lista de actividades, es necesario analizar el orden en que deben ejecutarse las actividades, teniendo en cuenta los requisitos del proceso y las condiciones particulares que va a realizar el proceso para llevar

a cabo ordenadamente esta fase de la planeación, es recomendable preparar una tabla denominada Tabla de Secuencias"

Para formar la Tabla de Secuencias se siguen reglas:

- Se analiza la actividad correspondiente a cada uno de los renglones y se determina que actividades pueden hacerse inmediatamente después de terminada la "actividad en cuestión Para esto, se recorre el renglón examinando las columnas de la tabla y colocando una X en los casilleros de las columnas que corresponden a las actividades que pueden realizarse inmediatamente después.
- Se analiza la actividad correspondiente a cada una de las columnas, y se determina que actividades deben precederle inmediatamente antes de poder iniciar la actividad en cuestión. Para esto, se recorre la columna examinando los renglones de la tabla y colocando una X en los casilleros de los renglones que corresponden a las actividades que deben ejecutarse inmediatamente antes.
- Ninguna actividad puede ser sucesora ni predecesora de ella misma por lo tanto, debe señalarse en la tabla la diagonal vacía que indica que corresponde a la misma actividad.

MATRIZ O TABLA DE SECUENCIAS

No. Act	DESCRIPCION	DUR	IDENT	SUC / PRED	A	B	C	…	n
1	Etapa 1	x	A						
2	Etapa 2	x1	B						
3	Etapa 3	x2	C						
….		…	…						
N	Etapa n	xn	N						

4. DIAGRAMAS DE GANTT

Se solicita al proponente presentar dos diagramas de barras tipo GANTT, con la identificación de las actividades, uno para cada tipo de raciones para un período de seis (6) semanas y otro general que presente los tipos de raciones por cada una de las instituciones del programa. Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (Lunes a Viernes) de 72 para el período 2026, sin embargo se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

Se deberán resaltar las actividades correspondientes a la ruta crítica (Tanto en la tabla, como en la gráfica del diagrama de Gantt) y para DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES se deberá expresar sobre cada barra los porcentajes de incidencia de cada una de los tipos de raciones en cada institución en el transcurso del tiempo sobre el valor total de la oferta económica y al final de la tabla se deberá presentar una fila que contenga la sumatoria de los porcentajes de incidencia mes a mes consolidado y otra con los acumulados mes a mes en estos mismos períodos hasta el final del proyecto.

Estos diagramas de Gantt pueden ser presentados en herramientas de programación como Microsoft Office Project, siempre y cuando se cumpla con lo solicitado en estos pliegos de condiciones.

Este diagrama se deberá presentar los porcentajes de incidencias de las actividades sobre el valor total del proyecto, los tiempos cercanos para cada cuadro y el valor total del proyecto expresado como porcentaje que debe corresponder al 100% y se debe especificar claramente la Jornada laborar que debe corresponder a la expresada en el diagrama CPM-PERT.

DIAGRAMA DE GANTT

DIAGRAMA DE GANTT TIC-TTC								MES 1														MES 2										
ACT.	DESCRIPCIÓN	%	Dur. (Dias)	TIC	TTC	HT	TIC-TTC / TIL-TTL	1	2	3	4	5	...	...	...	29	30	31	32	33	34	35	...	...	...	59	60	TOTAL
1	ACTIVIDAD 1						% TIC-TTC																					
							TIC-TTC																					
2	ACTIVIDAD 2						% TIC-TTC																					
							TIC-TTC																					
TOTAL DEL PROYECTO EXPRESADO EN %		100%																										
	CONVENCIONES		% INCIDENCIA MES				$ TIC-TTC																					
	ACTIVIDADES CRITICAS (TEXTO)		%INCIDENCIA ACUMULADA				$ TIC-TTC																					
	ACTIVIDADES CRITICAS		JORNADA LABORAL:																									
	ACTIVIDADES NO CRITICAS																											
	DIAS NO LABORALES																											
	HOLGURAS																											

5. PROGRAMACIÓN DE RECURSOS ASIGNACIÓN, PLANIFICACIÓN DE RECURSOS.

Para la ejecución de las obras en el tiempo, se requieren de ciertos recursos, como la mano de obra (Cuadrillas o personas), materiales, equipos y herramientas, los cuales se programan diariamente indicando cantidades diarias, para efecto del presente proceso licitatorio se exigirá solo la asignación, planeación y distribución del recurso de Mano de Obra, o sea el uso de cuadrillas y/o personal.

