

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL			
		F-GCT -03	Versión: 04		
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025			
		Páginas: 1 de 11			
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	FICHA TECNICA		Código TRD:		110.17.02

FICHA TECNICA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

FECHA: septiembre de 2026

PROCESO No. MC-SASIP-003-2026

OBJETO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS SEDES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA LA CANDELARIA DEL MUNICIPIO DE LA CAPILLA DEPARTAMENTO DE BOYACÁ DURANTE TREINTA Y NUEVE (39) DIAS CALENDARIO 2026, EN DESARROLLO CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No CO1.PCCNTR.9775219/2685 DE 2026

FICHA TÉCNICA

1.1. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

El Operador debe cumplir estrictamente con los lineamientos técnico- administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen.

Por lo tanto el contratista operador deberá acogerse a las minutas patrón tiempo de consumo semanal establecidas por el Ministerio de Educación y Secretaria de educación del departamento de Boyacá como referente el convenio ejecutado 3609 de 2023

A. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR:

Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

*** MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

1. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
2. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 2 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	Código TRD:		
FICHA TECNICA				

Así mismo el oferente en su propuesta y el operador una vez contratado debe entregar los siguientes documentos:

*** PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** Debe tener aplicabilidad para la(s) bodegas) de almacenamiento y/o planta) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, tanto en unidades con suministro de raciones preparadas en sitio como en unidades con ración industrializada y bodega según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y Anexo 2 de la Resolución 16432 de 20015 “Fase de alistamiento, equipos, dotación e implementos de aseo” y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- a. Programa de Limpieza y Desinfección:** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

- b. Programa de Desechos Sólidos:** Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- c. Programa de Control de Plagas:** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.

- d. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua:** Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 3 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	Código TRD:		
FICHA TECNICA				

Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

- e. Transporte:** El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2574 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan.
- f. Plan de capacitación:** y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación debe contener metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, contemplar cronograma con la programación de la totalidad de ecónomas contratados, personal a cargo de las capacitaciones, temas y metodología por capacitación, de tal forma que se cumplan mínimo 10 horas de capacitación al año a la totalidad del personal. El plan de capacitación debe ser presentado con la propuesta.
- g. Plan de rutas:** Debe especificar la periodicidad y días precisos de entrega de víveres, elementos de aseo y gas a cada uno de los comedores escolares acorde a lo requerido para la adecuada ejecución del programa bajo la modalidad ración preparada en sitio. El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan.

I. IMPLEMENTOS DE ASEO: Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

J. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

- a.** El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MBPS y las demás normas vigentes para el efecto.
- b.** Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.
- c.** Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adiciona o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
- d.** Los alimentos importados deberán contar con registro permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA y deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

K. EMPAQUE Y EMBALAJE: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a.** Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- b.** Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT-03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 4 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL			
	FICHA TECNICA	Código TRD:	110.17.02	

de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adiciona. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

c. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan.

L. **NECESIDAD DE RECURSO HUMANO:** El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

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

* **Perfil:** Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Manipuladores de Alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan).

* **Perfil:** Ser mayor de 18 años, Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

En caso de suministro de Ración Industrializada, se dará cumplimiento a lo establecido en la resolución No. 29452 de 2017 " En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los Titulares de Derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el (los) manipulador(es) de alimentos necesarios) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien (es) coordinará (n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

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

Capacitar al personal manipulador de alimentos en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en el Lineamiento del Programa, antes del inicio de la operación, para lo cual deberá presentar el registro correspondiente.

El Operador debe Implementar un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Según los lineamientos planteados anteriormente en el Plan de Capacitación.

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 5 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	FICHA TECNICA		

*** ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

- a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos establecidos para tal fin.
- e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, diligenciando los formatos establecidos para este fin.
- f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS) con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos
- h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos.
- i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
- j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
- k) Exigir al personal externo que visita las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- l) Notificar oportunamente al coordinador operativo y/o rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la unidad aplicativa.
- m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo según lineamientos que realice la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Secretaria de Educación Departamental.

En todo caso, el operador que realice la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones exigidas en la Resolución 29452 de 2017 y la normatividad vigente en temas de manejo de alimentos y adicionalmente los siguientes lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación para la oportuna y de calidad prestación del servicio:

1. En caso de solicitud al operador, por parte de la IE o el Municipio de la entrega de dos complementos o la cualificación de los mismos, esta deberá ser autorizada por el supervisor o por la interventoría del contrato.
2. Para la ejecución de los ciclos de menús aprobados por la supervisión o interventoría con el apoyo del equipo técnico de la Secretaría de Educación, el operador los implementará según la programación mensual presentada y aprobada, de tal forma que en cada unidad aplicativa el suministro de alimentos en todas las instituciones educativas permita la ejecución de los menús en forma homogénea, durante el calendario escolar.
3. El operador debe garantizar que los vehículos empleados para transporte de alimentos cuenten en su interior con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire, los vehículos que transportan alimentos que requieran congelación o refrigeración debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura” y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. En el caso de los vehículos de transporte sin unidad de frío o termoking el operador debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, adicionalmente, el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente, el cual debe ser presentado dentro del plan de alistamiento para la

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT-03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 6 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL			
	FICHA TECNICA	Código TRD:	110.17.02	

respectiva aprobación. En estos casos el operador deberá contar con cavas plásticas con tapa y deberá emplear pilas hielo u otro elemento que permita conservar la cadena de frío y que no represente focos de contaminación para el alimento.

