Alcaldía Municipal de Floridablanca	REQUERIMIENTO TÉCNICO DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR	CÓDIGO	GC-F-56
		VERSIÓN	00
	OFICINA DE CONTRATACIÓN	FECHA ELAB	15/01/2024
		FECHA APROB	15/01/2024
	PROCESO: GESTION DE LA CONTRATACIÓN	TRD	103-14

DIRIGIDO A (ordenador del gasto)	DIANA MILENA VILA FLOREZ Jefe Oficina de Contratación
SECRETARÍA Y/O OFICINAS GESTORAS	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
FECHA DE ELABORACIÓN	21 DE OCTUBRE DE 2026
RESPONSABLE TÉCNICO	DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS Secretario de Educación
ALCANCE DE LA NECESIDAD	
DESCRIPCIÓN	La Alimentación Escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano. La Declaración Universal de Derechos Humanos incorpora la Declaración de los Derechos del Niño, ratificada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959. Los derechos de los niños, niñas y adolescentes, detallados en la Convención sobre los Derechos del Niño, suscrita y aceptada por todos los países del mundo, con la excepción de Somalia y Estados Unidos, reconocen el derecho a un nivel de vida apropiado para el desarrollo integral de los niños, abarcando aspectos como alimentación, vivienda, educación, recreación, salud y vestimenta. Cada niño tiene el derecho a la educación, y es responsabilidad del Estado garantizar al menos la educación primaria, que debe ser gratuita y obligatoria. El artículo 28 de la Convención insta a " adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar " (Convención sobre los Derechos del Niño adoptada y abierta a la firma y ratificación por la Asamblea General en su resolución 44/25, de 20 de noviembre de 1989). La educación no solo es un derecho humano fundamental, sino también una herramienta crucial para el desarrollo tanto de individuos como de sociedades. A pesar de esto, 67 millones de niños en todo el mundo no asisten a la escuela, de los cuales el 54 % son niñas, y muchos otros reciben una educación intermitente o deficiente. En las regiones en desarrollo, únicamente 87 de cada 100 niños completan la educación primaria (http://www.unicef.es/infancia/educacion-para-todos-los-ninos). En 1974, los gobiernos participantes en la Conferencia Mundial de la Alimentación proclamaron que “todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales.” La conferencia también se fijó el objetivo de erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el plazo de un decenio, objetivo que no se logró por diferentes motivos. En la Cumbre Mundial sobre Alimentación celebrada del 13 al 17 de noviembre de 1996 en la sede de la FAO en roma se tuvo como objetivo renovar el compromiso de eliminar el

	hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para toda la población. Es así como se da la Declaración de Roma dónde el gobierno de este país reafirma el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre. Los programas de Alimentación Escolar, para el sector público, han funcionado con la orientación, financiación y lineamientos a cargo del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, desde su creación en 1968 y hasta el 2006. Las modalidades de prestación del servicio se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a objetivos de mejoramiento del estado nutricional de los escolares. A partir de 2006 se vincularon directamente con objetivos relacionados con el sistema educativo, como una estrategia para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y la deserción escolar y mejorar la permanencia a término en el sistema educativo y la función cognitiva de los escolares. El Programa de Alimentación Escolar – PAE, es una estrategia del Ministerio de Educación Nacional para fortalecer el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, fundamentada en la normativa y legislación colombianas vigentes, en el marco del Decreto 1852 de 16/09/15 y la Resolución 0003 de 2026 emitido por la UApA, y se desarrolla con la entrega, diaria y consecutiva durante el calendario y horario escolares, a cada titular de derecho matriculado y asistente a las instituciones educativas oficiales, focalizado como beneficiario de un complemento alimentario jornada de la mañana o jornada de la tarde, que puede ser en la modalidad preparada en sitio o industrializada, o de un complemento tipo almuerzo en la modalidad preparada en sitio. Cabe resaltar que para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar se debe contar con un plan de contingencia en caso de que se requiera la implementación del mismo ante posibles emergencias como la situación presentada durante los años 2020 y 2021 donde, Mediante Decreto 417 del 17 de marzo de 2020 se declaró el estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio nacional por el término de treinta (30) días, con el fin de conjurar la grave calamidad pública que afecta al país por causa del nuevo Coronavirus COVID-19. La Resolución 0003 de 2026 define y establece los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 encontrando como objeto el suministro de un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. El PAE dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla objetivos educativos, de salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer

	parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha constituido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición. El Programa de Alimentación Escolar brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes de todo el territorio nacional, registrados en el Sistema de Matricula -SIMAT- como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones y recursos propios de cada ente territorial. Su objetivo fundamental es contribuir con la permanencia de los estudiantes sistema escolar y aportar, durante la jornada escolar macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y los micronutrientes (zinc, hierro, vitamina A y calcio) en los porcentajes que se definan para cada modalidad. En este sentido, la Alcaldía de Floridablanca en cabeza de la secretaria de Educación, es la encargada de orientar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y administrativos, así como la ejecución, supervisión y evaluación del proyecto, lo cual está fundamentado en la Resolución 0003 de 2026 que define los lineamientos técnico administrativos para la operación del programa. Con el fin de contribuir a la satisfacción de la necesidad expuesta, el Municipio de Floridablanca, a través del Programa de Alimentación Escolar, brindará un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes mediante el suministro de alimentación en las modalidades Complemento Preparado en Sitio AMPM y Complemento Preparado en Sitio Almuerzo, Complemento comida caliente transportada y Complemento Ración Industrializada. En tal sentido el Municipio de Floridablanca debe contar con un operador a través del cual se garantice la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2027 en las modalidades anteriormente dispuestas, toda vez que la Entidad no cuenta con la capacidad técnica, infraestructura y personal para brindar el servicio por si misma. Es así, que la administración, a través de la Secretaría de Educación inició las gestiones administrativas necesarias para garantizar la adquisición de los bienes y servicios necesarios para la vigencia 2027, en el cual se incluyó la necesidad correspondiente al servicio de alimentación escolar para las instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca. Así mismo, se llevaron a cabo las acciones relacionadas con la estructuración de la prestación de este servicio según las necesidades presentadas por cada institución, el número de beneficiarios y demás aspectos relevantes para una adecuada planeación contractual a fin de llevar cabo el proceso de selección correspondiente. El presente proceso se encuentra enmarcado en el proyecto de inversión **2024682760062**

	DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA. la Entidad Municipal encuentra necesario y conveniente adelantar el proceso de contratación para llevar a cabo el **SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA – SANTANDER VIGENCIA 2027.**
OBJETO PROPUESTO	**SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2027.**
ESPECIFICACIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL	La Secretaría de Educación procede a emitir el requerimiento técnico actualizado, según las observaciones presentadas a los documentos previos del proceso de selección, y la necesidad propia de la Administración y de las Instituciones Educativas Oficiales. El contratista debe realizar el suministro de los siguientes complementos alimentarios: Complemento Ración Industrializada para jornadas académicas mañana y tarde, Complemento Ración Preparado en Sitio para jornadas académicas mañana y tarde, Complemento comida caliente transportada am/pm , almuerzo, Complemento Almuerzo Preparado en Sitio en las instituciones educativas de acuerdo a las especificaciones señaladas en la Resolución 335 del 2021 Lineamientos Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar - PAE Unidad Especial Alimentos para Aprender que hacen parte integral del presente estudio técnico, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. Para la ejecución del objeto, se resalta que se debe cumplir a cabalidad con cada uno de los lineamientos, normas y parámetros establecidos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en 16 instituciones educativas del Municipio de Floridablanca. Se estima una cantidad de beneficiarios de 18.207 estudiantes. La cobertura en el municipio de Floridablanca se encuentra distribuida en 57 sedes educativas oficiales que se encuentran ubicadas 20 en el área rural y 37 sedes educativas oficiales ubicadas en el área urbana. **Cobertura 2027**

COBERTURA ASIGNADA A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES POR MODALIDAD

					MODALIDAD					
		INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	SECTOR	RPS ALMUERZO	RPS AM /PM	RI	CCT	TOTAL SEDE	COBERUTA POR INSTITUCON
1		COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS								1731

		1	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE A	URBANO	0	0	0	1300	**1300**	
		2	INSTITUTO HUMBERTO GÓMEZ NIGRINIS	SEDE B	URBANO	288	0	0	0	**288**	
		3	INSTITUTO GARCÍA ECHEVERRY	SEDE C	URBANO	0	0	143	0	**143**	
	2		**COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO**							**0**	**2429**
		4	COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO	SEDE A	URBANO	700	500	0	0	**1200**	
		5	INSTITUTO JUAN PABLO I	SEDE B	URBANO	0	456	0	0	**456**	
		6	INSTITUTO ANDRES BELLO SEDE C	SEDE C	JORNADA UNICA	364	0	0	0	**364**	
		7	INSTITUTO RIOFRIO (MEGACOLEGIO)	SEDE D	URBANO	0	409	0	0	**409**	
	3		**COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA**							**0**	**701**
		8	ECOLOGICO CASIANO ALTO	SEDE A	RURAL	0	59	0	0	**59**	
		9	ECOLOGICOCASIANO BAJO	SEDE B	RURAL	23	0	0	0	**23**	
		10	ECOLOGICO MANTILLA	SEDE C	RURAL	0	97	0	0	**97**	
		11	ECOLOGICO JUDIA	SEDE D	RURAL	10	0	0	0	**10**	
		12	ECOLOGICO GUAYANAS	SEDE E	RURAL	0	7	0	0	**7**	
		13	ECOLOGICO HELECHALES	SEDE F	RURAL	0	83	0	0	**83**	
		14	ECOLOGICO CAUCHOS	SEDE H	RURAL	0	84	0	0	**84**	
		15	ECOLOGICO PALMERAS	SEDE I	RURAL	0	28	0	0	**28**	

