FORMATO DE ESTUDIO PREVIO

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Plan Anual de Adquisiciones	**No. Plan de Adquisiciones**	2026
	Consecutivo	NA
Tipo de Presupuesto Asignado	**Presupuesto de inversión**	
Nombre de Proyecto o de la Necesidad que se incluyo en el Anual de Adquisiciones	**Implementación del Proyecto de Alimentación Escolar en el Distrito de Barranquilla**	
Código BPIN No.	**2024080010003**	
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	Julio de 2026	
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo :	Gianny Warff Samper	
Dependencia solicitante:	**Secretaria Distrital de Educación**	
Tipo de Contrato:	Suministro	**Otro:**

3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Decreto 1082 de 2015 SECCIÓN 2. SUBSECCIÓN 1. PLANEACIÓN Artículo 2.2.1.1.2.1.1.)	
3.1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación	Que de acuerdo con el artículo 67 de la Constitución Política de 1991, 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, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura; Que el artículo 6° de la Ley 7a de 1979, dispone que todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar social y que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales; Las bases para el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia potencia mundial de la vida", establece en el capítulo 2: Seguridad humana y justicia social literal i. por un PAE más equitativo: “El PAE contribuirá a la permanencia escolar, el logro de trayectorias educativas completas y a la seguridad alimentaria y nutricional, para fortalecer la lucha contra el hambre y promover el bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema escolar en articulación con lo establecido en la transformación del Derecho Humano a la Alimentación”. El artículo 9 del Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 “Barranquilla a Otro Nivel”, contempla el Componente: Educación Inclusiva, Innovadora y Sostenible, el cual señala que la educación es base del desarrollo de la persona y del conjunto de la sociedad. Como derecho humano fundamental y bien público, permite el ejercicio de la ciudadanía y de los demás derechos humanos fundamentales. No se puede excluir a ninguna persona del derecho a una educación de calidad, que se ejerce cuando todas las personas acceden al sistema educativo, desarrollan las competencias necesarias para participar en los diferentes ámbitos de la vida humana y siguen aprendiendo a lo largo de la vida. (...) Una Educación es de calidad en la medida que brinda los recursos y ayudas que cada persona necesita para ampliar sus capacidades, aprovechar las oportunidades educativas y ejercer el derecho a la educación,

en igualdad de condiciones. De esta manera, el derecho a la educación de calidad está estrechamente ligado a la equidad, en la triple dimensión de esta: en el acceso y en los resultados. Un efecto importante de lo anterior en que la equidad implica un trato diferenciado de las personas, pero no discriminatorio o excluyente, según la diversidad de necesidades y características de la población. De este componente se desprende el programa: Mas Educación para la Vida, el cual tiene como objetivo garantizar una cobertura completa del servicio educativo, mediante la implementación de proyectos y estrategias diseñadas para asegurar el acceso y la permanencia, en un Sistema Educativo de Calidad, inclusivo e innovador. El propósito es potenciar el aprendizaje y el desarrollo social de niños, niñas y jóvenes del Distrito, preparándose para enfrentar los desafíos de la vida con éxito. Así mismo el artículo 9.1. del Plan de Desarrollo, constituye el proyecto "Implementación del programa de Alimentación Escolar", el cual tiene como objetivo primordial contribuir al acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes del Distrito. Esto se logrará mediante el suministro de un complemento alimentario de calidad, que no solo satisfaga las necesidades nutricionales de los estudiantes, sino que también fomente hábitos y estilos de vida saludables desde temprana edad. Al garantizar que los estudiantes reciban una alimentación adecuada, se espera mejorar su capacidad de aprendizaje y su rendimiento académico. Este proyecto tiene como indicadores, lo señalado en el siguiente cuadro:

Nombre del indicador	Unidad de medida	Ano línea base	Línea base	Meta cuatrienio (2024-2027)	Dependencia o Entidad Responsable
Estudiantes beneficiados con la alimentación Escolar	Numero	2023	120.000	130.000	Secretaria de Educacion

https://www.concejodebarranquilla.gov.co/wp-content/uploads/dlm_uploads/2024/05/Plan-de-Desarrollo-2024-2027-Barranquilla-a-otro-nivel.pdf

Además, de acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles- 293672_archivo_pdf_presentacion.pdf, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes, ello se complementa con los resultados de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN.

Que según el numeral 1 del artículo 2.3.10.2.1. del Decreto 1852 de 2015, señala la definición de Programa de Atención Escolar PAE, y la 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. (...) así mismo el numeral 5 del mismo artículo, señala como definición de Lineamientos Técnicos Administrativos, como el documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional, en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir los actores y operadores del programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad y poder ejecutar acciones dentro del mismo.

	El Ministerio de Educación Nacional expedirá dentro de los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los actores y los operadores de este programa. Artículo 2.3.10.3.1. Estándares y condiciones mínimas. del Decreto 1852 de 2015. Dentro de las condiciones para la ejecución del Programa, el Ministerio indicará en los lineamientos Técnicos - Administrativos, los criterios que deben tener en cuenta los departamentos, Distritos y Municipios para la priorización de las Instituciones Educativas y focalización de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se beneficiarán con el programa, teniendo en cuenta, entre otros, la información suministrada por el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), en armonía con las funciones que la Ley atribuye a los municipios. El PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, así como promover la prevención de enfermedades infecciosas, la desnutrición y las enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, acorde a lo establecido en la ley contra la obesidad y la normatividad referente a la actividad física, promoviendo ambientes saludables, saneando el agua, utilizando alimentos confiables y creando espacios seguros y libres de contaminación, para que los niños, que son el presente y futuro de la vida, crezcan fuertes y se conviertan en adultos saludables. Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Que la ejecución del PAE es responsabilidad del Distrito como entidad territorial certificada conforme lo señala el anexo 3 del decreto 1852 de septiembre de 2015. Que mediante resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expide los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores, entre ellas, la resolución No. 335 de enero de 2021. Que, si bien la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender asigna recursos para apoyar la entrega de raciones para beneficiar por 180 días de calendario escolar, el Distrito debe optimizar los cupos actuales de raciones, dando cumplimiento a los criterios de focalización. Que la Resolución 07248 de 2025 de la Secretaría Distrital de Educación del Distrito de Barranquilla, definió el calendario académico para el año lectivo 2026 de los establecimientos educativos de naturaleza oficial del Distrito, y como consecuencia se hace necesario dar continuidad al suministro de un complemento alimentario a la población beneficiaria del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos del programa en las Instituciones Educativas del Distrito de Barranquilla. Que se realizó un proceso de licitación para seleccionar de manera objetiva el o los proveedores para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, para el primer semestre del año 2026 hasta por 33 días calendario escolar. Que para el segundo semestre del presente año 2026 y a fin de garantizar la adecuada y oportuna ejecución de la prestación del servicio a los sujetos de derecho del Programa de Alimentación Escolar PAE, se hace necesario de un nuevo proceso de licitación a fin de seleccionar de manera objetiva los proveedores, a través de los cuales se suministra ración alimentaria a niños, niñas y

	adolescentes beneficiarios, cuyo objeto es ““Suministro de complemento jornada mañana/tarde, almuerzos y raciones industrializadas para la población beneficiaria del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas del programa PAE en las Instituciones Educativas del Distrito de Barranquilla”, para lo cual se cuenta con la apropiación y reserva de los recursos necesarios y suficientes para la cofinanciación del PAE.
3.2 OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN	
3.2.1. Objeto contractual:	SUMINISTRO DE COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE, ALMUERZOS Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS PARA LA POBLACIÓN BENEFICIADA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS JORNADAS REGULAR Y ÚNICA DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA.
3.2.2 Clasificación UNSPSC:	La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

ITEM	Clasificación UNSPSC	Descripción	Clase
1	90101600	Servicios de banquetes y catering	1, 2, 3 Y 4
2	90101700	Servicios de cafetería	1, 2, 3 Y 4
3	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio	3 y 4
4	85151600	Asuntos nutricionales	1, 2, 3 Y 4
5	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	1, 2, 3 Y 4
6	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos	1, 2, 3 Y 4

3.2.3 Especificaciones del Objeto Contractual	Mediante el presente estudio previo se requiere el suministro de complemento jornada mañana/tarde, almuerzos y raciones industrializadas para la población beneficiaria del programa de alimentación escolar PAE, en las jornadas regular y única de acuerdo con la Resolución 0003 de enero de 2026 del Programa PAE, y la minuta patrón de la Secretaria Distrital de Educación (Ver anexo 1) en las Instituciones Educativas oficiales del Distrito de Barranquilla focalizadas para la prestación del servicio (Ver anexo 2). Las raciones diarias serán suministradas en cada IED teniendo en cuenta la modalidad y grupo, los tipos de complementos alimentarios y niveles escolares que se describen a continuación:

GRUPO DE SUMINISTRO	TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	CLASIFICACIÓN	NIVELES DE ATENCIÓN
GRUPOS 1 y 2: PREPARADO EN SITIO	Jornada mañana preparada en sitio y Almuerzo preparado en sitio	**A**	Preescolar (Prejardín - Jardín y transición)
		B	1°- 3°
		C	4° y 5°
		D	6° - 9°
		E	10 y 11°
GRUPO 3: INDUSTRIALIZADO	Industrializado Mañana - Tarde	**A**	Preescolar (Prejardín - Jardín y transición)
		B	1°- 3°
		C	4° y 5°
		D	6° - 9°
		E	10 y 11°
GRUPO 4: TRANSPORTADO	Almuerzo transportado caliente	**A**	Preescolar (Prejardín - Jardín y transición)
		B	1°- 3°
		C	4° y 5°
		D	6° - 9°
		E	10 y 11°
	Complemento alimentario jornada mañana -comida caliente transportada	**A**	Preescolar (Prejardín - Jardín y transición)
		B	1°- 3°
		C	4° y 5°
		D	6° - 9°

Modalidad preparada en sitio (Complemento alimentario jornada mañana, Almuerzo).

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Esta modalidad la conforman dos tipos de raciones teniendo en cuenta el tiempo de preparación así:

- Complemento alimentario jornada mañana (desayuno): esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

- Almuerzo: Esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del PAE y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde o se encuentran matriculados en jornada única.

Modalidad comida caliente transportada. (Complemento jornada mañana CCT, almuerzo CCT).

La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; para esta modalidad el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar a través de dos estrategias de producción, según el lugar donde se preparen los alimentos: comedores Escolares y centros/plantas de Producción, las cuales se encuentran descritas en el anexo técnico: Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC barranquilla, a partir del lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender – UaPa.

Esta modalidad la conforma dos tipos de ración teniendo en cuenta el tiempo de preparación así:

- Complemento alimentario jornada mañana (desayuno), comida caliente transportada: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

- Almuerzo: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que se encuentran matriculados en Jornada Única.

Ración Industrializada

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente, empaque y rotulado. Se debe que garantizar el cumplimiento de los gramajes de los alimentos conforme lo establecido en el anexo técnico: Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC barranquilla, a partir del lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender - UaPa. Las raciones de esta modalidad son entregadas a los niños, niñas y adolescentes de la siguiente manera:

- Ración industrializada mañana: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

- Ración industrializada tarde: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.

De acuerdo con los tipos de raciones antes mencionados y la focalización de las Instituciones Educativas del Distrito, se conforman cuatro (4) grupos para el suministro del programa de alimentación escolar así:

GRUPO 1 – PAE PREPARADO EN SITIO

RACIÓN TOTAL	RACIONES
Complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio	4.892
Almuerzo preparado en sitio	24.372

Profesionales de seguimiento y monitoreo: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL	GRUPO 1
Nutricionista	**2**
Supervisores de campo*	**8**
Asistente de Bodega	**1**
Gastrónomo y/o Chef	**1**

Con lo que corresponde al equipo Supervisor de campo, deberá contar con el siguiente perfil: Técnico, tecnólogo o profesional en procesamiento de alimentos, control de calidad en la industria de alimentos, seguridad alimentaria y nutricional, Cocina, Ingeniería de alimentos, Ingeniería agroindustrial, Microbiología, gastronomía, Nutrición y Dietética, entre otros afines, que cuente con (1) año de experiencia comprobable en actividades de supervisión dentro de programas de alimentación escolar. Este personal es responsable de verificar el cumplimiento de los lineamientos operativos, garantizar la correcta ejecución de los procesos y asegurar la calidad e inocuidad del servicio alimentario.

Personal manipulador de alimentos: la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Grupo 1) es la que se muestra a continuación:

De 1 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1.000 raciones	1.001 a 1.500 raciones

2	3	4	5	6	7

Es importante indicar que, de acuerdo con las necesidades de cada institución educativa, el equipo técnico de la Secretaría Distrital de Educación estudiará y validará la necesidad del número de manipuladoras de alimentos adicional, teniendo en cuenta capacidad de la infraestructura. (Donde se requiera).