4. Se realizará seguimiento a cada uno de los aspectos presentados en la propuesta. 5. El operador deberá vincular al personal necesario para cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno de los salarios y demás obligaciones relacionadas con la obligación asignada.

1.2. OBLIGACIONES

A.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

A1. OBLIGACIONES GENERALES

- 1. •Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con las actividades acordadas con el Municipio.
- 2. Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del contrato
- 3. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Contrato.
- 4. Guardar total reserva de la información que por razón de la ejecución del presente contrato. Esta información es de propiedad del Municipio y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada.
- 5. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Contrato.
- 6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y en tramamientos que pudieren presentarse.
- 7. Realizar los aportes a los Sistemas de Salud y Pensión y parafiscales de conformidad con la normatividad vigente y anexar a los informes de ejecución la copia de los recibos correspondientes para autorización de pago por parte del Supervisor.
- 8. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta el supervisor.
- 9. Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Contrato.
- 10. Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerté y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio.
- 11. A la finalización del Contrato, devolver al supervisor la totalidad de información y/o documentación en medio físico y magnético, según corresponda, que haya sido producida en ejecución del Contrato.
- 12. Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado.
- 13. Mantener informado al supervisor del contrato sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad.
- 14. Observar el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de los trabajadores que requiera para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse.
- 15. Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del Contrato, por parte del supervisor o el Alcalde

A2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- 1. Cumplir estrictamente con las características lineamientos técnico- administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen.
- 2. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
- 3. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 7 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	FICHA TECNICA		Código TRD:

información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

- Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.
- 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.
- En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.
- Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del convenio.
- Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
- Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.
- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
- Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.
- Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.
- Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 8 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL			
FICHA TECNICA	Código TRD:	110.17.02		

- consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
- Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos.
 - Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.
 - Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
 - Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso 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.
 - Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
 - Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
 - Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
 - Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
 - Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
 - El operador deberá, una vez firmado el contrato, presentar máximo 5 días antes del inicio del suministro de los complementos, la relación del personal contratado para cada función y la modalidad de contratación, e informar las modificaciones que se presenten.
 - Pagar oportunamente los salarios honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales al personal que el operador vincule o halla vinculado en la ejecución del contrato por cada región.
 - El operador deberá acreditar para cada pago certificación de paz y salvo de estados honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales por todo concepto expedido por el revisor fiscal, cuando este existe de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el Representante
 - Garantizar el pago y presentar como soporte paz y salvos por todo concepto con los proveedores de víveres, servicios y demás involucrados en la operación del Programa de alimentación escolar, correspondiente al mes anterior al periodo de ejecución presentado para pago, esto a partir del segundo pago.
 - Realizar cambios en modalidad de ración (preparada en sitio y/o ración industrializada) solo con previa aprobación por escrito por parte de la secretaria de educación, por medio de la supervisión o interventoría del contrato.
 - Entregar para cada pago las certificaciones firmadas por los rectores de cada institución, donde certifique el número de beneficiarios por modalidad. Los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago.
 - El operador seleccionado deberá, una vez firmados el contrato, presentar máximo 2 días antes del inicio del suministro de los complementos la relación del personal contratado para cada función y la modalidad de contratación.
 - Cumplir con las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen, y de todos los aspectos establecidos en la resolución 2482 de 2022
 - Entregar dentro de los diez días hábiles del mes siguiente, al mes ejecutado, al DEPARTAMENTO (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) el consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por el MEN para el efecto. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmente atendidos. La Gobernación de Boyacá, solamente tendrá en cuenta para el giro de recursos, los beneficiarios que se encuentren marcados con la estrategia de permanencia de alimentación escolar en el SIMAT, para lo cual el Municipio deberá realizar el seguimiento detallado con la información reportada en cada una de las Instituciones educativas, si aplica en relación con el Departamento.