Para hacer una distribución de los recursos, se tiene en cuenta que las actividades están ligadas entre sí por la relación de secuencia de la red, y se dispone de algunos márgenes de tiempo para su realización, que se llaman holguras, ya vistas anteriormente,

1. DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS.

El ajuste de actividades entre los márgenes de fluctuación, de tal manera que la demanda diaria de recursos sea la más conveniente, es lo que denominamos la distribución de recursos. La distribución de recursos se realiza entonces tomando día por día las actividades que se programaron, haciendo una sumatoria de entrada de recursos totales, teniendo en cuenta las relaciones estructurales entre las actividades Se crea entonces en el cuadro resumen de cálculo, una columna en donde se registrarán los recursos asignados por cada actividad. Se podrá utilizar el cuadro USO DE RECURSOS, presentado en Microsoft Office Project siempre y cuando se presente el recurso asignado como unidad.

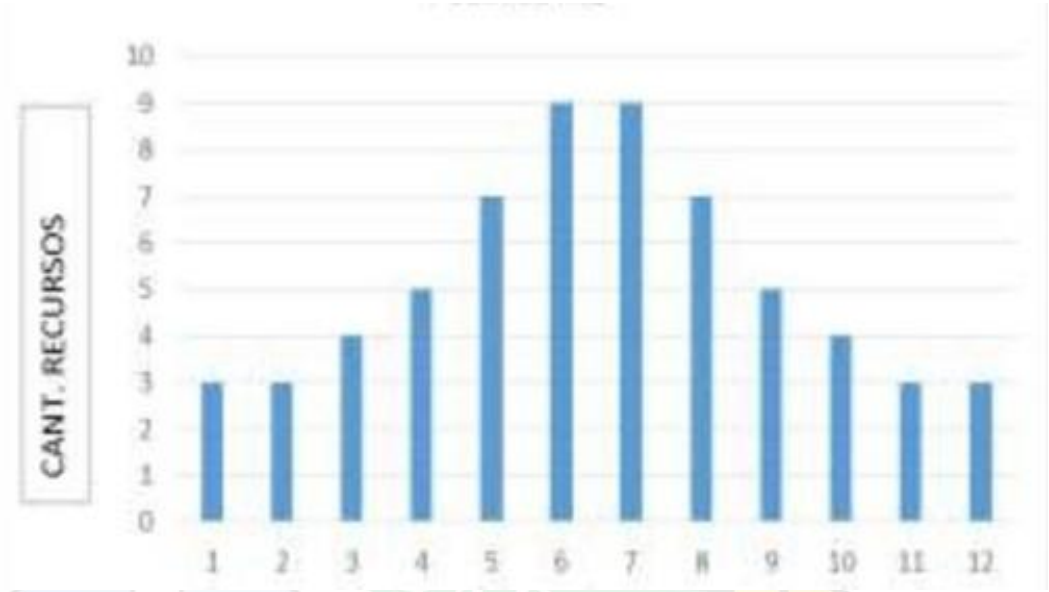
Debajo del cuadro del Gantt de personal, se debe graficar un histograma donde el eje vertical se indicará el número de cuadrillas a utilizar diariamente, y en el eje horizontal el día transcurrido, lo mismo que otro histograma del número de personas diarias.

2. HISTOGRAMA DE RECURSOS.

El histograma de recursos, es llevar a una gráfica, la distribución de recursos, para poder visualizar de una mejor forma, en este caso personal o mano de obra, a lo largo de todo el programa o proyecto realizado, y poder tener luego un control más eficaz sobre éstos, y sobre el programa.