	16	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	SEDE J	RURAL	88	222	0	0	**310**		
4		**COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO**							**0**	**1662**	
	17	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO,	SEDE A	URBANO	447	0	0	0	**447**		
	18	LA CASTELLANA,	SEDE B	URBANO	245	0	0	0	**245**		
	19	FUNDESAN,	SEDE C	URBANO	174	0	0	0	**174**		
	20	FE Y ALEGRIA,	SEDE D	URBANO	343	280	0	0	**623**		
	21	LAS VILLAS,	SEDE E	URBANO	0	173	0	0	**173**		
5		**COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR**							**0**	**1755**	
	22	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE A	JORNADA UNICA	852	0	0	0	**852**		
	23	INSTITUTO SANTA ANA	SEDE B	URBANO	0	0	0	570	**570**		
	24	INSTITUTO FLORICCE	SEDE D	JORNADA UNICA	333	0	0	0	**333**		
6		**COLEGIO TÉCNICO INDUSTRIAL JOSÉ ELÍAS PUYANA**							**0**	**2696**	
	25	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	SEDE A	URBANO	0	0	0	705	**705**		
	26	INSTITUTO MANUELA BELTRAN	SEDE B	URBANO	0	0	840	0	**840**		
	27	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	SEDE C	URBANO	0	923	0	0	**923**		
	28	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	SEDE D	URBANO	0	0	0	228	**228**		

7		**COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN**							**0**	**1969**
	29	COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	SEDE A	URBANO	0	0	534	0	**534**	
	30	INSTITUTO JOSE A MORALES	SEDE B	URBANO	0	357	0	0	**357**	
	31	INSTITUTO EL CARMEN	SEDE C	URBANO	100	702	0	0	**802**	
	32	INSTITUTO VILLALUZ	SEDE D	URBANO	0	222	0	0	**222**	
	33	INSTITUTO VERICUTE	SEDE E	RURAL	0	54	0	0	**54**	
8		**INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO**							**0**	**1386**
	34	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	SEDE A	URBANO	0	921	0	0	**921**	
	35	INSTITUTO LA TRINIDAD	SEDE B	URBANO	0	0	0	374	**374**	
	36	INSTITUTO BELENCITO	SEDE C	URBANO	0	91	0	0	**91**	
9		**INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN**							**0**	**1433**
	37	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	SEDE A	URBANO	0	0	819	0	**819**	
	38	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS	SEDE B	URBANO	0	0	0	614	**614**	
10		**INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE**							**0**	**1895**
	39	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	SEDE A	URBANO	500	0	1122	0	**1622**	
	40	CENTRO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	SEDE B	URBANO	0	0	0	273	**273**	
11		**INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO**							**0**	**1634**

	41	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	SEDE A	URBANO	200	640	0	0	**840**	
	42	INSTITUTO DOMINGO SABIO	SEDE B	URBANO	0	0	0	336	**336**	
	43	INSTITUTO EL PROGRESO	SEDE D	URBANO	0	0	458	0	**458**	
12		**INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMÁN**							**0**	**426**
	44	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	SEDE A	RURAL	117	82	0	0	**199**	
	45	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE	SEDE B	RURAL	0	105	0	0	**105**	
	46	INSTITUTO AGUABLANCA	SEDE D	RURAL	0	26	0	0	**26**	
	47	INSTITUTO ROSABLANCA	SEDE E	RURAL	0	70	0	0	**70**	
	48	BUENAVISTA	SEDE F	RURAL	0	18	0	0	**18**	
	49	LA EMPRESA	SEDE H	RURAL	8	0	0	0	**8**	
13		**INSTITUTO COMUNITARIO MINCA**							**0**	**856**
	50	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	SEDE A	URBANO	0	0	0	124	**124**	
	51	INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SEDE B	URBANO	0	326	0	0	**326**	
	52	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	SEDE C	URBANO	0	406	0	0	**406**	
14		**INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL**							**0**	**1097**