Para la ejecución del PAE se deberá integrar dentro de su personal manipulador de alimento **un porcentaje no menor al 20%, de padres de familia usuarios, priorizando aquellos que cuenten con condición de Padre o madre cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de acuerdo con lo establecido a la Ley 2042 de 2020.**

Así mismo, y de acuerdo con la Resolución 051 de 2025, y en cumplimiento en el Capítulo II, en el artículo 10, de la operación del PAE y sus etapas el operador será responsable de garantizar que el personal manipulador, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. (Esto aplica para Sedes priorizadas).

De acuerdo con la implementación gradual del proceso de formalización laboral del personal manipulador, establecida por la UAPA en el marco de la reforma laboral, se deberá garantizar el cumplimiento progresivo de las metas definidas en la Ley 2466 de 2025. En este sentido, para el año 2026 se deberá alcanzar la formalización hasta el 50% del personal manipulador; para el año 2027, como mínimo el 75%; y para el año 2028, el 100% del total del personal vinculado a estas funciones.

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

GRUPO 2 – PAE PREPARADO EN SITIO

RACIÓN TOTAL	RACIONES
Complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio	**5.180**
Almuerzo preparado en sitio	**26.748**

Profesionales de seguimiento y monitoreo: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL	GRUPO 2
Nutricionista	2
Supervisores de campo*	8
Asistente de Bodega	1

Gastrónomo y/o Chef	1

Con lo que corresponde al equipo Supervisor de campo, deberá contar con el siguiente perfil: Técnico, tecnólogo o profesional en procesamiento de alimentos, control de calidad en la industria de alimentos, seguridad alimentaria y nutricional, Cocina, Ingeniería de alimentos, Ingeniería agroindustrial, Microbiología, gastronomía, Nutrición y Dietética, entre otros afines, que cuente con (1) ano de experiencia comprobable en actividades de supervisión dentro de programas de alimentación escolar. Este personal es responsable de verificar el cumplimiento de los lineamientos operativos, garantizar la correcta ejecución de los procesos y asegurar la calidad e inocuidad del servicio alimentario.

Personal manipulador de alimentos: la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Grupo 2) es la que se muestra a continuación:

De 1 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1.000 raciones	1.001 a 1.500 raciones
2	3	4	5	6	7

Es importante indicar que, de acuerdo con las necesidades de cada institución educativa, el equipo técnico de la Secretaria Distrital de Educación estudiara y validara la necesidad del número de manipuladoras de alimentos adicional, teniendo en cuenta capacidad de la infraestructura. (Donde se requiera).

Para la ejecución del PAE se deberá integrar dentro de su personal manipulador de alimento un porcentaje no menor al 20%, de padres de familia usuarios, priorizando aquellos que cuenten con condición de Padre o madre cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de acuerdo con lo establecido a la Ley 2042 de 2020.

Así mismo, y de acuerdo con la Resolución 051 de 2025, y en cumplimiento en el Capítulo II, en el artículo 10, de la operación del PAE y sus etapas el operador será responsable de garantizar que el personal manipulador, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. (Esto aplica para Sedes priorizadas).

De acuerdo con la implementación gradual del proceso de formalización laboral del personal manipulador, establecida por la UAPA en el marco de la reforma laboral, se deberá garantizar el cumplimiento progresivo de las metas definidas en la Ley 2466 de 2025. En este sentido, para el año 2026 se deberá alcanzar la formalización hasta el 50% del personal manipulador; para el año 2027, como mínimo el 75%; y para el año 2028, el 100% del total del personal vinculado a estas funciones.

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

GRUPO 3 - PAE INDUSTRIALIZADO

RACIÓN TOTAL	RACIONES
Industrializado Mañana	16.731
Industrializado Tarde	28.027

Profesionales de seguimiento y monitoreo; Para el cumplimiento del objeto contractual, la entidad contratista deberá garantizar la contratación oportuna del personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en la resolución 0003 de enero de 2026 del programa de PAE y sus Anexos técnicos y con la relación de cantidad por modalidad, perfil y tipo de ración a entregar que se describe a continuación:

PERFIL	GRUPO 3
Nutricionista	1
Supervisores de campo*	8
Asistente de Bodega	1

* Con lo que corresponde al equipo Supervisor de campo, deberá contar con el siguiente perfil: Técnico, tecnólogo o profesional en procesamiento de alimentos, control de calidad en la industria de alimentos, seguridad alimentaria y nutricional, Cocina, Ingeniería de alimentos, Ingeniería agroindustrial, Microbiología, gastronomía, Nutrición y Dietética, entre otros afines, que cuente con (1) año de experiencia comprobable en actividades de supervisión dentro de programas de alimentación escolar. Este personal es responsable de verificar el cumplimiento de los lineamientos operativos, garantizar la correcta ejecución de los procesos y asegurar la calidad e inocuidad del servicio alimentario.

Personal manipulador de alimentos: La entidad contratante determinara el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinara(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

La relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Industrializada (Grupo 3) es la que se muestra a continuación:

50 a 200 raciones	**De 201 a 400 raciones**	401 a 600 raciones	**601 a 1000 raciones**	**1001 a 1.500 raciones**
1	2	3	4	5

Es importante indicar que, de acuerdo con las necesidades de cada institución educativa, el equipo técnico de la Secretaria Distrital de Educación estudiara y validara la necesidad del número de manipuladoras de alimentos adicional, teniendo en cuenta capacidad de la infraestructura. (Donde se requiera).

Para la ejecución del PAE se deberá integrar dentro de su personal manipulador de alimento un porcentaje no menor al 20%, de padres de familia usuarios, priorizando aquellos que cuenten con condición de Padre o madre cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de acuerdo con lo establecido a la Ley 2042 de 2020.

Así mismo, y de acuerdo con la Resolución 051 de 2025, y en cumplimiento en el Capítulo II, en el artículo 10, de la operación del PAE y sus etapas el operador será responsable de garantizar que el personal manipulador, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. (Esto aplica para Sedes priorizadas).

De acuerdo con la implementación gradual del proceso de formalización laboral del personal manipulador, establecida por la UAPA en el marco de la reforma laboral, se deberá garantizar el cumplimiento progresivo de las metas definidas en la Ley 2466 de 2025. En este sentido, para el año 2026 se deberá alcanzar la formalización hasta el 50% del personal manipulador; para el año 2027, como mínimo el 75%; y para el año 2028, el 100% del total del personal vinculado a estas funciones.

Nota: Con relación a la permanencia del personal manipulador en las instituciones educativas, el operador deberá garantizar que estas se encuentren el tiempo suficiente para realizar las tareas de: recibo, almacenamiento, entrega de alimentos y manejo de residuos sólidos, **en todo caso, la permanencia del personal de apoyo dependerá de la necesidad de cada IED y en los casos requeridos por la supervisión no podrá ser inferior a 4 horas continuas en cada jornada.**

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

GRUPO 4 - PAE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADO

RACIÓN TOTAL	RACIONES
Complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio	**2.968**
Almuerzo preparado en sitio	**14.344**

Para el cumplimiento del objeto contractual, la entidad contratista deberá garantizar la contratación oportuna del personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en la resolución 0003 de enero de 2026 del programa de PAE y sus anexos técnicos y con la relación de cantidad por modalidad, perfil y tipo de ración a entregar que se describe a continuación.

Profesionales de seguimiento y monitoreo: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL	GRUPO 4
Nutricionista	2

Supervisores de campo*	6
Asistente de Bodega	1
Gastrónomo y/o Chef	1

* Con lo que corresponde al equipo Supervisor de campo, deberá contar con el siguiente perfil: Técnico, tecnólogo o profesional en procesamiento de alimentos, control de calidad en la industria de alimentos, seguridad alimentaria y nutricional, Cocina, Ingeniería de alimentos, Ingeniería agroindustrial, Microbiología, gastronomía, Nutrición y Dietética, entre otros afines, que cuente con (1) año de experiencia comprobable en actividades de supervisión dentro de programas de alimentación escolar. Este personal es responsable de verificar el cumplimiento de los lineamientos operativos, garantizar la correcta ejecución de los procesos y asegurar la calidad e inocuidad del servicio alimentario.

Personal manipulador de alimentos para el servido de las raciones en las IED: La relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Transportado caliente (Grupo 4) es la que se muestra a continuación:

1 a 300 raciones	**De 301 a 700 raciones**	**De 701 a 1000 raciones**	**1001 a 1.200 raciones**	Mas de 1201 raciones
2	4	6	7	8

Es importante indicar que, de acuerdo con las necesidades de cada institución educativa, el equipo técnico de la Secretaria Distrital de Educación estudiara y validara la necesidad del número de manipuladoras de alimentos adicional, teniendo en cuenta capacidad de la infraestructura. (Donde se requiera).

Para la ejecución del PAE se deberá integrar dentro de su personal manipulador de alimento un porcentaje no menor al 20%, de padres de familia usuarios, priorizando aquellos que cuenten con condición de Padre o madre cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de acuerdo con lo establecido a la Ley 2042 de 2020.

Así mismo, y de acuerdo con la Resolución 051 de 2025, y en cumplimiento en el Capítulo II, en el artículo 10, de la operación del PAE y sus etapas el operador será responsable de garantizar que el personal manipulador, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. (Esto aplica para Sedes priorizadas).

De acuerdo con la implementación gradual del proceso de formalización laboral del personal manipulador, establecida por la UAPA en el marco de la reforma laboral, se deberá garantizar el cumplimiento progresivo de las metas definidas en la Ley 2466 de 2025. En este sentido, para el año 2026 se deberá alcanzar la formalización hasta el 50% del personal manipulador; para el año 2027, como mínimo el 75%; y para el año 2028, el 100% del total del personal vinculado a estas funciones.

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

Nota: Dentro de la propuesta se deberá allegar Carta de compromiso debidamente firmada por el representante legal, en la que indique la disponibilidad del total del personal de seguimiento y monitoreo para el cumplimiento del objeto contractual. Este requerimiento aplica para todos los Grupos.

MODIFICACIONES A LA FOCALIZACIÓN

De acuerdo con la variación de la matricula reportada por las instituciones educativas en el sistema integrado de matrícula SIMAT, el supervisor del contrato podrá modificar las cantidades totales de cada tipo de ración y jornada, según sea el grupo, con la adecuada anticipación al operador. En este sentido el contratista deberá suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IE focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato.

MENÚ DE EMERGENCIA

En consideración a que durante la ejecución del contrato pueden presentarse eventualidades que imposibiliten la ejecución natural del contrato, podrá activarse un menú de emergencia previo informe del Comité de Alimentación Escolar de la Institución Educativa afectada y aprobación del supervisor del contrato. El suministro de raciones de emergencia, deberán cumplir con los requisitos de la ración industrializada descritos en la resolución 0003 de 2026 y serán reconocidos por el Distrito con el valor unitario adjudicado en el Grupo 3 del presente proceso.

MENÚ ESPECIAL

En consideración a que, durante el calendario escolar de la vigencia, se presentan fechas especiales (que serán autorizadas por parte del supervisor del programa de alimentación escolar), en las cuales se realizan actividades de esparcimiento dentro de la jornada académica, se establece la incorporación de un menú especial para las Instituciones Educativas Distritales que lo requieran. Dicho menú será diseñado de acuerdo con los lineamientos permitidos y basado en los requerimientos nutricionales definidos en la minuta patrón de la Secretaría Distrital de Educación. (Anexo técnico: Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, a partir del lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender - UaPa).

Para la modalidad preparado en sitio, y comida caliente transportado este menú hace parte del ciclo regular de 20 días establecido por la ETC para la operación a ejecutar.

Para la ración industrializada este menú deberá ser incluido dentro del ciclo de 10 días establecido por la ETC, cuya frecuencia será durante el suministro del menú 10 del planeador.