La grafica se puede realizar utilizando la herramienta de Excel de Office Microsoft, la herramienta GRAFICO DE RECURSOS de Microsoft Office Project o manual como se indica a continuación, según el ejemplo transcrito:

HISTOGRAMA DE PERSONAL



INCLUSION SOCIAL

El proponente que se comprometa a vincular para el desarrollo del contrato que surge del presente proceso de selección a personas en situación de vulnerabilidad (personas víctimas del conflicto armado, personas en condición de discapacidad, mujeres cabeza de familia, personas pertenecientes a grupos étnicos) que se encuentren registradas y referenciadas por Secretaría de Desarrollo Económico, manifestando que en el alcance de su ofrecimiento una cantidad superior al 5% de la nómina requerida para el proyecto a ejecutar, tanto para mano de obra NO calificada como calificada, obtendrá **100** puntos.

Para acreditar tal compromiso, el contratista deberá allegar una carta suscrita por el representante legal en donde conste la obligación que en este sentido asume. El contratista también deberá enviar a la Oficina de Inclusión y Desarrollo Productivo – Centro de Oportunidades, los contratos de las personas en situación de vulnerabilidad que dicho contratista vinculó para que esa Oficina emita la certificación para poder acreditar la obligación. El supervisor verificará el cumplimiento de este compromiso adquirido.

INCENTIVO A LA PROMOCIÓN DE LA INDUSTRIA NACIONAL

Se asignará al proponente que oferte dentro de su propuesta, incentivo a la promoción de la industria nacional según lo dispuesto en la ley 816 de 2003 y decreto 680 de 2021, de la siguiente manera

Los

	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTOS
1	Cuando el proponente se comprometa a la prestación del servicio garantizado vincular empleados o contratistas nacionales correspondiente mínimo al 40% del personal requerido para la prestación del servicio	100
2	Cuando el proponente no se comprometa a la prestación del servicio garantizado vincular empleados o contratistas nacionales correspondiente mínimo al 40% del personal requerido para la prestación del servicio	0

documentos soporte del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional, deberán ser acreditados mediante el diligenciamiento del Anexo No. 15 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

PUNTAJE POR APOYO A PERSONAS ENCONDICIÓN DE DISCAPACIDAD

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del decreto 392 de 2018, se asignarán los puntos al proponente que acredite la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1-. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección, para lo cual deberá allegar el respectivo certificado suscrito por el Revisor Fiscal.

2-. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

3-. Certificación suscrita por el Representante Legal y/o el revisor fiscal o contador público o quien haga sus veces, según sea el caso, en el cual se manifestará el compromiso de mantener vinculado a dicho personal por un lapso igual al de la contratación.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará **10** puntos a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número Total de Trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

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

CALIDAD DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, la entidad otorgará **DOS (2)** puntos para aquellos proponentes que cumplan con alguna de las condiciones establecidas en artículo2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1860 de 2021. Estas son:

A. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

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

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

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

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

C. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

D. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%)de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

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

PUNTAJE POR PERSONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS RESIDENTE

Se otorgarán 68 puntos a los proponentes que aporten como mínimo cincuenta (50) manipuladoras(es) de alimentos que residan en el municipio de Ciénaga, Magdalena, los cuales deben ser mayores de 18 años y deberán contar con formación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario con fecha de expedición no mayor a un (1) año.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas deberán aplicarse las siguientes reglas de acuerdo con cada uno de los numerales, de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al Proponente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. El Proponente acreditará este factor de desempate de acuerdo con las reglas definidas en el numeral 4.4.1 y con los documentos señalados en la sección 4.4.1.1 del Pliego de Condiciones. Por tanto, este criterio de desempate se probará con los mismos documentos que se presentan para el puntaje de apoyo a la industria nacional. Para el caso de los Proponentes Plurales, todos los integrantes deberán demostrar el origen nacional de la oferta en las condiciones indicadas en los numerales anteriormente citados.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. Esta certificación debe tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del Proceso de Contratación y en esta deberá verificarse el cumplimiento de los requisitos indicados en el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente contemplada en el Pliego de Condiciones definitivo.