	53	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	SEDE A	URBANO	0	0	960	0	**960**	
	54	INSTITUTO EL PORVENIR	SEDE B	URBANO	137	0	0	0	**137**	
15		**INSTITUTO GABRIEL GARCÍA MARQUÉZ**							**0**	**1120**
	55	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	SEDE A	URBANO	0	0	281	0	**281**	
	56	INSTITUTO CARACOLI	SEDE B	URBANO	0	839	0	0	**839**	
16		**INSTITUTO RAFAEL POMBO**							**0**	**908**
	57	INSTITUTO RAFAEL POMBO	SEDE A	URBANO	0	908	0	0	**908**	
		TOTAL, COBERTURA			**4929**	**9088**	**5157**	**4524**	**23698**	**23698**

Nota: La presente Cobertura estará sujeta a cambios, de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa.

Se anexa documento definitivo "estudio de necesidad" en donde se señalan cada uno de los componentes técnicos que integran el programa PAE.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

OBLIGACIONES TECNICAS.

1. Cumplir el Decreto 1075 de 2015 en las disposiciones del PAE, la Resolución 0003 de 2026 de la UApA con los anexos sustituidos por la Resolución 0155 de 2026, en particular el Anexo 5 de Calidad e Inocuidad, y la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentos sanitarios aplicables a cada producto, proceso y establecimiento.
2. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor 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 del plan de saneamiento básico y sus programas, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

Disponer de una bodega ofrecida, la cual deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias

		establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega. 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.
	4.	Disponer de un centro de producción, el cual deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas del centro de producción, que debe tener las zonas (área recepción de materia prima, área de Vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de ensamble, área de preliminares de frutas y verduras, y área de porcinamente) debidamente identificadas, delimitadas y separadas. , 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.
	5.	Realizar plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar 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, grados de escolaridad establecidos en la resolución 0003 del 2026 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
	6.	Entregar semanalmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento RPS, 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 fecha al que corresponde dicho reporte. de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 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.
	7.	El contratista presentara las fichas técnicas de los alimentos a la ETC incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad Preparada en Sitio y Complemento Industrializado, estas fichas técnicas deberá contener por lo menos la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, aporte calórico, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, registro fotográfico del

		producto, sellos de advertencia, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación y almacenamiento, vida útil, porción recomendada, normatividad aplicable, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba, se debe 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 número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
	8.	Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio, para cada institución educativa en los formatos establecidos por la UApA 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 la UApA. 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 "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad".
	9.	Aplicar los procedimientos de contingencia, gestión del riesgo y continuidad del servicio previstos en la Guía de implementación y anexos vigentes de la Resolución 0003 de 2026, modificados por la Resolución 0155 de 2026 cuando corresponda; registrar la decisión, su soporte sanitario, técnico, contractual y la articulación requerida con la UApA y autoridades competentes.
	10.	Garantizar el suministro de Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.
	11.	Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio.
	12.	Realizar y registrar monitoreo de pH y cloro residual in situ por comedor escolar y programar análisis de agua microbiológicos y fisicoquímicos en grifos con rotación de puntos según el plan aprobado, fuente, modalidad y riesgo, conforme al Anexo 5 vigente y la Resolución 2115 de 2007.
	13.	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.
	14.	Proyectar un diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.

	15.	Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
	16.	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento y todos sus programas por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.
	17.	El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, anjeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos. 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, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación de servicios.
	18.	El operador debe implementar un programa de trazabilidad y de proveedores materias primas e insumos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, el cual se debe evidenciar para la verificación en bodega de Y en su totalidad y todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.
	19.	Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio. El operador deberá revisar la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 0003 de 2026, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, comprometerse a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, especificar en caso de requerirse un menaje adicional para la debida ejecución, el mismo será allegado de

		manera oportuna y sin costo adicional. Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros. Se debe evidenciar una acta suscrita en relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.
	20.	Aplicar estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar para realizar el aprovechamiento de residuos de aceite cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva.
	21.	Guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.
	22.	Para el buen desarrollo de la operación del Programa el operador debera solicitar por su propia cuenta los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se preste el servicio de preparado en sitio, teniendo en cuenta que debe contar con el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentre ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.
	23.	Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deben diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos. El operador debe implementar para los excedentes un procedimiento y/o programa con el fin de disminuir perdidas en los restaurantes escolares. Formato: Diligenciamiento diario.
	24.	El operador deberá presentar, como parte integral de los soportes de ejecución contractual, el informe mensual de seguimiento al Plan de Manejo Ambiental (4), acompañado de las evidencias documentales y/o fotográficas, registros, formatos, indicadores y demás soportes que permitan verificar la ejecución de las actividades ambientales programadas para el respectivo periodo
	25.	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección. El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.
	26.	Para la modalidad de comida caliente transportada el operador debe cumplir en su totalidad con lo que está contemplado en el anexo de Calidad e

Inocuidad en el marco de la Resolución 2674 de 2013, 0003 del 2026.