ENFOQUE DIFERENCIAL

Para la modalidad de atención de preparado en sitio y comida caliente transportada, ración almuerzo, se establece un ciclo de menús de 20 días, donde se incluye por semana: (1) menú de gastronomía

	afrocolombiana, (1) menú de gastronomía indígena, (1) menú de gastronomía venezolana y (1) menú de gastronomía caribe.
3.2.4 Autorizaciones, permisos y Licencias Requeridos para la Ejecución del Objeto Contractual.	**ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:** El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Area Metropolitana de Barranquilla. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaria Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Distrital o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestara el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a 1 (un) ano contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. **Este es un requisito obligatorio para los proponentes**
3.2.5 Documentos técnicos para el desarrollo del proyecto:	• Resolución 0003 de enero de 2026 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender • Guia de Implementación • Anexo 1. Diagnóstico del PAE. • Anexo 2. Estructuración y contratación • Anexo 3. Alimentación Saludable y Sostenible •Anexo 4 Compras Públicas Locales •Anexo 5 Calidad e inocuidad •Anexo 6. Planeación Financiera •Anexo 7. Participación Ciudadana •Anexo 8. Evaluación. •Decreto 1852 de 2015. •Ley 2046 del 2020. •Ley 1990 de 2019. •Ley 2466 de 2025 •Minuta Patron y derivación de ciclos de menú de la Secretaria Distrital de Educación. •Resolución 07248 de 2025 Calendario Académico Secretaria Distrital de Educación •Resolución 051 de 18 de febrero de 2025 – Lineamientos técnicos – administrativos, estándares y condiciones mínimas para el programa de Alimentación Escolar PAE, en los establecimientos educativos y etno educativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. •Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, a partir del lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender - UaPa, con fundamentos en la Res.0003 de 2026. Y todos los demás documentos que los complementen o sustituyan.

3.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA	
3.3.1 Obligaciones del Contratista:	**Generales (Administrativas, financieras y legales)** 1. Efectuar el cargue de los documentos a su cargo, en la Plataforma SECOP II; 2. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad; 3. Guardar absoluta reserva en relación con toda la información que maneje con ocasión a la ejecución del contrato; 4. Realizar seguimiento y control de los asuntos y actividades relacionadas con el objeto del contrato; 5. Cumplir con el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, Riesgos Laborales) y Parafiscales, durante la ejecución del contrato de acuerdo con la normatividad vigente, lo cual se deberá acreditar mediante certificación a la fecha expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal, según sea el caso, esta certificación deberá estar acompañada por las planillas de pago; 6. Mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la Secretaria General y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaria de Hacienda; 7. Atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato sean impartidas por la supervisión y corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa. Igualmente Informar oportunamente por escrito al supervisor del contrato sobre los inconvenientes que afecten el desarrollo de este; 8. Cumplir con el objeto del contrato de acuerdo con todas y cada una de las obligaciones establecidas en el mismo, así como las actividades específicas del estudio previo, pliego de condiciones, propuesta, anexos técnicos, anexo de condiciones contractuales, matriz de seguimiento del objeto contractual y todos los documentos que formen parte integral del contrato y que sean fuente de obligaciones, haciendo seguimiento permanente a la ejecución del contrato. 9. Participar activamente en las reuniones programadas por la supervisión sean presenciales o virtuales, y acoger las sugerencias y recomendaciones que se presenten y aprueben durante el mismo; 10. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato; 11. El contratista deberá cancelar las estampillas distritales que se generen con la suscripción del presente contrato, en el término máximo de diez (10) días contados a partir de la suscripción, de conformidad con lo dispuesto en el Estatuto Tributario Distrital; 12. Mantener informado al supervisor de los aspectos relevantes de ejecución del contrato; 13. Presentar las observaciones que estime conveniente, si durante la ejecución del contrato se presenten dudas o diferencias, con la anticipación suficiente, con el fin de no entorpecer el desarrollo del contrato; 14. Acatar las recomendaciones del supervisor sean estas financieras, técnicas, administrativas y legales, dentro del marco del cumplimiento del contrato y en el desarrollo idóneo de este; 15. El contratista podrá formular recomendaciones que conlleven a una debida ejecución del contrato, las cuales para su implementación deberán ser aprobadas por el supervisor. 16. El contratista deberá diligenciar la matriz de seguimiento de ejecución contractual, la cual forma parte integral del informe de ejecución, esta deberá contener los anexos, evidencias y/o productos que correspondan, frente al cumplimiento de cada obligación, de acuerdo a los lineamientos que sean impartidos por el supervisor, esta matriz deberá estar revisada y validada por el supervisor del contrato y por el equipo de profesionales de apoyo a la supervisión con su respectivo visto bueno, en todo caso la matriz deberá estar aprobada por el supervisor del contrato a fin de ser cargada en SECOP II;

17. Cumplir con la correcta ejecución presupuestal del contrato; para lo cual el proveedor deberá presentar un informe financiero frente a lo ejecutado o entregado;
18. Realizar la oportuna reclasificación en el régimen contributivo correspondiente, en el evento de cambio de este para la ejecución del contrato;
19. Considerando lo establecido en el artículo 615 del Estatuto Tributario y artículos 6 y 8 de la resolución 042 de 2020, si el contratista se encuentra obligado a realizar facturación electrónica, deberá presentar los documentos de cobro de conformidad a la normatividad previamente indicada;
20. Presentación y cargue de la(s) factura(s) en SECOP II, previa aprobación del supervisor, con sus respectivos soportes establecidos en el contrato;
21. Para cada pago el contratista deberá presentar junto con su informe de gestión, las evidencias que sustenten el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales sean estas financieras, técnicas, administrativas, ambientales y legales, las cuales previo visto bueno de los profesionales de apoyo a la supervisión, deberán ser cargadas a la plataforma SECOP II, en todo caso tanto el informe de gestión como las evidencias, productos o entregables, deberán estar revisados y aprobados por el supervisor del contrato, previo al cargue en SECOP II;
22. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias que sean formulados por la Secretaría Distrital de Educación, siempre y cuando no acarreen incrementos en el valor del contrato;
23. Conforme a lo establecido en el artículo 7 de la ley 2050 del 12 de agosto de 2020, si el contratista se encuentra obligado a tener Plan Estratégico de Seguridad Vial deberá presentarlo al Supervisor o interventor del contrato, quien se encargará de verificar su cumplimiento y el de las demás normas en materia de seguridad vial;
24. Abstenerse de vincular personal menor de edad;
25. Constituir y mantener vigente la garantía única que impone la celebración del presente Contrato, en los términos establecidos en el mismo;
26. Cumplir con las normas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo del personal a su cargo o servicio de acuerdo con las reglamentaciones vigentes en el País;
27. Suscribir el acta de liquidación.

Especificas o Técnicas

1. Garantizar el suministro del ciclo de menú durante la ejecución del programa; de acuerdo con la minuta patrón, planeador de menú, y demás documentos técnicos establecidos en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, con base en el lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender – UApA por tipo de modalidad de atención y nivel educativo. Así mismo se debe garantizar el ciclo de menú con enfoque diferencial en las sedes priorizada por la ETC de acuerdo con la Resolución 051 de 2025 con referencia a la minuta patrón definida en el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, concertadas con los consejos comunitarios, formas, y expresiones organizativas y organizaciones de base de comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras del territorio, según cada tipo de complemento alimentario.
2. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento o aprovechamiento de materia prima, de acuerdo con la lista de intercambios presentada en el ciclo de minutas, previa notificación y autorización del supervisor del PAE de la Secretaría Distrital de Educación en los tiempos establecidos en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, con base en el lineamiento y anexos técnicos de la unidad

	administrativa especial alimentos para aprender – UApA. El operador debe presentar solicitud de cambios en la minuta a la ETC con 5 días de anticipación, para su revisión y aprobación. 3. Mantener los espacios donde preparan alimentos, las áreas de trabajo y de almacenamiento, en condiciones de higiene y desinfección, en cumplimiento con las normas de salud vigentes. 4. Efectuar visitas al lugar de preparación de los alimentos, con el fin de controlar e inspeccionar de manera permanente y con el propósito de cerciorarse del cumplimiento de los aspectos relativos a la calidad, normas de higiene, seguridad ocupacional y seguridad industrial, identificar las acciones que motiven las exigencias de planes de mejoramiento, para lo cual deberán dejar evidencias de acta y registros fotográficos, establecer plazos de implementación y criterios y métodos para su seguimiento. 5. Presentar las evidencias técnicas y/o administrativas (actas, registros fotográficos, formatos y otros) debidamente suscritas por los asistentes y las observaciones o novedades que se hayan sucedido, las cuales formarán parte integral de los informes de gestión del contratista, documentos del contrato y de la supervisión. 6. Aplicar de manera estricta todas las normas técnicas y reglamentaciones exigidas por la entidad y por los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional, UApA correspondiente al Programa de Alimentación Escolar; 7. El operador debe realizar prueba organoléptica diariamente en presencia de un miembro del Comité Cae y verificar el cumplimiento de horario establecido y aceptabilidad de los estudiantes. Así mismo, deberá reportar información en el formato de verificación (todas las modalidades). Para el caso de la modalidad Comida caliente transportada realizar evaluación de características físicas y organolépticas de los componentes de la ración contratada (formato de verificación UAPA) en el proceso de producción y ensamble en planta de producción (realizada por supervisor de producción). Este documento formará parte del informe de gestión del contratista. 8. El operador de la modalidad de ración industrializada deberá garantizar el envío semanal a la SDE de muestra de los componentes de la ración, para la realización de prueba organoléptica. (Grupo 3). Este documento formará parte del informe de gestión del contratista. 9. 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 solicite durante la operación del Programa; 10. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta. 11. Realizar la calibración y mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con las necesidades reportadas por las instituciones educativas, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos y de acuerdo con el programa de mantenimiento que hace parte del plan de saneamiento básico. 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, dichos soportes deberán ser avalados y firmados por un representante de la institución. 12. El operador debe implementar en su Plan de Saneamiento básico el programa de Limpieza y desinfección, donde establezca los protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipo y menaje, garantizando los elementos e implementos de aseo completos para la labor a realizar y suficientes formatos para registro de actividad. 13. El operador deberá garantizar la implementación del programa de Control de Plagas y realizar cronograma donde especifique fechas de ejecución de las actividades, producto a utilizar, periodicidad, fichas técnicas del producto y deberá reportar información en el formato de verificación. **Aplica para IED y bodegas (todas las modalidades).** 14. El Operador en su programa de Disposición de Residuos sólidos y líquidos debe cumplir con el protocolo de Manejo de Residuos del Programa de Alimentación Escolar; 15. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad 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. 16. Elaborar un plan de capacitaciones y realizar la entrega de elementos de protección personal y dotación a los manipuladores de alimentos que emplee para la operación del programa. Para cada capacitación se deberá suscribir un acta que dé cuenta de la actividad realizada, esta deberá estar suscrita por los asistentes, esta acta deberá incluir registros fotográficos. 17. 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; 18. Implementar en los comedores escolares o puntos de servicios estrategias de promoción de adecuadas prácticas alimentarias y nutricionales, dirigida a toda la comunidad educativa. 19. 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, y modalidad de atención exigidos en la normatividad vigente. 20. El operador deberá elaborar un formato único de control y seguimiento para que los supervisores de campo monitoreen la operación en las instituciones. Este formato formará parte del informe del gestión del contratista. 21. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, en condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, 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, niveles escolares y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos. 22. En los componentes de alimentos preparados y ensamblados de la minuta, colocar un rótulo en los contenedores (número de menú, nombre de preparación, hora, temperatura de ensamble, tiempo límite de consumo). Aplica para modalidad Comida caliente transportada. **GRUPO 4.** 23. Garantizar en la modalidad comida caliente transportada el uso de material de empaque amigable con el medio ambiente, utensilios para servido estandarizados, equipos de medición y equipos

	isotérmicos, en plantas de producción y ensambles que permitan conservar las características organolépticas y de inocuidad en los componentes de la ración durante su ensamble, transporte, distribución y entrega final a los beneficiarios (Solo para instituciones autorizadas por la supervisión). **GRUPO 4.** 24. Garantizar que, en los puntos de distribución, los utensilios para empaque individual, servido (porcionadores, pinzas, cucharones y cucharas de mango largo) y equipos mobiliarios e isotérmicos para mantener la temperatura adecuada de servido de los componentes de la modalidad Comida caliente transportada sean suficientes para la operación. **Aplica para grupo 4;** 25. El operador debe dotar de termómetros para control de temperatura de Equipos y Alimentos, llevar registro diario de actividad, capacitar al personal en mecanismo PEPS para rotación de alimentos**. (aplica para Grupo 1,2 y 4);** 26. El operador deberá elaborar cronograma de muestreo microbiológico y manual de trazabilidad de sus operaciones, estableciendo los Puntos Críticos de Control (PCC) de sus procesos en la cadena de suministro de la ración de acuerdo con la modalidad, teniendo en cuenta la guía de establecimiento de puntos de control y puntos crítico de control y plan de muestreo microbiológico de la ETC Barranquilla y lineamientos técnicos de la Res. 0003 de enero de 2026 – Anexo técnico de Calidad e inocuidad; **este cronograma formará parte del informe de gestión del contratista.** 27. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria emitidos por el ente competente INVIMA, conforme a lo establecido en la normatividad vigente, de igual manera las fichas técnicas de los productos deben corresponder con las últimas actualizaciones al producto en su composición y las determinaciones de nutrientes establecidas en la normativa de Rotulado (Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social), etiquetado nutricional y frontal (resoluciones 810 de 2021-2492 de 2022 y 254 de 2023) y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 28. Realizar remisión de entrega de víveres en las IED para que el personal manipulador verifique, ciclos y cantidades enviadas para el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, en los formatos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender 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 estos 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 la UApA. Estos formatos formaran parte del informe de gestión del contratista. 29. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Secretaría Distrital de Educación para el pago, en los formatos diseñados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones, y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto; 30. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos, de acuerdo con lo señalado en la Ley 2046 de 2020 y su decreto

reglamentario 248 de 2021. La zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales o sus organizaciones, será el Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla y su Area Metropolitana, Departamento del Atlántico, Region Caribe, así mismo, considerando la vocación y el uso de suelo del Distrito de Barranquilla y su Area Metropolitana, el Departamento del Atlántico, la Region Caribe, en caso de desabastecimiento, disponibilidad de Alimentos en otras regiones, presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales o sus organizaciones identificados, y las características de los productos demandados y teniendo en cuenta el criterio de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se podrá ampliar a las regiones que cuenten con la provisión del alimento. Literal d) del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020. En todo caso si es necesario y oportuno que el contratista compre a pequeños productores locales para el cumplimiento del 30% mínimo en compras locales. alejándose de lo veredal, municipal y departamental, este deberá justificar en su informe de gestión estos hechos.

31. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020;
32. Con su propuesta el proponente deberá entregar Promesa de Contrato de Proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, Familiar y Comunitaria Locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las Secretarías Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria, una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: a) Identificación del productor y del oferente; b) Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere; c) Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor; d) Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; e) Condiciones de embalaje o empaque de estos. f) La intención de la compra de productos agropecuarios. (Decreto 248 de 2021 en su Artículo 2.20.1.1.4). **Nota:** El proponente adjudicatario deberá presentar los contratos de proveeduría suscrito por las partes, con el propósito de hacer seguimiento al cumplimiento del (los) mismo (s), en el marco de la Ley 2046 de 2020 y su Decreto Reglamentario 248 de 2021.
33. El contratista de grupo 1,2 y 4, deberá realizar diariamente y en los formatos establecidos por la Secretaría Distrital de Educación el reporte de pérdidas y desperdicios en las Instituciones educativas, conforme a la ley 1990 de 2019 y de acuerdo con lo establecido en los anexos técnicos de alimentación saludable establecido por parte de la Secretaría de Educación del Distrito de Barraquilla. Estos formatos formaran parte del informe de gestión del contratista.
34. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. El contratista deberá presentar evidencias del cumplimiento de esta obligación a través de registros fotográficos, que formaran parte de su informe de gestión.
35. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar la **información general del PAE**, 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, número de manipuladoras, línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine el ente

territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos. El contratista deberá presentar evidencias del cumplimiento de esta obligación a través de registros fotográficos y copia de los documentos publicados, que formaran parte de su informe de gestión.

36. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Distrito de Barranquilla que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar;
37. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con la normatividad vigente. Estos documentos formaran parte del informe de gestión del contratista.
38. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría Distrital de Educación, MEN, MSPS y la UApA.
39. El proveedor o contratista, deberá cumplir con el equipo humano de Profesionales de seguimiento y monitoreo: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar para cada grupo, **dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las cantidades señaladas para cada grupo, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.2.3. "Especificaciones técnicas del objeto contractual", del presente estudio previo.** Como evidencia de estas actividades el contratista deberá llevar una bitácora diaria que de cuenta del cumplimiento de esta obligación, esta bitácora hará parte integral del informe de gestión del contratista.
40. El proveedor deberá cumplir con el equipo humano de Personal manipulador de alimentos: Para el cumplimiento del objeto contractual, la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo las diferentes modalidades del programa de Alimentación Escolar PAE, para cada grupo, de acuerdo con lo señalado en el numeral 3.2.3. "Especificaciones técnicas del objeto contractual", del presente estudio previo. El contratista deberá contar con este mínimo número de manipuladoras durante la ejecución del contrato.
41. **Para la ejecución del PAE el proveedor deberá integrar dentro de su personal manipulador de alimento un porcentaje no menor al 20%, de padres de familia usuarios**, priorizando aquellos que cuenten con condición de Padre o madre cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de acuerdo con lo establecido a la Ley 2042 de 2020.
42. De acuerdo con la Resolución 051 de 2025, y en cumplimiento en el Capítulo II, en el artículo 10, de la operación del PAE y sus etapas el operador será responsable de garantizar que el personal manipulador, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. (Esto aplica para Sedes priorizadas).
43. De acuerdo con la implementación gradual del proceso de formalización laboral del personal manipulador, establecida por la UAPA en el marco de la reforma laboral, el proveedor deberá garantizar el cumplimiento progresivo de las metas definidas en la Ley 2466 de 2025. En este sentido, **para el año 2026 se deberá alcanzar la formalización hasta el 50% del personal manipulador**; para el año 2027, como mínimo el 75%; y para el año 2028, el 100% del total del personal vinculado a estas funciones.

	44. Con relación a la permanencia del personal manipulador en las instituciones educativas, el operador deberá garantizar que estas se encuentren el tiempo suficiente para realizar las tareas de: recibo, almacenamiento, entrega de alimentos y manejo de residuos sólidos, en todo caso, la permanencia del personal de apoyo dependerá de la necesidad de cada IED y en los casos requeridos por la supervisión no podrá ser inferior a 4 horas continuas en cada jornada. **Nota**: En cumplimiento del numeral 43 de las obligaciones especificas o técnicas, el personal de manipuladores deberán estar vinculados a través de contrato de trabajo (hasta un 50% para la vigencia 2026), estos contratos de trabajo deberán cumplir con la normatividad laboral vigente. 45. Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio. 46. De acuerdo con la variación de la matrícula reportada por las instituciones educativas en el sistema integrado de matrícula SIMAT, el supervisor del contrato podrá modificar las cantidades totales de cada tipo de ración y jornada, según sea el grupo, con una anticipación de 5 días al operador. En este sentido el contratista deberá suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IED focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato. 47. El suministro de raciones de emergencia, deberán cumplir con los requisitos de la ración industrializada descritos en el anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, con base en el lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender – UApA, y serán reconocidos por el Distrito con el valor unitario **adjudicado en el Grupo 3.** 48. En consideración a que durante el calendario escolar 2026 se presentan fechas especiales en las que se realizan actividades de esparcimiento dentro de la jornada escolar, se introduce un menú especial diseñado y permitido para las Instituciones Educativas Distritales que así lo requieran, con base en los requerimientos nutricionales de la minuta patrón definida por la Secretaría Distrital de Educación (anexo técnico: Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, con base en el lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender – UApA). 49. **MENÚ DIFERENCIAL**: En consideración a que durante el calendario escolar **2026** se establece un ciclo de menús de 20 días propuesto por el proponente, este deberá incluir: (1) menú de gastronomía afrocolombiana, (1) menú de gastronomía indígena, (1) menú de gastronomía venezolana y (1) menú de gastronomía caribe. Se aplicará solo para modalidades preparado en sitio y comida caliente transportada. **GRUPO 1, 2 y 4.** 50. El operador debe garantizar que los vehículos aportados mantengan durante la ejecución del contrato, la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las instituciones educativas de acuerdo con lo comprometido en su propuesta de suministro. (aplica para todos los grupos); 51. **El Contratista deberá cumplir con las obligaciones adquiridas mediante su propuesta, de acuerdo con los factores de evaluación y sus respectivos puntajes**, **teniendo en cuenta los criterios mediante los cuales fue evaluado y que contribuyeron para su selección de acuerdo con el puntaje obtenido**, estos criterios son los que se encuentran señalados en el numeral 3.6.2. del presente estudio previo. **Las obligaciones adquiridas incluyen las evidencias señaladas en el mismo item del presente estudio previo** y/o las que señale el supervisor en la matriz de seguimiento del objeto contractual, la cual forma parte del informe de gestión del contratista y del supervisor. El supervisor verificará el cumplimiento de estas obligaciones adquiridas a través de la

	evidencia aportada por el contratista en su informe de gestión o a través de visita técnica en caso de ser necesario; 52. Entregar con cada informe de supervisión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias de comunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el contrato; 53. Presentar al Supervisor los informes sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes, en las condiciones y plazos dispuestos por la entidad. El informe de gestión deberá contener los aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal; así como las evidencias que sustenten el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales. 54. Presentar las hojas de vida y soportes del equipo de trabajo, las cuales deberán cumplir con la formación académica, y las certificaciones de experiencia general y específicas, de conformidad con los criterios y metodología establecidas en los pliegos de condiciones que dieron origen al contrato. Sólo podrá aceptarse los cambios aprobados por el supervisor mediante acta, cuando el personal presentado sea de iguales o superiores características del que pretende relevar. **Nota**: a) El contratista deberá cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en los pliegos de condiciones, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de estos al contrato, así como el equipo exigido para la ejecución del contrato; b) Cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en los pliegos de condiciones, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el equipo exigido para la ejecución del contrato; c) Solicitar al supervisor (en caso de ser necesario), durante la ejecución del contrato, cambios de personal de los equipos de trabajo, los cuales deberán cumplir con lo establecido en los pliegos de condiciones, estos cambios deberán ser aprobados por el supervisor del contrato mediante acta; d) Cumplir con la proporción indicada en los pliegos de condiciones para la vinculación de equipo de trabajo local y de población vulnerable, según proceda, además de todas las condiciones a las que se haya comprometido en la propuesta. 55. Atender oportunamente las novedades reportadas durante las visitas de supervisión a los comedores escolares y presentar la subsanación en el establecimiento educativo. Así mismo, deberá aportar los soportes correspondientes en el aplicativo dispuesto por la Secretaría Distrital de Educación en los tiempos establecidos para cada novedad, so pena de requerimientos por escrito, los cuales serán publicados en el contrato electrónico publicado en SECOP II. 56. 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 facturas. Estos planes y acciones de mejora formaran parte del informe de gestión del contratista. 57. Realizar el pago oportuno al personal en misión del Programa de Alimentación Escolar, para lo cual mes a mes se hará seguimiento al cumplimiento de esta obligación, con el propósito de evitar acumulación en los pagos. 58. Cumplir con las normas SST vigentes. 59. El proveedor no publicará en la Plataforma SECOP II, las evidencias que contengan datos sensibles de los beneficiarios del programa, tratándose de menores de edad, con el propósito de asegurar el respeto a los derechos prevalentes de los niños, niñas y adolescentes, de acuerdo con lo señalado en el artículo 5 y 7° de la Ley 1581 de 2012. El proveedor deberá entregar estas evidencias al supervisor del contrato, el cual tendrá la custodia de estas, y las deberá poner a disposición de los organismos de control, judicial, o entidad pública que lo solicite, en el ejercicio de sus funciones

	misionales. La Ley 1581 de 2012, señala en su artículo 5° la definición de datos sensibles, "Para los propósitos de la presente ley, se entiende por datos sensibles aquellos que afectan la intimidad del Titular o cuyo uso indebido puede generar su discriminación, tales como aquellos que revelen el origen racial o étnico, la orientación política, las convicciones religiosas o filosóficas, la pertenencia a sindicatos, organizaciones sociales, de derechos humanos o que promueva intereses de cualquier partido político o que garanticen los derechos y garantías de partidos políticos de oposición así como los datos relativos a la salud, a la vida sexual y los datos biométricos". **Nota**: Previa revisión y aprobación del supervisor, el proveedor deberá cargar en la plataforma SECOP II, todas las evidencias a que haya lugar de acuerdo con las obligaciones pactadas en el contrato y en los documentos que forman parte integral de este, y solo se abstendrá de hacerlo, en caso de que esta evidencia contenga datos sensibles de los titulares de derecho, niños, niñas y adolescentes, en aras de tutelar su integridad. El proveedor deberá entregar estas evidencias al supervisor del contrato, el cual tendrá la custodia de estas, y las deberá poner a disposición de los organismos de control, judicial, o entidad pública que lo solicite, en el ejercicio de sus funciones misionales. 60. Las demás actuaciones conforme a la normatividad vigente.
3.3.2. Obligaciones del Distrito de Barranquilla:	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. El equipo técnico de la Secretaría Distrital de Educación validará la necesidad del número de manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta la capacidad de la infraestructura, y sus necesidades en cada institución educativa, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quién(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos. 4. Realizar la supervisión del contrato desarrollando control financiero, control técnico, control administrativo, control en aspectos ambientales, control en aspectos legales, de acuerdo con lo señalado en el Manual de Contratación, Interventoría y Supervisión del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla y las normas que lo aclaren, amplíen, modifiquen o sustituyan vigentes.
3.4 Modalidad de selección, justificación y fundamentos jurídicos.	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 Publica. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación publica, con las excepciones que se señala en los numeral 2o, 3o y 4o del presente articulo". Tanto el contrato a suscribirse como el proceso de escogencia de este estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana 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 Publica.
3.5 Valor Estimado del Contrato y Justificación del Mismo	El valor del Contrato Electrónico corresponde a la suma **de TREINTA MIL CUAENTA Y DOS MILLONES QUINIETOS NOVENTA Y SIETE MIL VEINTIUN PESOS ($30.042.597.021**) M/L, Incluido el IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