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

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el
«Formato 10A – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)», mediante el cual acreditará, bajo la gravedad del juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar.

Además, deberá probar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos que avalen el cumplimiento de los requisitos, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

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

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información, como son las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, diligencien el «Formato 11 – Autorización para el tratamiento de datos personales» mediante el cual autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las circunstancias establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10
%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato, para lo cual deberá diligenciar el «Formato 10 B – Vinculación de personas en condición de discapacidad». En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente contemplada en el Pliego de Condiciones definitivo.

Si la oferta es presentada por un Proponente Plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10 %) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta.

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

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley. Para ello la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el «Formato 10 C – Vinculación de personas no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o

sobrevivencia – (Empleador – Proponente)», mediante la cual certificará bajo la gravedad del juramento las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se valdrá la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente contemplada en el Pliego de Condiciones definitivo.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata el inciso anterior se acreditará con el certificado de aportes a la seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica en caso de que esta sea inferior a un (1) año, en el que se demuestre los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los Proponentes Plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 10 C – Vinculación de personas no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – Proponente)», mediante el cual certifique el número de trabajadores vinculados que son personas no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley diligenciará el «Formato 10 C – Vinculación de personas no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (Trabajador)», mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

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

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, que por lo menos el diez por ciento (10 %) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Prom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad del juramento, diligenciará el «Formato 10D – Vinculación de población indígena,

negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana» mediante el cual certifica las personas vinculadas a su nómina y el número de identificación y el nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se valdrá a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente contemplada en el Pliego de Condiciones definitivo.

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

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que los trabajadores pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. En el caso de los Proponentes Plurales, su representante legal diligenciará el «Formato 10 D – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana», mediante el cual certifica que por lo menos el diez por ciento (10 %) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del Proponente Plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, diligencien el «Formato 11- Autorización para el tratamiento de datos personales» mediante el cual autoriza de manera previa y expresa el tratamiento de la información, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación para lo

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

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, diligenciarán el «Formato 10 E- Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración (personas jurídicas)», por medio del cual certificarán bajo la gravedad de juramento que más delcincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de Proponentes Plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo que el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, diligenciarán, bajo la gravedad del juramento, el «Formato 10 E
- Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación (personas jurídicas integrante del Proponente Plural)», y aportará los documentos de identificación de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, se requiere que el titular de la información, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, diligencien el «Formato 11- Autorización para el tratamiento de datos personales» mediante el cual autoriza de manera previa y expresa el tratamiento de la información, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un Proponente Plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes literales:

(a) Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de

reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6, de los criterios de desempate del presente Pliego de Condiciones; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, diligenciará el «Formato 10 F – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración (personas jurídicas)», mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de las personas que participe en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, allegando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este literal. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el Proponente Plural.

(b) el integrante del Proponente Plural de que trata el anterior literal debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta.

en relación con el integrante del literal a) ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del Proponente Plural, para lo cual el integrante persona natural o el representante legal de la persona jurídica de que trata el literal a) lo manifestará diligenciando el «Formato 10 F Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación y/o reintegración».

(d)

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012 o la norma que lo modifique, aclare, adiciona o sustituya, se requiere que el titular de la información, como son las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, diligencien el «Formato 11- Autorización para el tratamiento de datos personales» mediante el cual autoriza de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del parágrafo del 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. En este sentido, el tamaño empresarial se acreditará con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales para lo cual

se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

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

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

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, esto es, la acreditación del tamaño empresarial se acreditará con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre Proponentes Plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos Proponentes Plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015 o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por

ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el Proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y el revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, diligenciará bajo la gravedad de juramento el «Formato 10 G- Pagos realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales», en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

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

(a) esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el Proponente Plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del Proponente Plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8;

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

(c) ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los integrantes del Proponente Plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará diligenciando el «Formato 10 H – Acreditación Mipyme», suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

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

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipyme, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento de los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8.