27. El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.
28. Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance de acuerdo al anexo de calidad e inocuidad en su totalidad.

OBLIGACIONES (SG-SST)

29. El operador deberá diseñar, implementar, mantener y evaluar durante toda la ejecución contractual su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de acuerdo con el número de trabajadores, la clasificación del riesgo y las actividades que efectivamente desarrolle en el PAE de Floridablanca. El sistema deberá cubrir al personal administrativo, de bodega, producción, manipulación de alimentos, distribución, transporte y demás personas vinculadas a la operación, conforme a las responsabilidades que legalmente correspondan al operador.
30. Deberá identificar y controlar los peligros de cada cargo y lugar de trabajo; garantizar la afiliación y el pago al Sistema de Seguridad Social; realizar inducción, capacitación y entrega de elementos de protección personal; implementar los programas de vigilancia de la salud, prevención y respuesta ante emergencias; investigar los incidentes y accidentes de trabajo, y ejecutar las acciones correctivas correspondientes. Deberá entregar a la supervisión, antes del inicio de la operación y durante su ejecución, la evaluación de estándares mínimos aplicables, el plan anual de trabajo, la matriz de peligros, los registros de capacitación, inspecciones y entrega de elementos de protección, así como los informes de seguimiento y mejora.
31. el operador deberá determinar y documentar si está obligado a implementar un Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV) según su flota y la contratación o administración de conductores. Cuando corresponda, deberá diseñarlo, implementarlo, verificarlo y articularlo con el SG-SST. En todos los casos deberá controlar los riesgos de los desplazamientos asociados al contrato, incluidos la habilitación de conductores, la documentación y condiciones de los vehículos, las inspecciones previas al recorrido, el mantenimiento, la planificación de rutas, la prevención de la fatiga y la atención de siniestros viales. Estas exigencias también deberán verificarse respecto de los transportadores contratados, según las responsabilidades de cada parte. El operador presentará a la supervisión los soportes de cumplimiento y atenderá los requerimientos y acciones de mejora derivados de su revisión.

OBLIGACIONES NUTRICIONALES

32. Cumplir con los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del “Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales” establecidos por la ETC.
33. 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.

	34.	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
	35.	Realizar remisión de entrega suministro de 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.
	36.	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
	37.	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UApA y/o del MEN.
	38.	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UApA y demás actores que participan en el PAE.
	39.	Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.
	40.	Cumplir con los intercambios de la siguiente manera: máximo seis intercambios por modalidad de atención en cada ciclo de menú, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio y caliente transportada.
	41.	Realizar y presentar un programa de trazabilidad para la ración industrializada y su respectivo seguimiento durante todo el contrato.
	42.	Presentar informe mensual de la ejecución del programa de hábitos saludables con evidencia fotográfica y actividades realizadas conforme a los grupos de escolaridad atendidos y respaldo con firma y sello de Rector y/o coordinadores de la Institución educativa donde se llevó a cabo.
	43.	Garantizar el cumplimiento de cada una de las preparaciones y productos correspondiente Establecidas en cada ciclo de menús establecido con base a lo descrito en las guías De preparación establecidas por la ETC para la modalidad comida caliente Transportada y Ración Preparada en sitio.
	44.	Realizar y relacionar en una malla quejas encontradas y sus respectivos planes de mejora en los comités de alimentación escolar de manera mensual.
	45.	Garantizar en la modalidad de Ración Industrializada el cumplimiento en cada uno de los productos: las características nutricionales, físicas, microbiológicas y organolépticas establecidas y descritas en las fichas técnicas y entregadas en las pruebas de aceptabilidad realizadas y autorizadas por la ETC.
	46.	Reportar por escrito las actualizaciones y/o cambios en los Registro

sanitario, Fcihas técnicas de cada producto, al igual de los cambios o novedades que genere el proveedor en cada uno de los alimentos autorizados en la ETC, para realizar verificación y respectiva autorización por la ETC de la continuidad del cumplimiento de lo establecido en el actual documento.