Ítem	Capítulo/ Artículo	Descripción del Capítulo/Artículo	Dep	Tipo Fuente	Valor

1	2.3.2.02.02.006	Implementación Del Programa de Alimentación Escolar	05	ICLD-Ingresos Corrientes de Libre Destinación	$ 24.605.986.528,77
2	2.3.2.02.02.006	mplementación Del Programa de Alimentación Escolar	05	RICLD-Rendimientos Financieros de Ingresos Corrientes de Libre Destinacion	$ 5.436.610.492,23
				TOTAL	30.042.597.021

GRUPO	PLAZO EN DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR
1	30	$ 7.715.788.233
2	30	$ 8.429.165.124
3	30	$ 8.198.466.560
4	29	$ 5.699.177.104

Nota 1: La suma anterior, se obtiene de la información contenida en:
• Estudio de Mercado.
• Resolución 0003 de enero de 2026 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
• Valor raciones- total raciones, valor días determinados teniendo en cuenta el plazo.
• Análisis químico de la minuta patrón.
• Minuta patrón para elaboración de los 20 ciclos de menú regular y los ciclos de menú especiales.
Nota 2: EL DISTRITO, no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el Proponente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.
Nota 3: El valor total del contrato incluye todos los costos directos e indirectos, que EL CONTRATISTA tenga que sufragar para el cumplimiento del objeto del contrato, la utilidad prevista y la valoración de los imprevistos propios de la ejecución de estos contratos, por lo cual no habrá lugar a pago de ninguna suma adicional, y EL CONTRATISTA renuncia a la reclamación de ella. EL CONTRATISTA asume todos los riesgos derivados de la ejecución del contrato

3.5.1 Certificado de disponibilidad Presupuestal

Lamkkk contratación, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

Número:	202602856
Valor:	$30.042.597.021
Autorizados por	Harry Sundheyn Lopez (E)

3.5.2 Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial:

Las variables que se consideraron para calcular el presupuesto oficial de esta contratación son las siguientes:
•Resolución 0003 de enero de 2026 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
•Valor raciones- total raciones, valor días determinados teniendo en cuenta el plazo.
•Análisis químico de la minuta patrón.
•Análisis del sector.

3.5.3 Forma de Pago del Contrato	La forma de pago del contrato. Sera la siguiente: El DISTRITO pagará al Contratista el valor del contrato, por mensualidades vencidas, de acuerdo con el número de raciones efectivamente entregadas en el respectivo periodo, recibidas a satisfacción por el supervisor, y el precio unitario previsto en el contrato, por lo anterior se calculará teniendo en cuenta las siguientes variables: **Raciones efectivamente entregadas en el periodo * Valor Unitario Ración/Modalidad/Nivel Escolar** Raciones efectivamente entregadas en el periodo = número de raciones entregadas niño a niño de acuerdo con lo observado en el Registro y control diario de asistencia. Valor unitario = el valor consignado en la propuesta del contratista y en el contrato para cada grupo. Modalidad = Según corresponda a cada establecimiento educativo (Preparado en sitio Ración Industrializada-Comida caliente transportada) Nivel Escolar = Según reporte SIMAT (0° - 3°/ 4° - 5° / 6°- 9°/ 10° - 11°) Adicionalmente, el CONTRATISTA, deberá acreditar cada vez que solicite el pago, que se encuentra al día con los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales) y aportes parafiscales. De igual manera se puede señalar que los pagos se realizaran dentro de los 60 días hábiles siguientes a la radicación a satisfacción y de acuerdo con el PAC. **Nota 1:** El contratista deberá entregar para cada pago un informe de gestión que dé cuenta de la ejecución del contrato durante cada corte mensual, junto con las evidencias que validen el cumplimiento de las obligaciones contractuales, en dicho informe se debe evidenciar su ejecución técnica, presupuestal y administrativa, junto con la matriz de seguimiento contractual debidamente diligenciada.
3.6 . CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
3.6.1 Requisitos Habilitantes. Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:	
3.6.1.1 Capacidad Jurídica	1) Carta de presentación de la propuesta. 2) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, si es persona jurídica, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días calendarios al cierre del proceso. 3) Cédula de Ciudadanía del representante legal de la persona jurídica proponente o del proponente persona natural. 4) Tratándose de personas jurídicas, en caso de que el Representante legal no tenga las facultades suficientes para presentar la propuesta o suscribir el contrato, esta deberá aportar el acta en la que conste la decisión del órgano social competente que autorice al representante legal la presentación de la propuesta y la suscripción del contrato.

	5) Documento de constitución de la unión temporal o el consorcio proponente, en caso de que aplique. 6) Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente. 7) Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación, vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente. 8) Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. 9) Si es persona jurídica debe adjuntar certificación firmada por el representante legal o revisor fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscal de sus empleados en los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso. Las personas naturales proponentes, en caso de ser empleados con contratos de trabajo sometidos a la ley colombiana, deberán expresar en la carta de presentación de la propuesta o en cualquier otra aparte de esta, si se encuentran en situación de cumplimiento de este aspecto. Si se trata de personas naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan (planillas), que se encuentran al día en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social. Si es empleador, deberá aportar la certificación que esta al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y parafiscales de sus empleados en los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso. 10) Certificado original de Inscripción y calificación en el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Camara de Comercio con una antelación no superior a treinta (30) días calendarios anteriores al cierre del proceso. 11) Garantía de seriedad de la oferta. **ACREDITACIÓN DE DOMICILIO PRINCIPAL, SUCURSAL, AGENCIA O ESTABLECIMIENTO:** Teniendo en cuenta la inmediatez con la cual se requieren los servicios para realizar las actividades derivadas de la ejecución, además del cumplimiento de cada uno de los requisitos de admisibilidad establecidos en el presente pliego, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con domicilio principal, agencia, sucursal o establecimiento en la ciudad de Barranquilla o en su Area Metropolitana, con capacidad administrativa suficiente para atender la ejecución del contrato y con capacidad de decisión. Para tal efecto aportara el respectivo documento expedido por la cámara de comercio de la ciudad de Barranquilla con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso. En el caso de tratarse de una agencia o establecimiento de comercio, deberá allegarse en la propuesta poder en el que se le confieran facultades especiales al administrador o al coordinador del proyecto para comprometer y obligar a la sociedad, con relación a las obligaciones generales y especiales del contrato que surja de la presente selección, de manera que el representante de la agencia o establecimiento, o el coordinador del proyecto, tenga capacidad de decisión en el desarrollo diario del contrato. En caso de consorcios y uniones temporales, al menos uno de los miembros deberá contar con domicilio principal, sucursal, agencia o establecimiento en los términos indicados. De igual manera, su representante o el coordinador del proyecto deberán contar con facultades suficientes para comprometer al contratista durante la ejecución del contrato y adoptar decisiones que conduzcan a la adecuada ejecución del objeto contractual.

	También podrá acreditarse el requisito mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal en la que se comprometa a que, en caso de resultar adjudicatario, abrirá en el menor tiempo posible una agencia, sucursal o establecimiento de comercio en el Area Metropolitana de Barranquilla. En este último caso los tramites y adecuaciones físicas y logísticas que correspondan deben realizarse con la mayor agilidad sin que se afecte ni se causen dilaciones a la ejecución del contrato, so pena de incurrir en causales de incumplimiento de las obligaciones contractuales. **ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS**: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Area Metropolitana de Barranquilla. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaria Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Pública Distrital o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (En caso de proponente singular) quien prestara el servicio y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a un (1) ano contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario esté condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. **DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA DISPONIBILIDAD DEL INMUEBLE** Además de los requisitos anteriormente descritos y en aras de garantizar que el proponente al momento de la ejecución contara con la disponibilidad del inmueble en el que se encuentra ubicado el establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de los alimentos/raciones, se deberá allegar en la propuesta certificación suscrita por el representante legal en la que conste que cuenta con la disponibilidad del inmueble para le ejecución del contrato; si es propio, deberá allegar el certificado de libertad y tradición donde conste tal situación con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaria Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Distrital o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestara el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.

En caso de que el inmueble no sea de propiedad del proponente, deberán allegarse junto con el certificado de libertad y tradición del inmueble con fecha de expedición no superior a 30 días calendarios al cierre del proceso, el contrato de arrendamiento o documento en donde conste el compromiso de disponibilidad para el desarrollo del contrato suscrito por el propietario, el cual deberá establecer expresamente que el plazo de vigencia de tal compromiso o arriendo es por lo menos igual al plazo de duración del contrato.

Para acreditar el uso de suelo del establecimiento, el Proponente deberá presentar Concepto de Uso de Suelo favorable otorgado por la autoridad competente en Barranquilla o el área metropolitana de la entidad en donde se encuentre el establecimiento, en el cual se acredite que la actividad económica relacionada con el objeto del contrato se encuentre permitida por el Plan de Ordenamiento Territorial (POT).

EQUIPO DE TRABAJO

Para garantizar los servicios tendientes a realizar actividades derivadas de la ejecución del futuro contrato, para que una propuesta resulte admisible, el proponente debe acreditar que cuenta con el siguiente equipo de trabajo, que cumpla con los requisitos mínimos de formación académica y experiencia requeridos, como se indica a continuación:

CARGO	TÍTULO PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECIFICA	REQUISITOS ADICIONALES	CANTIDADES PROFESIONALES GRUPO 1	CANTIDADES PROFESIONALES GRUPO 2	CANTIDADES PROFESIONALES GRUPO 3	GRUPO 4
COORDINADOR GENERAL	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos	Experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contad os a partir de la expedición de la tarjeta profesional.	Experiencia específica de tres (3) años en proyectos de alimentación escolar y/o seguridad alimentaria.	Además se le exige al Coordinador General, que Aporte con su Oferta una Carta de Compromiso Del profesional Debidamente Firmado, en la Que conste Su intención incondicional de vincularse al proyecto como coordinador general, en caso de adjudicación	1	1	1	1
EQUIPO DE NUTRICIO NISTAS	Profesión ales en nutrición y Dietética	Experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contad os a partir de la expedición de la tarjeta profesional.	Experiencia específica de tres (3) años en proyectos de alimentación escolar	NA	2	2	1	1
ASISTENT EAUXILIAR DE BODEGA	Bachiller, mayor de 18 años, que tenga curso de Manipulación de alimentos y curso de almacena miento y bodegaje de mercancía o cursos, diplomad os o carreras técnicas y tecnológicas afines a las labores de almacena miento y/o bodegaje de mercancías.	Experiencia de un (1) año en distribución de alimentos	NA	NA	1	1	1	1

CICLO DE MINUTAS: El proponente deberá garantizar a través de una carta de compromiso, el cumplimiento de los ciclos de menús establecidos por cada modalidad de atención de acuerdo con el análisis de calorías y nutrientes en cada uno de los niveles educativos establecidos por la Secretaría de Educación

en sus anexos de Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, con base en el lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender – UApA durante el suministro de las raciones en cada institución educativa.

Para todos los grupos, de acuerdo con la modalidad de atención, con el propósito de verificar el cumplimiento del análisis nutricional, el Proponente deberá presentar las fichas técnicas basadas en las guías de orientación del lineamiento resolución 0003 de 2026 en su Alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad en el PAE adaptado por la ETC Barranquilla, con base en el lineamiento y anexos técnicos de la unidad administrativa especial alimentos para aprender – UApA y las fichas técnicas, deberán contener la siguiente información: Nombre del producto, nombre comercial con o sin marca, número de Registro, notificación, permiso sanitario, descripción del producto-alimento, requisitos generales y específicos (características bromatológicas), Información de etiquetado nutricional y frontal resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, rotulado de acuerdo con la resolución 5109 de 2005, Presentaciones comerciales del alimento o producto, Empaque y rotulado, Requisitos de transporte, almacenamiento y conservación, vida útil, normatividad de referencia legal vigente, Firmas de quien elabora, aprueba y el control de cambios, si aplica, según sea el caso, para cada componente de la ración del ciclo de menú. Los productos/alimentos deben cumplir con los aportes nutricionales en gramos de macronutrientes y miligramos de micronutrientes con un cumplimiento de la adecuación entre 90 -110% del establecido en la minuta patrón con respecto a la recomendación diaria de energía y nutrientes por nivel escolar.