Tratándose de Proponentes Plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes

acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el empate:

(a) La Entidad ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre completo de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. En caso de que dos o más proponentes tengan el mismo nombre se colocará primero en el orden a quienes hayan presentado primero en el tiempo sus ofertas. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el 1.

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

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

Nota 1: Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Nota 2: Si el empate entre las propuestas se presenta con un Proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presentenumeral. **Nota 3:** Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

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

Nota 4: Para efectos de los factores de desempate dispuestos en este numeral, se entiende por experiencia acreditada en la oferta, la sumatoria de los contratos que demuestren la experiencia general de la actividad principal, expresados en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV).

21 ANÁLISIS DE RIESGOS

En la siguiente tabla se presentan eventos o situaciones inciertas identificadas como riesgos que, en caso de presentarse, pueden tener un impacto negativo en uno o alguno de los objetivos planteados en las diferentes fases del proyecto; por tal motivo se realiza este proceso de identificación y análisis para disminuir sus efectos a través de medidas de mitigación que mantengan estos riesgos bajo control durante el desarrollo del proyecto.

	Tipo de riesgo	Descripción del riesgo	Probabilidad e impacto	Efectos	Medidas de mitigación
1-Propósito (Objetivo general)	Operacionales	Desinterés de los estudiantes por continuar en el sistema educativo oficial.	**Probabilidad:** 3. Moderado **Impacto:** 4. Mayor	Aumento de la tasa de deserción.	Adelantar actividades de formación acerca de la importancia de la educación y la permanencia en el sistema educativo.
2-Componente (Productos)	Operacionales	Incumplimiento por parte del operador del servicio de alimentación escolar.	**Probabilidad:** 4. Probable **Impacto:** 4. Mayor	Enfermedades transmitidas por alimentos en la comunidad estudiantil. Inasistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos.	Realizar el seguimiento a la prestación del servicio de alimentación escolar y hacer efectivas las pólizas de responsabilidad de los operadores.

	Operacionales	Dificultad de prestar el servicio por fenómenos del orden público.	**Probabilidad:** 2. Improbable **Impacto:** 4. Mayor	Inasistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos.	Permanente comunicación con las autoridades, diseño de rutas alternativas de suministro de alimentos o suspensión oportuna de la ejecución de los contratos mientras se restablece el orden público.
	Legales	Incumplimiento de la Resolución 00335 de 2021 que actualmente rige el programa PAE para población regular y en la Resolución 18858 de 2018 para pueblos indígenas	**Probabilidad:** 3. Moderado **Impacto:** 4. Mayor	Enfermedades transmitidas por alimentos. Incumplimiento de los aportes mínimos de nutrientes y calorías para los estudiantes. Inasistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos.	Realizar una adecuada selección del operador que prestará el servicio. Seguimiento al cumplimiento de la normatividad vigente
3-Actividad y/o Entregable	**Administrativos**	**Retrasos en la suscripción del contrato con el operador.**	**Probabilidad: 4. Probable** **Impacto: 4. Mayor**	Demora en la ejecución del proyecto.	Adelantar oportunamente las acciones precontractuales y contractuales.

Análisis de riesgos

13. ACUERDOS COMERCIALES

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

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	Mayor a 25.000.000.000	NO	NO
	México	NO	NO	NO	NO
	Perú	SI	Mayor a 25.000.000.000	NO	NO
Canadá		N/A	N/A	N/A	N/A
Chile		SI	Mayor a 25.000.000.000		NO
Corea		NO	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	Mayor a 25.000.000.000	NO	NO
Estados Unidos		SI	Mayor a 25.000.000.000	NO	NO
Estados AELC		SI	Maro a 26.000.000.000	NO	NO
México		NO	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	Menor Cuantía	NO	SI
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	Mayor a 26.000.000.000	NO	NO

En consecuencia, la Entidad concederá Trato Nacional a Proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un Acuerdo Comercial que cubra el Proceso de Contratación. Adicionalmente, los Proponentes de Estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de Trato Nacional por reciprocidad recibirán este trato.

Atentamente:

Original firmado