OBLIGACIONES SOCIALES

47. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a todas las instituciones educativas del municipio de Floridablanca.
48. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
49. Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.
50. Realizar y relacionar en una malla las quejas encontradas en los comités de todas las sedes educativas dar respuesta manera mensual como plan de mejora en los comités de alimentación escolar CAE.
51. Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables
52. Apoyar en la aplicación de encuestas o instrumentos de percepción y satisfacción del PAE definidos por la ETC o la UAPA.
53. Implementar acciones de mejora derivadas de las observaciones realizadas por la ETC, supervisión, CAE, comunidad educativa o demás mecanismos de participación, cuando sean competencia del operador.

OBLIGACIONES FINANCIERAS, ADMINISTRATIVAS Y JURIDICAS

54. 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 establecidos por la UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
55. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal requerido para la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.
56. Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.
57. Presentar de forma mensual las facturas de las compras efectuadas a los productores locales según la Ley 2046 de 2020, así como la paz y salvos de pago a los mismos.
58. Presentar de manera mensual los certificados de los pequeños productores expedido por la secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural del Departamento de Santander.
59. Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los

		beneficiarios beneficiados y registrados por los establecimientos educativos en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.
	60.	Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.
	61.	Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido)
	62.	Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. incluyendo la paz y salvo de aportes a seguridad social suscrito por el contador y/o representante legal, junto con copia del certificado de antecedentes de la Junta Central de Contadores con vigencia no mayor a tres (3) meses. Para efectos de control y verificación, se deberá presentar una planilla para el personal administrativo o mínimo requerido en la operación y otra planilla independiente para el personal operativo, entendido este como los manipuladores de alimentos y demás vinculados directamente al servicio
	63.	Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con el protocolo de Suplencias y/o repitencias según sea el caso, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.
	64.	Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (30%) de las compras públicas locales mensuales de alimentos de conformidad con la Ley 2046 de 2020, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.
	65.	Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).
	66.	Entregar a la supervisión, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.
	67.	Entregar a la supervisión las pólizas que hacen parte del contrato y sus actualizaciones cada vez que lo requieran.
	68.	Entregar al equipo de supervisión de manera mensual el reporte o listado de manipuladoras debe integrar dentro de su personal manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20% del total de manipuladores requeridos por el equipo de supervisión priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. Se debe allegar certificación del rector de cada Institución

	Educativa donde conste que dicho personal no pertenece al Comité de Vigilancia o Control Social y/o a la Junta de Asociación de Padres de Familia 69. El operador, desde la fase de alistamiento, deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros deberá asumir el pago de los servicios (gas), Presentara una relación que tiene de suministro tiene cada sede de preparado en sitio. 70. Realizar el reporte de ejecución de entrega semanal validada con el anexo 13A suministrado por la ETC, dónde se evidencie cobertura focalizada por rango de edad, focalización frente a cobertura evidenciando menor o mayor cantidad de beneficiarios, devoluciones y reubicaciones por institución educativa y tipo de complemento, niños repetidos, sedes no focalizadas, se entregará al corte de cada mes. 71. Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente. 72. Adicionalmente, para el último pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos: Paz y salvo de parafiscales. Paz y salvo contratistas. Paz y salvo manipuladoras. Paz y salvo del 100% de los proveedores. Paz y salvo servicios gas Paz y salvo transporte. Paz y salvo arriendo de bodegas Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.
FORMA DE PAGO DEL CONTRATO	PAGOS PARCIALES de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas a las instituciones educativas con corte al último día calendario escolar de cada mes o fracción de mes, previa aprobación de la supervisión. Toda factura o cuenta de cobro que sea presentada debe contener como anexos: 1. Certificación emitida por el supervisor donde conste el número de raciones efectivamente suministradas, así como las evidencias del pago de parafiscales (SENA, ICBF, CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR) pago de aportes a seguridad social Salud, Pensiones, y Riesgos Laborales del mes correspondiente al pago que se efectúa. La no presentación de las cuentas de cobro y sus anexos de la manera debida exonera al Municipio del pago de intereses moratorios. 2. Pago de la nómina de personal utilizado en el periodo facturado debidamente canceladas. 3. Informe de actividades y/o ejecución por parte del contratista 4. Informe de cumplimiento de la supervisión de la entidad territorial El Municipio acorde a los informes del supervisor tendrá la facultad de realizar descuentos al pago mensualizado cuando el contratista no haga la entrega de la ración completa acorde a lo estipulado en la minutas patrón y la derivación, siempre que sea violatorio de los rangos de tolerancia en gramajes establecidos (1- 5 gramos) y que sea repetitivo (sujeto a segundos