PROPUESTA DE VEHÍCULOS PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES/ALIMENTO

El proponente deberá garantizar disponibilidad de vehículos suficientes, presentando una propuesta suscrita de frecuencia de distribución de los alimentos para preparar en sitio, que garanticen la distribución diaria y la capacidad de distribución de cada vehículo. La propuesta deberá garantizar:

•Suministro de raciones de acuerdo con el horario establecido por orientación del lineamiento técnico resolución 0003 de 2026 y la definida en la ETC por jornada académica. (Todos los grupos)
•Rotación de alimentos para las raciones de la modalidad preparada en sitio con una frecuencia no superior a cinco (5) días calendario escolar. (Grupos 1 y 2)
•Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para transporte de materia prima y alimentos listos para consumo. (Todos los grupos)
•Suministro diario de raciones de los (Grupo 3 y 4).
• Se deberá garantizar la disponibilidad de vehículos con cadena de frío en condiciones adecuadas, así: vehículos refrigerados para el transporte de las raciones del Grupo 3; vehículos con sistema de congelación para el transporte de proteínas; y vehículos con sistema de refrigeración para el transporte de frutas, verduras y bebida láctea destinadas a los Grupos 1 y 2.

En todo caso, la cantidad de vehículos aportados deberá ser suficiente para garantizar el suministro de raciones y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las instituciones educativas de acuerdo con la propuesta de suministro. (Todos los grupos).

LA PROPUESTA DEBERÁ CONTENER:

GRUPO	CANTIDAD MÍNIMA DE	VEHÍCULOS CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	VEHÍCULOS SIN EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

VEHÍCULOS REQUERIDOS			
GRUPO 1	5	3	2
GRUPO 2	5	3	2
GRUPO 3	6	6	0
GRUPO 4	4	0	4

•Número de vehículos y placa de estos, para alimentos no perecederos.
•Días de despacho de cada tipo de alimentos.
•Rutas de distribución.
•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.
•Características de equipos de sistemas de cadena de frio (refrigeración – congelación) de cada vehículo y el certificado de mantenimiento de los equipos de refrigeración vigente, para cada vehículo, el cual debe ser expedido dentro de los 6 meses anteriores al cierre del presente proceso de selección.
•Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos (refrigerado, congelado y temperatura ambiente) a transportar, expedida dentro de un (1) ano
•Licencia de conducción del personal conductor de los vehículos.
•Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos, expedido dentro de un (1) ano anterior a la fecha de cierre del proceso
•Copia del SOAT
•Copia del certificado de revisión tecnico-mecanica, en caso de que aplique.

GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PLÁSTICOS DE UN SOLO USO

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2232 de 2022, el proponente deberá acreditar la implementación de medidas orientadas a la gestión integral de residuos plásticos de un solo uso, conforme a las obligaciones de reducción progresiva, aprovechamiento y gestión ambientalmente adecuada previstas en dicha norma. Para efectos de habilitación, el proponente deberá aportar: Plan para la Gestión Ambiental de residuos de productos plásticos de un solo uso, en el cual se evidencien las acciones adoptadas para la reducción, separación en la fuente, aprovechamiento y disposición final ambientalmente adecuada de estos residuos, en concordancia con los principios de economía circular y responsabilidad extendida del productor establecidos en la Ley 2232 de 2022. Certificación expedida por la empresa gestora de residuos, legalmente constituida, mediante la cual se acredite:

- El tipo de residuo plástico de un solo uso gestionado.
- El volumen efectivamente aprovechado o dispuesto durante el ano inmediatamente anterior.
- Que la gestión realizada corresponde a actividades de aprovechamiento o disposición final conforme a la normatividad ambiental vigente.
- Certificado de existencia y representación legal del gestor de residuos, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso, en el cual se evidencie que dentro de su objeto social se encuentran incluidas actividades relacionadas con la recolección, tratamiento,

	aprovechamiento o disposición final de residuos.
3.6.1.2 Experiencia	Los Proponentes deben acreditar su experiencia a través de: (i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo y (ii) la presentación del formato de Experiencia. El Registro Único de Proponentes – RUP, deberá encontrarse actualizado, vigente y en firme de acuerdo con la normatividad vigente, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley. La presentación del Registro Único de Proponentes - RUP se deberá entregar junto con la propuesta y la fecha de expedición de dicho documento no puede ser superior a 30 DIAS CALENDARIO, contados a partir de la fecha señalada de la finalización del término para presentar la propuesta. Los Proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o Entidades Estatales. El proponente debe acreditar en su propuesta, que cuenta con experiencia general y específica de conformidad con cada uno de los grupos estipulados para el presente proceso de selección. **A continuación, se describe la experiencia requerida para cada grupo:** **6.1.1.1. REQUISITO DE EXPERIENCIA - GRUPO 1 y 2 PAE PREPARADO EN SITIO** El proponente deberá acreditar hasta tres (3) contratos cuyo objeto corresponda o contenga en sus actividades el suministro de raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas) preparadas en sitio en programas de alimentación escolar – PAE, con un número no menor a veinte (20) cuadrillas de trabajo en sitio y/o servicios de alimentación para preparar alimentos en sitio en programas de alimentación escolar - PAE y cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) del grupo para el cual se presente. En caso de que el contrato contenga otras actividades deberá verificarse que el valor corresponda al suministro de raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas) preparadas en sitio. **6.1.1.2. REQUISITO DE EXPERIENCIA - GRUPO 3 PAE INDUSTRIALIZADO** El proponente deberá acreditar hasta tres (3) contratos cuyo objeto corresponda o contenga en sus actividades el suministro de raciones industrializadas en programas de alimentación escolar – PAE (meriendas o refrigerios), y cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) del grupo 3. En caso de que el contrato contenga otras actividades deberán verificarse que el valor corresponda al suministro de raciones de alimentos (raciones industrializadas (meriendas o refrigerios). En cumplimiento de lo establecido en Decreto 1860 de 2021, el oferente que acredite su calidad de Emprendimiento y empresa de mujeres o Mipyme deberá acreditar hasta cuatro (4) contratos cuyo objeto corresponda o contenga en sus actividades el suministro de raciones industrializadas en programas de alimentación escolar - PAE (meriendas o refrigerios), y cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) del grupo 3. En caso de que el contrato contenga otras actividades deberá verificarse que el valor corresponda al suministro de raciones de alimentos (raciones industrializadas (meriendas o refrigerios).

6.1.1.3. REQUISITO DE EXPERIENCIA - GRUPO 4 PAE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

El proponente deberá acreditar hasta tres (3) contratos cuyo objeto corresponda o contenga en sus actividades el suministro de raciones de alimentos transportados en programas de alimentación escolar - PAE (desayunos y/o almuerzos y/o comidas), y cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) del grupo 4. En caso de que el contrato contenga otras actividades deberá verificarse que el valor corresponda al suministro de raciones de alimentos transportados (desayunos y/o almuerzos y/o comidas).

En cumplimiento de lo establecido en Decreto 1860 de 2021, el oferente que acredite su calidad de Emprendimiento y empresa de mujeres o MiPymes deberá acreditar hasta cuatro (4) contratos cuyo objeto corresponda o contenga en sus actividades el suministro de raciones de alimentos transportados en programas de alimentación escolar - PAE (desayunos y/o almuerzos y/o comidas), y cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMLMV (Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes) del grupo 4. En caso de que el contrato contenga otras actividades deberá verificarse que el valor corresponda al suministro de raciones de alimentos transportados (desayunos y/o almuerzos y/o comidas).

6.1.1.4. RELACIÓN DE CONTRATOS FRENTE AL PRESUPUESTO OFICIAL

Para el presente proceso de selección, esta relación no aplica.

6.1.1.5. CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTRATOS PRESENTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA EXIGIDA

Los contratos por acreditar deberán cumplir las siguientes características:

A. Estar relacionados en el Formato 3 – Experiencia con el numero consecutivo del contrato en el RUP. Los Proponentes Plurales deberán indicar que integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato 3 – Experiencia. Este documento deberá ser presentado por el Proponente Plural y no por cada integrante.
B. Los contratos por acreditar EXPERIENCIA deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente Proceso de Selección, a excepción de la experiencia en Contratos de Concesión que incluyan actividades como las exigidas en el Proceso de Selección. Para ello, solo se aceptará la acreditación de experiencia mediante la presentación del acta de finalización de la etapa preoperativa (Construcción) del Contrato de Concesión o EPC -Engineering procurement and construction, la cual deberá estar suscrita por la entidad concedente. En el caso de acreditación de experiencia por contratos de concesión en ejecución no se exigirá que dicho contrato conste en el RUP.
C. El SMLMV (Salario Mínimo Legal Mensual Vigente) que se tomará para la conversión del valor de cada contrato a SMLMV, será el del año en que finalizaron los servicios, de acuerdo con la certificación del contrato que se relacione en la propuesta.

	D. Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, además del RUP, deben adjuntar un documento suscrito por el Representante Legal y el Revisor Fiscal o Contador Público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. En estos casos, EL DISTRITO no tendrá en cuenta la experiencia aportada cuando los socios se encuentren inhabilitados. De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.2. EL DISTRITO tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o constituyentes de la sociedad hasta los tres (3) años de constituida. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. E. Para efectos de la acreditación de la experiencia a la que se refiere el presente numeral esta podrá ser validada mediante los documentos establecidos en los Pliegos de Condiciones.
3.6.1.3 Capacidad Financiera	La Capacidad Financiera se verificará con base en los factores financieros denominados: a) capital de trabajo, b) índice de liquidez, c) nivel de endeudamiento y d) cobertura de intereses. Los siguientes índices financieros que serán calculados de acuerdo con la información financiera reportada con corte a 31 diciembre de 2025, en el Certificado de Registro Único de Proponentes – RUP. En todo caso, la entidad evaluará el mejor año fiscal de los últimos tres (3) reportados en el registro único del proponente: 1.Capital de trabajo: Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando EL DISTRITO requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos. 2.Indice de liquidez: Determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo. 3.Nivel de Endeudamiento: Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. 4.Razon de cobertura de intereses: Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. Los Proponentes deberán acreditar los siguientes indicadores en los términos señalados en el siguiente cuadro y bajo las condiciones señaladas en el numeral 5.4.:

Indicador	**Fórmula**	**Parámetros mínimos exigidos**	**Criterio diferencial para MIPYMES y emprendimientos o empresas de mujeres [1]**
Capital de trabajo	Activo corriente – Pasivo corriente	Mayor o igual 30%	Mayor o igual 25%

[1] Aplica para MiPymes y empresas o emprendimientos de mujeres de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021

Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 1.2 veces	Mayor o igual 1.0
Nivel de Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 0.70	Menor o igual 0.75
Razón de Cobertura de Intereses	Utilidad Operacional / Gastos Interés	Mayor o igual a 1,5	Mayor o igual a 1.3

1 aplica para MiPymes y empresas o emprendimientos de mujeres de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021.

Si el Proponente es Plural cada indicador debe calcularse así:

Indicador = (Σ Componente 1 del indicador X Porcentaje de participación) n i=1 (Σ Componente 2 del indicador X Porcentaje de participación)

Donde n es el número de integrantes del Proponente Plural (unión temporal o consorcio).

El Proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez.

El Proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

NOTA 1: Las cifras correspondientes a la capacidad financiera y capacidad organizacional se podrán expresar hasta con un máximo de dos decimales, sin aproximaciones.

Respecto al índice financiero de Capital de trabajo, los Proponentes deberán acreditar:

Donde,

CT = Capital de trabajo

AC = Activo corriente

PC = Pasivo corriente

CTd = Capital de Trabajo demandado para el proceso que presenta Propuesta

El capital de trabajo (CT) del proponente deberá ser mayor o igual al capital de trabajo demandado (CTd):

CT ≥ CTd

El Capital de Trabajo demandado para el proceso será el siguiente:

	CAPITAL DE TRABAJO EXIGIDO 30% Donde, CTd = Capital de Trabajo demandado del proceso al cual presenta Propuesta PO = Presupuesto oficial del proceso al cual presenta Propuesta. Si el Proponente es plural el indicador debe calcularse asi: $CTProponente\ plural = \sum CTi\ n\ i=1$ Donde n es el número de integrantes del Proponente Plural (unión temporal o consorcio).
3.6.1.4. Capacidad Organizacional	**5.1. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL** La capacidad organizacional es la aptitud de un Proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. Teniendo en cuenta el objeto del proyecto, la complejidad y el valor de este, se considera conveniente que el futuro contratista cuente con la capacidad organizacional adecuada para desarrollar eficazmente el objeto del contrato. La capacidad organizacional del proponente se verificará con la información financiera reportada en el Certificado de Registro Único de Proponentes - RUP los siguientes índices de CAPACIDAD ORGANIZACIONAL: •Rentabilidad sobre patrimonio: determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente. •Rentabilidad sobre activos: Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio. Los Proponentes deberán acreditar los siguientes indicadores en los términos señalados en la siguiente tabla:

INDICADOR	FÓRMULA	PARÁMETROS MÍNIMOS EXIGIDOS	REQUISITO DIFERENCIAL PARA MIPYMES[2]
Rentabilidad sobre Patrimonio (Roe)	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0.05	Mayor o igual 0.04
Rentabilidad del Activo (Roa)	Rentabilidad del Activo / (Activo total)	Mayor o igual a 0.03	Mayor o igual 0.02

Si el Proponente es Plural cada indicador debe calcularse así:

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

Donde n es el número de integrantes del Proponente Plural (unión temporal o consorcio).