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT-03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 9 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL			
	FICHA TECNICA	Código TRD:	110.17.02	

37. Promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de la comunidad
38. Entregar la fase de alistamiento ajustada de acuerdo a la modalidad de Ración, en la oficina de la secretaria de Planeación e Infraestructura.
39. Enviar la información que solicite el Departamento de Boyacá en virtud del programa de alimentación escolar

VALOR DEL CONTRATO

El valor del presente contrato asciende a la suma de OCHENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL SETENTA Y CINCO PESOS MONEDA COLOMBIANA, (**\$82,662.075**) de acuerdo con el análisis de marcado y costos que llevaron a establecer el precio en el respectivo proyecto, de acuerdo con los siguiente valores

- A. VALOR RACIONES: CINCUENTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS MONEDA COLOMBIANA, (\$50.998.935) de acuerdo con los siguientes costos establecidos por la gobernación de Boyacá, para los treinta y seis (39) días calendario escolar:

Almuerzo preparado en sitio				
CLASIFICACION	CANTIDAD DIARIA	VALORUNIDAD	VALOR TOTAL DIARIO	VALOR 39 DIAS CSALENDARIO ESCOLAR
PREMERA INFANCIA	0	\$3.828	\$0	
PREESCOLAR	25	\$3.828	\$95.700	
PRIMARA 1	84	\$3.939	\$330.876	
PRIMARIA 2	63	\$4.231	\$266.553	
SECUNDARIA	98	\$4.602	\$450.996	
MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS	34	\$4.810	\$163.540	
		VALOR DIARIO	\$1.307.665	\$50.998.935

- B. TOMA DE MUESTRAS: QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS MONEDA COLOMBIANA, (\$556.374) durante el termino de los 39 días calendario escolar.

TOMA DE MUESTRAS	
VALOR DIARIO	VALOR TOTAL 36 DIAS
\$14.266	\$556.374

- C. PERSONAL MUNIPULADOR DE ALIMENTOS: TREINTA Y UN MILLONES CIENTO SEIS MIL SETECIENTOS SESENTA Y SEISPESOS MONEDA COLOMBIANA, (\$31.106.766) para el termino de prestación del servicio, de acuerdo con lo siguiente

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
TIEMPO DE SERVICIO	No de personas (1)	Valor mes (2)	Numero de meses (3)	Valor total (1*2)*3
TIEMPO COMPLETO	2	\$2.976.549	1,85	\$11.013.231,30

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 10 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL	Código TRD:		
FICHA TECNICA				

MEDIO TIEMPO MES	7	\$1.488.412	1,85	\$19.274.935,40
TOTAL ECONOMAS				\$31.106.766

VALOR TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA: Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS (\$556.374) por concepto de toma de muestras y contramuestras las cuales deben realizarse únicamente en las Instituciones Educativas Principales en la Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, a razón de CATORCE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE (\$14.266,00) cada una, lo anterior con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 0003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de 2026 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, para lo cual el Municipio presentará el formato establecido con evidencia fotográfica a color.

CLASIFICACIÓN UNSPSC

El suministro objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el [cuarto de ser posible, o de lo contrario en el tercer nivel, como se indica en la Tabla siguiente:

Código UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase
50131600	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos Lácteos y Huevos	Huevos y Sustitutos
50131700	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos Lácteos y Huevos	Productos de Leche y Mantequilla
50151500	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceites y Grasas Comestibles	Grasas y Aceites Vegetales Comestibles
50192900	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos Preparados y Conservados	Pasta o Tallarines Natural
50221000	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de Cereales y Legumbres	Legumbres
50221100	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de Cereales y Legumbres	Cereales
50221300	Productos de Uso Final	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de Cereales y Legumbres	Harina y Productos de Molino
78141500	Servicios	Servicio de transporte, almacenaje y corre	Servicio de transporte	Servicios de organización de transporte
81141600	Servicios	Servicios basados en ingeniería, investigación y tecnología	Tecnologías de fabricación	Manejo de cadena de suministros
9010160	Servicios	Servicios de viajes,	Restaurantes y catering	Servicios de banquetes

	MUNICIPIO DE LA CAPILLA ALCALDÍA MUNICIPAL NIT: 800099665-5	GESTIÓN CONTRACTUAL		
		F-GCT -03	Versión: 04	
		Fecha de Aprobación: 01/05/2025		
		Páginas: 11 de 11		
		SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN		
	SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL			
	FICHA TECNICA		Código TRD:	110.17.02

0		alimentación, alojamiento y entretenimiento	(servicios de comidas y bebidas)	y catering
93131600	Servicios	Servicios políticos y asuntos cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentos y nutrición

Plazo de Ejecución

Setenta (70) días calendario dentro del cual se presta el servicio durante 39 días escolares.

Origina firmado
LINA PAOLA MORA VARGAS
Secretaria general y de gobierno Municipal

GESTIÓN DOCUMENTAL.
Original: Secretaria de Planeación
Copia: Interesado
Ubicación: 110.17.03
Elaboro: Jaime Castañeda Asesor de Contratación
Reviso: Lina Mora secretaria Gyg
Aprobó: ALVARO ROJAS - Alcalde Municipal