	hallazgos para mismo rango etario y mismo establecimiento educativo) , esto en los casos de la modalidad ración preparada en sitio. Para la modalidad ración industrializada la NO entrega de algunos de sus componentes será causal de descuento para efectos de pago. En ambos casos el descuento será sobre el total de la ración para el mismo grupo etario sujeto al hallazgo. Los primeros hallazgos que se generen al operador estarán sujetos al diseño e implementación de planes de mejora sobre los cuales se hará el respectivo seguimiento para concluir la subsanación o en defecto de la ratificación de los mismos. Nota 2: SUJECIÓN DEL PAGO AL PROGRAMA MENSUALIZADO DE CAJA: Los pagos a los cuales está obligado el MUNICIPIO, se realizarán previa radicación de la orden de pago en la Tesorería General previo agotamiento de los requisitos a que haya lugar. Los pagos están sujetos a la disponibilidad de los recursos del Municipio. PARÁGRAFO PRIMERO: Requisitos para la presentación de la cuenta de cobro. 1. El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos laborales y demás documentos requeridos para el pago de la cuenta de cobro. 2. La documentación requerida para proceder con el pago debe ser cargada en las plataformas dispuestas por la Alcaldia de Floridablanca, como proveedor a más tardar dentro de los 10 días hábiles siguientes a la mensualidad vencida, misma que se describe a continuación: • Informes sobre la prestación del servicio • Certificación de la cantidad de raciones (complemento alimentario, industrializado y almuerzos) suministradas durante el mes expedida por el rector de cada una de las Instituciones Educativas dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del último día hábil del respectivo periodo en que se prestó el servicio de alimentación. • Relación de los pagos efectuados al personal empleado para la prestación del servicio. • Comprobante de pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando corresponda junto con la certificación expedida por el contador o por el revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. • planillas de control diario de asistencia de los titulares de derechos firmada por el rector de la institución educativa y el profesor encargado del restaurante en cada una de las Instituciones Educativas, la cual deberá suscribirse dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación • Acta Parcial firmada por el secretario de Educación del Municipio y el supervisor del programa. • Informe mensual de ejecución conforme al formato establecido por el Ministerio de Educación. • Relación de compras locales de alimentos, bienes y servicios efectuadas durante el periodo.

- Certificado Obligación contraída
- Certificación de titular y número de Cuenta Bancaria.
- Registro único Tributario.

Adicionalmente para el primer pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos:

1. Copia del Acta de Inicio
2. Copia del contrato
3. Copia de la disponibilidad presupuestal y registro presupuestal
4. Copia del R.U.T actualizado
5. Copia del acta de aprobación de las garantías

Adicionalmente para el último pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos

1. Paz y salvo de parafiscales.
2. Paz y salvo contratistas.
3. Paz y salvo manipuladoras,
4. Paz y salvo del 100% de los proveedores.
5. Paz y salvo servicios públicos.
6. Paz y salvo transporte.
7. Paz y salvo arriendo de bodegas.
8. Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.

La documentación estará sujeta a revisión por la supervisión del servicio; Secretaria de Hacienda y Tesorería del Municipio. Para posterior a su aprobación en el sistema de pagos, ser cargada por el proveedor en la Plataforma SECOP II. Donde quedará constancia dentro de la ejecución junto con los anexos..

El pago depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos e información señalados que en todos los casos deben ser allegados dentro del término establecido para la acreditación de la entrega en el sistema dispuesto para estos efectos, en caso contrario el supervisor informará dicha situación para que se proceda a la declaratoria de incumplimiento por no acreditación de la entrega.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista autoriza al Municipio de Floridablanca para que, por conducto de la Tesorería efectúe de los desembolsos a su favor, las deducciones por concepto de los gravámenes departamentales, municipales y legales a que hubiere lugar, teniendo en cuenta para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen.

PARÁGRAFO TERCERO: Atendiendo a la fuente de financiación de los recursos que respaldan el valor del contrato, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de los mismos.

PLAZO

El futuro contrato tendrá un plazo de ejecución de **CIENTO SESENTA Y CUATRO (164) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**, contados a partir de la fecha de inicio del mismo.