6.2. ACREDITACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

6.2.1. PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS NACIONALES Y EXTRANJERAS CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

La evaluación financiera y organizacional de las Propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme, con información financiera de fecha de corte a 31 diciembre de 2024. Para personas jurídicas constituidas en el año en que se adelanta el Proceso de Selección, la evaluación financiera y organizacional de las Propuestas, se efectuara a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme. Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia deberán justificar y acreditar que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este pliego.

Cuando, de acuerdo con las normas aplicables, los proponentes aprueben sus estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre de 2025, en una fecha posterior al quinto día hábil del mes de abril, pueden presentar sus estados financieros a [Indicar fecha de corte de la información financiera] suscritos por el representante legal junto con un pre-informe de auditoría en el cual el auditor o el revisor fiscal certifique que:

(a) la información financiera presentada a la Entidad Estatal es la entregada al auditor o revisor fiscal para cumplir su función de auditoria; y

[2] Aplica para Mipymes y empresas o emprendimientos de mujeres de conformidad con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021

(b) el Proponente en forma regular y para ejercicios contables anteriores ha adoptado normas y principios de contabilidad generalmente aceptados para preparar su información y estados financieros.

La evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP), vigente, con información financiera de fecha a corte 31 de diciembre de 2023, 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. En todo caso, de conformidad a lo establecido en el decreto 579 de 2021, la entidad evaluara la información financiera vigente y en firma en el RUP teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el numeral 5.13.

6.2.2. PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA

Los Proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de estos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

A. El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (si aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.

B. Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

C. El Formato diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el documento, y los documentos señalados en el Literal A, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la propuesta.

La fecha de corte de los documentos señalados en el Literal a será a 31 diciembre de 2025, acompañado del Informe de Auditoría 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.

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 en el documento. El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

Si los valores de los Estados Financieros están expresados originalmente en una moneda diferente a US$,

	estos deberán convertirse a pesos en los términos definidos en la sección 2.15.
3.6.2. Factores de Evaluación	El Comité Evaluador designado por el DISTRITO para el presente proceso será el órgano responsable de la evaluación de las propuestas presentadas y de la determinación del orden de las mismas. Este procederá a otorgarles el correspondiente puntaje de conformidad a la evaluación de los factores ponderables que a continuación se establecen:

CONCEPTO	PUNTAJE MAXIMO
1. PUNTAJE POR EL PRECIO DE LA OFERTA	396
1. PUNTAJE POR RACIONES ADICIONALES	60
2. PUNTAJE POR CRITERIO AMBIENTAL	42
3. COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA	100
4. PUNTAJE POR DOTACION DE MENAJE Y EQUIPOS	60
5. PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL	60
6. PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO	60
7. CALIDAD DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES	2 PUNTOS
8. INCLUSIÓN SOCIAL	100 PUNTOS
9. PUNTAJE POR APOYO A PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	20 PUNTOS
10. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100 PUNTOS
TOTAL	1000

6.1. PROPUESTA ECONÓMICA

Para la calificación de la Propuesta económica se tendrá en cuenta el valor total indicado en la pregunta Tipo lista de Precios.

El valor de la Propuesta económica debe ser presentado en pesos colombianos y contemplar todos los costos directos e indirectos para la completa y adecuada ejecución del objeto contractual del presente proceso, los Riesgos y la administración de estos.

Al formular la propuesta, el Proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades.

Los estimativos técnicos que hagan los Proponentes para la presentación de sus propuestas deberán tener en cuenta que la ejecución del Contrato se regirá íntegramente por lo previsto en los Documentos del Proceso y que en sus cálculos económicos deben incluir todos los aspectos y requerimientos necesarios para cumplir con todas y cada una de las obligaciones contractuales como asumir los riesgos previstos en dichos documentos.

6.1.1. PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

De conformidad con lo previsto en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4., del Decreto 1082 de 2015, si de acuerdo con la información obtenida por el Distrito de Barranquilla, en su deber de análisis, de que trata el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta3 o continuar con el análisis de esta en la evaluación de las ofertas.

Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

Para determinar si una propuesta tiene un precio artificialmente bajo, el Comité Evaluador deberá ceñirse al siguiente criterio:

A. Cuando se presenten 4 ofertas o menos, habilitadas económicamente, el Comité Evaluador requerirá por precios artificialmente bajos al proponente que oferte un valor total por debajo del VEINTE POR CIENTO (20%) del Presupuesto Oficial Estimado – POE- del presente Proceso de Selección.
B. Cuando se presenten más de 4 ofertas, habilitadas económicamente, el Comité Evaluador requerirá por precios artificialmente bajos al proponente cuyo valor propuesto sea inferior al valor mínimo aceptable acorde con la siguiente fórmula:

$$Valor\ mínimo\ aceptable = Mediana - Desviación\ Estándar$$

Para calcular la mediana, se deberá ordenar los valores de mayor a menor y tomar el valor de la propuesta en la mitad de la lista. Si el número de propuestas es par, debe tomar los dos valores de la mitad, sumarlos y dividirlos en dos.

Para calcular la Desviación Estándar EL DISTRITO deberá implementar la siguiente formula:

$Desviación\ Estánda$□

$\sqrt{\sum n\ i=1}$ ⬚ $(Valor\ de\ la\ Propuesta - Promedio\ de\ los\ valores\ de\ las\ Propuestas)$ 2

Donde n es el número de propuestas presentadas

C. El Comité Evaluador también podrá requerir al proponente que para uno o varios ítems ofrezca un valor unitario inferior al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor señalado en el Análisis Económico del Sector.

Luego de evaluar la aclaración presentada por el Proponente, el Comité Evaluador puede recomendar aceptar las condiciones de la propuesta o rechazarla si no encuentra que las explicaciones del Proponente son satisfactorias.

PUNTAJE POR EVALUACIÓN DEL PRECIO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA (396 PUNTOS)

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.

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

En donde:

En donde:

G1= Media Geométrica

P1, P2, P3, PN. = Valor de las propuestas hábiles

Po = Presupuesto Oficial del proceso.

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.

[Las propuestas que presenten una diferencia mayor al cinco por ciento (5%) con respecto a la media geométrica G1 tendrán cero (0) puntos en este criterio. Las demás propuestas se calificarán así:

Se les asignarán 406 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 = Pi ∗396

G1

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 = G1 ∗ 396 Pi

Donde,

Ppr = Puntaje por Precio Total

6.2. PUNTAJE POR RACIONES ADICIONALES (MAXIMO 60 PUNTOS)

El proponente que ofrezca un número de raciones adicionales sin costo para el Distrito recibirá puntos dependiendo de la cantidad ofrecida y el grupo al que este ofertando. La distribución de las raciones adicionales se realizará de manera proporcional en las IED focalizadas por la Secretaría Distrital de Educación y las mismas deberán cumplir con las especificaciones del Lineamiento técnico, administrativo del Programa de Alimentación Escolar – PAE definido por el Ministerio de Educación Nacional.

Para tal efecto, el proponente deberá suscribir una carta compromiso indicando que el número de raciones adicionales ofrecidas sin que tal ofrecimiento implique un mayor costo para el Distrito. De acuerdo con los siguientes rangos:

CANTIDAD DE RACIONES GRUPO 1 Y 2	PUNTAJE
Menos de 20.000	0 PUNTOS
20.000 a 59.999	10 PUNTOS
60.000 a 89.999	30 PUNTOS

90.000 a 116.999	50 PUNTOS
117.000 o mas	60 PUNTOS

CANTIDAD DE RACIONES GRUPO 3	PUNTAJE
Menos de 5.000	0 PUNTOS
5.000 a 9.999	10 PUNTOS
10.000 a 19.999	30 PUNTOS
20.000 35.999	50 PUNTOS
36.000 o mas	60 PUNTOS

CANTIDAD DE RACIONES GRUPO 4	PUNTAJE
Menos de 1.000	0 PUNTOS
2.001 a 3.999	10 PUNTOS
4.000 a 5.999	30 PUNTOS
6.000 a 6.999	50 PUNTOS
7.000	60 PUNTOS

6.3. PUNTAJE POR CRITERIO AMBIENTAL (MAXIMO 42 PUNTOS)

6.4.1. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE ACEITES DE COCINA USADO –ACU (aplica para grupo 4):

Los proponentes que acrediten encontrarse inscritos como generadores y/o gestores de ACU ante la autoridad ambiental competente de la ciudad dentro del área metropolitana de Barranquilla, conforme a lo establecido en la resolución No. 316 del 1 de marzo de 2018, obtendrán 32 puntos. Para acreditar lo anterior, los proponentes deberán presentar la respectiva resolución de inscripción y la certificación de cumplimiento de las obligaciones del año inmediatamente anterior, expedida por la autoridad ambiental competente, donde se evidencie que la sede inscrita para realizar la disposición de los aceites de cocina corresponde a la misma sede acreditada como establecimiento para la preparación de los alimentos para el presente proyecto, de acuerdo a los requisitos habilitantes exigidos en el presente proceso. Adicional a lo anterior, el proponente deberá presentar las certificaciones de disposición final de ACU.

Para la obtención de este puntaje por las sociedades creadas en 2022, deberán allegar únicamente la resolución de inscripción como generadores y/o gestores de ACU (Corporación autónoma regional Atlántico) expedida por la autoridad competente de la ciudad de Barranquilla.

6.4.2. GESTIÓN DE RESIDUOS APROVECHABLES (aplica para grupos 1,2 y 3):

Se otorgarán 42 puntos a los proponentes que acrediten contar con una política ambientalmente sostenible de disposición final de residuos aprovechables.

Para acreditar esto, el proponente deberá presentar la certificación expedida por la empresa a través de la cual se haga la disposición final de dichos aprovechables, en la que, se deberá establecer el tipo de residuos y los volúmenes generados en el año inmediatamente anterior. Aunado a esto, se deberá presentar el certificado de existencia y representación legal con fecha no superior a 30 dias al cierre del proceso en el que se verifique que dicha empresa cuenta con estas actividades dentro de su objeto social.

6.5. COMPRAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES (MAXIMO 100 PUNTOS)

Se otorgaran hasta 60 puntos para todos los grupos, a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en 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, así:

DESCRIPCION	PUNTAJE
Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria; ubicada en un Barranquilla o su área metropolitana; en un porcentaje mayor del 30% del valor destinado a compra de alimentos.	100
Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria; en un municipio del Departamento de Atlántico en un porcentaje mayor del 30% del valor destinado a compra de alimentos.	60
Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria; ubicada en cualquier lugar del país; en un porcentaje mayor del 30% del valor destinado a compra de alimentos".	40

6.6. PUNTAJE POR DOTACION DE MENAJE Y EQUIPOS (MAXIMO 60 PUNTOS)

El proponente que ofrezca con vocación de permanencia y sin costo para el Distrito, la dotación de equipos y/o menaje correspondiente al 0,5% del valor del presupuesto oficial del grupo adjudicado, para las sedes donde funcionan las IED, recibirá hasta 60 puntos. La distribución de las dotaciones de equipo y/o menaje se realizará de manera proporcional en las IED que cuenten con la necesidad y que sean focalizadas por la Secretaría Distrital de Educación. Dichos equipos y/o menaje deberán cumplir con las especificaciones y características técnicas que requiera el Programa de Alimentación Escolar – PAE, las cuales serán acordadas con la supervisión en la etapa de ejecución del contrato. Para tal efecto, el proponente deberá suscribir una carta de compromiso indicando el porcentaje del presupuesto oficial del grupo que destinará para la dotación de equipos y/o menaje para ser distribuidos en las distintas IED, sin que tal ofrecimiento implique un mayor costo para el Distrito. En etapa de ejecución el proponente que se haya hecho acreedor al puntaje, deberá participar de reuniones de carácter técnico y operativo a fin de establecer las IED´s beneficiarias, las características técnicas y cantidades de los equipos y/o menaje que deberá entregar. Así mismo, deberá entregar a la supervisión los siguientes documentos: ·

Actas de entrega por sede que incluya (Nombre de la IED, dirección de entrega, fecha, inventario de equipos y/o menaje entregado, cantidades, firma del operador y firma del Rector de la IED) · Registros fotográficos. Garantías de los equipos, al que aplique. · Facturas de compra, donde se evidencie descripción del artículo, valores unitarios y valor total. La entrega de las dotaciones, deberá realizarse directamente en las sedes de los establecimientos educativos durante los sesenta (60) días calendarios siguientes a la suscripción del acta de inicio de ejecución del contrato. El puntaje se asignará de la siguiente manera:

PORCENTAJE OFRECIDO	PUNTAJE
0,5%	60
0,4%	40
0,3%	20
0,2%	10
Menos de 0,2%	0

6.7. PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL (MAXIMO 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.