ANALISIS DEL PRESUPUESTO ESTIMADO

Presupuesto oficial vigencia 2027

PRESUPUESTO OFICIAL DEFINITIVO VIGENCIA 2027						
ITEM	MODALIDAD	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR DIA CALENDARIO ESCOLAR	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR TOTAL
1	Almuerzo jornada regular	4.929	$ 9.449,90	$ 46.578.557,10	164	$ 7.638.883.364,40
2	JM/JT Complemento	9.088	$ 7.390,32	$ 67.163.228,16	164	$ 11.014.769.418,24
3	JM/JT Ración Industrializada	5.157	$ 7.386,09	$ 38.090.076,44	164	$ 6.246.772.536,82
4	Comida Caliente Transportada (CCT)	4.524	$ 8.049,64	$ 36.416.571,36	164	$ 5.972.317.703,04
	TOTALES	**23.698**		**$ 188.248.433,06**		**$ 30.872.743.022,50**

De otro modo, a fin de determinar el precio unitario de alternativa No. 2 en caso de requerirse en la ejecución contractual por alguna situación de emergencia, se discrimina la siguiente información:

Vigencia 2027

ALTERNATIVA	ITEM	MODALIDAD	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR RACION PREPARADA EN CASA	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR TOTAL
ALTERNATIVA 2	**1**	**COMPLEMENTO PARA PREPARAR EN CASA - RPC**	23.698	$ 7.943,64	**$ 158.872,84**	164	**$30.872.743.022,50**

NOTA:
ALTERNATIVA 2: Esta alternativa se estima dentro del estudio de mercados, para el caso en que las directrices del gobierno nacional, a través del Ministerio de Salud, emita nuevas orientaciones relacionadas con la emergencia sanitaria, y estas obliguen a la entidad a realizar cambio de modalidad a RPC.

VALOR:

TREINTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL VEINTIDÓS PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/cte ($30.872.743.022,50)

RUBRO PRESUPUESTAL:

ICLD - 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 – $ 17.558.153.686,54
UAPA - 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 - $ 12.554.449.264,96
SGP - 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 - $ 655.200.526,00
SGP - 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 - $ 18.019.545,00
RF. - 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 - $ 50.000.000,00
UAPA - 2.3.2.02.02.006.22.2201.2201028.188 - $ 36.920.000,00

RUBRO	CONCEPTO	FUENTE	VALOR
2.3.22.2201.2.3.2.02.02.006.2201028.188	**VIGENCIA FUTURA** para Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.	ICLD	$17.558.153.686.54

	2.3.22.2201.2.32.02.02.006.2201028.188	**VIGENCIA FUTURA** para Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.	MEN	$12.931.198.000.00
	2.3.22.2201.2.3.2.02.02.006.2201028.188	**VIGENCIA FUTURA** para Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.	RFSL	$ 50.000.000.00
	2.3.22.2201.2.3.2.02.02.006.2201028.188	**VIGENCIA FUTURA** para Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.	SGP.AL	$ 655.200.526.00
	2.3.22.2201.2.3.2.02.02.006.2201028.188	**VIGENCIA FUTURA** para Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca.	UDA.AL	$ 18.019.545.00
	2.3.22.2201.2.3.2.02.02.009.2201028.188	**VIGENCIA FUTURA** para Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar(2201028)-Garantizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Floridablanca. - Interventoría, Supervisión, Monitoreo y Control de la Prestación del Servicios de Alimentación Escolar	MEN	$ 36.920.000,00

TIPO DE IMPUTACION PRESUPUESTAL (Marcar con una X)	**FUNCIONAMIENTO**	**INVERSIÓN X**

ALCANCE DEL PLAN DE DESARROLLO

LINEA ESTRATEGICA	3. FLORIDABLANCA CON INCLUSION SOCIAL
PROGRAMA	2201 - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media.
META PLAN DE DESARROLLO	188. Garantizar el buen funcionamiento del programa de alimentación escolar en el municipio de Floridablanca.
SEPPI	2024682760062 DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA
CODIFICACIÓN UNSPSC	90101600, 90101800, 90101500, 93131600, 50193000.

CODIGO DE LA LINEA DEL PLAN DE COMPRAS	Linea1004:SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA – SANTANDER VIGENCIA 2027.
FIRMA DE QUIEN ELABORÓ EL INFORME TÉCNICO	**DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS** SECRETARIO DE EDUCACION Proyectó aspectos técnicos: Layniker Elías Ortiz García – Profesional Equipo PAE CPS Melisa Ramires– Profesional Equipo PAE CPS Andrea Naranjo Ardila – Profesional Equipo PAE CPS Proyecto aspectos Nutricionales: Silvio Samper Osorio - Profesional Equipo PAE CPS Proyecto aspectos financieros: Mercy Lucero Sánchez Anchicoque – Profesional Equipo PAE Édison Fabian Acevedo Bustos - Profesional Equipo PAE Proyecto aspectos Jurídicos: Vanessa Santamaria - Profesional Equipo PAE CPS Revisó y aprobó: Silvia Andrea Rodríguez- Profesional CPS SEM