6.8. PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO (MAXIMO 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 de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

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

6.10. PUNTAJE POR CALIDAD DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES (MAXIMO 2 PUNTOS)

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 artículo 2.2.1.2.4.2.14. 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 INCLUSION SOCIAL (100 PUNTOS)

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 hogar, personas pertenecientes a grupos étnicos, juventudes) que se encuentren registradas y referenciadas por la Oficina de Inclusión y Desarrollo Productivo – Centro de Oportunidades, adscrita a la Secretaría de Desarrollo Económico, en 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 proponente deberá allegar una carta suscrita por el representante legal en donde conste la obligación que en este sentido asume. Una vez adjudicado el proceso, El contratista deberá registrar ante la Oficina de Inclusión y Desarrollo Productivo – Centro de Oportunidades, los requerimientos de personal correspondiente al porcentaje anteriormente establecido para ejecutar el contrato, con el fin de iniciar el proceso de vinculación del personal y expedición de la certificación cumplimiento de inclusión social. El supervisor verificará el cumplimiento de este compromiso adquirido.

PUNTAJE POR APOYO A PERSONAS EN CONDICION DE DISCAPACIDAD (20 PUNTOS)

De conformidad con el articulo **ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.7.4.** del decreto número 0287 de 2026, 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) Que el proponente acredite alguna de las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del decreto 0287 de 2026.

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

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

	Para la asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025, conforme al tamaño de su planta de personal. La tabla en mención también incluye a las personas con discapacidad adicionales que deberá acreditar tener contratadas, el proponente que desee obtener el puntaje mencionado en este artículo. La verificación de estas condiciones se realizará con base en los siguientes documentos que el proponente deberá aportar junto con su oferta: - Certificación expedida con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario respecto a la fecha de presentación de la oferta, suscrita por el representante legal del proponente y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, en la que conste el número de personas con discapacidad que conforman su planta de personal. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas con discapacidad. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, sin que se puedan relacionar contratos de prestación de servicios, así como el certificado de aportes a seguridad social de los últimas tres (3) meses en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa vigente del Ministerio de Salud y Protección Social. - También, esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable. Cuando se trate de un proponente plural (consorcio o unión temporal), se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual. El Distrito, a través del supervisor o interventor del contrato, deberán verificar durante la ejecución contractual que las condiciones de inclusión laborales con base en las cuales se otorgó el puntaje adicional se mantengan. Para estos efectos, el contratista deberá presentar, con cada solicitud de pago, la documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento. La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente. **6.13. PUNTAJE POR APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (MAXIMO 100 PUNTOS)** Se identifican bienes relevantes, los cuales están descritos en el análisis del sector. (Ver análisis). **DESCUENTO POR SANCIONES** 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. La entidad en cumplimiento del parágrafo 1 del artículo 58 de la ley 2195 no aplicará la reducción del puntaje en aquellos casos que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
3.6.3 Reglas de desempate de Ofertas	En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

	1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. 2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. 3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente 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 el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. 4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores 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. 5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. 6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. 7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. 8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales. 9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. 10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural 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%); (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 miembros del proponente plural. 11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES. 12. Preferir la propuesta presentada por personas que acrediten: (a) ser jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF en las condiciones establecidas en la presente ley; o (b) de la persona jurídica en la

	cual participe o participen mayoritariamente, es decir, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF; o, (c) la oferta presentada por de un proponente plural con una participación de al menos un veinticinco por ciento (25%) de una persona que acredite ser Egresado del Sistema de Protección del ICBF o una persona jurídica en las cuales se acredite participación mayoritaria de jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF. 13. Método aleatorio, el cual se realizará así: • La Administración dispondrá de balotas debidamente numeradas. • La numeración de las balotas iniciará en el número 1 y continuarán numeradas en orden ascendente. • Se invitará a la audiencia a un representante de la Personería, Procuraduría o Contraloría para que verifique el correcto desarrollo de la audiencia. En caso de audiencia presencial, el proponente tomará su balota; en caso de audiencia virtual, será el funcionario de la Personería, Procuraduría o Contraloría el encargado de hacerlo. • Cuando la audiencia se desarrolle de manera virtual, el funcionario encargado de retirar la balota, con la cámara activa en presencia virtual de todos los oferentes que se encuentren empatados en puntos, introducirá las balotas numeradas en una bolsa de color negro permitiendo que se observe claramente el ingreso de estas. • Al momento de esta diligencia los oferentes deberán acreditar la facultad legal para participar en la misma, ya sea por ser el proponente, su representante legal, por estar debidamente autorizado por éste último mediante poder para actuar a su nombre. • La participación para tomar la balota de la bolsa se hará en orden de presentación de propuestas, teniendo en cuenta la primera propuesta presentada en condición de empate y así sucesivamente. • Una vez el funcionario o el proponente, según corresponda, tome la balota de la bolsa la mostrará ante la cámara para que todos los asistentes puedan observarla hasta que se haya sacado una balota por cada proponente empatado. • El empate se cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil. • 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 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 presente numeral. 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).
3.7 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo.	El Distrito de Barranquilla, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos Artículo 2.2.2.1.1.2., Artículo 2.2.1.1.1.6.1., Artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2. del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Ver Anexo A. Matriz de Riegos.
3.8 Garantías:	Indicar en la columna APLICA con la palabra SI o NO, si aplica o no la garantía para el proceso y diligenciar el porcentaje (%) y el Plazo de las Garantía que aplican:

Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo
Seriedad de la oferta	**X**			**X**	**10**	**10% del presupuesto oficial y una vigencia hasta por 3 meses.**
Cumplimiento		**X**		**X**	**10**	**igual al termino de duración del contrato y cuatro (4) meses más|**
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		**X**		**X**	**10**	**Vigencia igual al termino de duración del contrato y tres (3) años más**
Calidad del suministro		**X**		**X**	**10**	**igual al termino de duración del contrato y cuatro (4) meses más**

	Seguro de responsabilidad civil.		**X**		**X**	**Grupo 1: 500 SMLMV Grupo 2: 500 SMMLV Grupo 3: 500 SMMLV Grupo 4: 400 SMLMV**	**Con una vigencia igual al termino de duración del contrato y un mes más.**

El contratista se obliga a constituir a favor del CONTRATANTE una garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas del mismo, las cuales serán expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia.

3.9. Interventoría o Supervisión:	Nombre del funcionario:	**Gianny Warff Samper**
	Identificación del funcionario:	**1.042.440.559**
	Cargo:	**Jefe de la Oficina de Gestión Administrativa Docente**
	Dependencia:	**Secretaría Distrital de Educación**

3.9.1 Necesidad de contar con Interventoría cuando los contratos superen la menor cuantía

EL DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA, a través de la Secretaria Distrital de Educación, cuenta con profesionales y técnicos operativos con conocimiento especializado en la materia y capacitados para realizar el debido seguimiento jurídico, administrativo, técnico, contable y financiero. Por otro lado, atendiendo a la naturaleza del contrato de Suministro para el seguimiento a la ejecución de este, la vigilancia y el aseguramiento del cumplimiento del objeto del contrato puede llevarse a cabo por parte del supervisor y el equipo de apoyo a la supervisión.

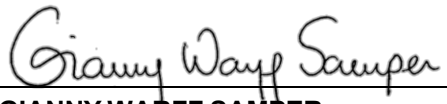
3.10 Plazo de Ejecución del Contrato

El plazo de ejecución del contrato será medido en días escolares, de acuerdo con la siguiente tabla o hasta el agotamiento de los recursos, contado desde la firma del acta de inicio. Una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

GRUPO	PLAZO EN DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR
1	30	$ 7.715.788.233
2	30	$ 8.429.165.124
3	30	$ 8.198.466.560
4	29	$ 5.699.177.104

El plazo de ejecución para cada grupo inicia a partir de la firma del acta de inicio.

FORMATO DE ESTUDIO PREVIO

3.11 Liquidación del Contrato	El contrato podrá ser liquidado de común acuerdo por las partes, de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y la Ley 80 de 1993. Si el contratista no se presenta a la liquidación, o las partes llegan a un acuerdo sobre el contenido de esta, se practicará la liquidación unilateral por el Distrito, conforme a la Ley 80 de 1993. El plazo máximo para la liquidación del contrato será entonces de máximo 4 meses siguientes a la finalización del contrato, en cualquiera de sus modalidades.
3.12 Sometimiento a un acuerdo comercial.	**Lo que determine el estudio del sector**
3.13 Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales	Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.
FIRMA:	
NOMBRE:	**GIANNY WARFF SAMPER**
CARGO:	**Jefe de la Oficina de Gestión Administrativa Docente**
Proyectó:	Grace González Correa, Abogada, Secretaría Distrital de Educación
Revisó:	Astrid Arroyo Castillo, Asesora de Despacho, Secretaría Distrital de Educación

Anexo A. MATRIZ DE RIESGOS

El Distrito de Barranquilla, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos Artículo 2.2.2.1.1.2., Artículo 2.2.1.1.1.6.1., Artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2. del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. Luego, se evalúan los riegos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos, así:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Ejecución	Operacional	Suspensión de labores académica	No prestación del servicio por ausencia de demanda	3	2	5	Medio	contratista	La supervisión realizará seguimiento a la prestación del servicio educativo y sus novedades, en aras de notificar al proveedor.	2	1	3	Bajo	Si	Contratista - Supervisor	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Comunicación con el contratista	Semanal

2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista .	Costos adicionales por la implementación de medidas de contingencia. Suspensión del servicio.	3	4	7	Alto	contratista	El contratista deberá notificar con anticipación las situaciones logísticas o novedades que impidan la adecuada ejecución del contrato y generar plan de contingencia.	3	2	5	Medio	Si	Contratista	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Informes de Gestión	Mensual
3	General	Externo	Ejecución	Económicos	Cambios de costos en los factores que determinan el costo del servicio.	Aumento o disminución en el costo del servicio	3	4	7	Alto	Contratista Entidad	El Ente Territorial revisará la situación en el evento que ocurra. Y de acuerdo a las evidencias presentadas, se determinarán escenarios de solución que no afecte la ejecución y el equilibrio económico del contrato.	1	2	3	Bajo	Si	Contratista - Supervisor	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	La Entidad Contratista monitoreará el comportamiento del sector económico.	Mensual
4	General	Externo	Ejecución	Político - Social	Huelgas o manifestaciones de orden público que suspendan la ejecución del contrato.	Costos por suspensión del servicio en días programados. Inaccesibilidad a las Instituciones Educativas por escenarios de Orden público.	3	3	6	Alto	Contratista	Elaboración e implementación de planes de contingencia, por parte del contratista y seguimiento por parte del contratante.	3	2	5	Medio	Si	Contratista - Entidad	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Comunicación permanente entre contratista y contratante Informes de Gestión. Medios de comunicación.	Cuando suceda el evento

5	General	Externo	Ejecución	Político - Social	Huelgas o manifestaciones de orden público que suspendan la ejecución del contrato.	Costos por suspensión del servicio en días programados. Inaccesibilidad a las Instituciones Educativa s por escenario s de Orden público.	3	3	6	Alto	Contratista Entidad	La Entidad Asume el riesgo siempre que el servicio fuese cancelado con pocas horas de anticipación.	4	3	7	Alto	Si	Contratista Supervisor	Etapa de ejecución	NA	Comunicación con el contratista Informes de supervisión. Medios de comunicación.	Etapa de ejecución
6	Especifica	Interno	Ejecución	Operacional	Accidentes (quemaduras, cortes, caídas, golpes)	No contar con personal idóneo para el cubrimiento de la novedad, afectando la prestación del servicio.	3	2	5	Medio	Contratista	El contratista deberá llevar a cabo jornadas de cualificación en SST al personal asignado.	2	1	3	Bajo	SI	contratista	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Informes de Gestión.	Mensual
7	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	ETA'S (Enfermedades transmitidas por alimentos)	Deterioro de la salud de titulares de derecho y probablemente la muerte	2	5	7	Alto	Contratista	Implementació n de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico por parte del contratista.	2	1	3	Bajo	SI	Contratista	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Visitas de seguimiento equipo PAE	Mensual

Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf