1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACION	
Plan Anual de Adquisiciones	N/A (contratación por autorización de vigencias futuras excepcionales)
Tipo de Presupuesto Asignado	Inversión
Nombre del Proyecto o de la necesidad que se incluyó en el Plan Anual de Adquisiciones	CONSOLIDACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA
Código SSEPI N°	202600000018370
2. DATOS DE LA CONTRATACION	
Fecha de elaboración de estudios previos: (dd/mm/aaaa)	04/11/2026
Nombre del Funcionario que diligencia el Estudio Previo	MARTHA CECILIA GUARIN LIZCANO Secretaria de Educación
Dependencia Solicitante:	Secretaria de Educación
Tipo de Contrato	Suministro

3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS (Decreto 1082 de 2015 SECCION 2, SUBSECCION 1. PLANEACION Articulo 2.2.1.1.2.1.1)

3.1 Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación.

El Artículo 311 de la Constitución Política de Colombia, establece que "Le corresponde al municipio, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes". Bajo este criterio, corresponde a los alcaldes cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos expedidos por el gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo y dirigir la acción administrativa del municipio, asegurando el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 315 de la Constitución Política.

La relevancia del municipio como entidad territorial es tal, que a partir de la Ley 1454 de 2011 (por la cual se dictan normas orgánicas sobre ordenamiento territorial y se modifican otras disposiciones), además de las obligaciones y funciones que le son propias por la Constitución, el municipio tiene la competencia residual territorial, esto es, que es competencia del municipio todo aquello que no está atribuido a la Nación ni a los departamentos.

Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026: Colombia, La Patria Milagro, plantea una transformación educativa enfocada en combatir la deserción.

En concordancia con el Plan de Desarrollo Municipal 2026-2027, «UNIDOS, RECUPERAMOS BUCARAMANGA», adoptado mediante el Decreto Municipal No. 0352 del 1 de octubre de 2026, y atendiendo los propósitos institucionales orientados al fortalecimiento del sector educativo, la garantía del derecho a la educación y la promoción de estrategias que favorezcan el acceso, la permanencia y la continuidad de los estudiantes en el sistema educativo oficial, el municipio de Bucaramanga reconoce la importancia del Programa de Alimentación Escolar (PAE) como una estrategia fundamental para contribuir al bienestar, la seguridad alimentaria y nutricional y la permanencia de las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes matriculados en los establecimientos educativos oficiales del municipio.

En este contexto, el Programa de Alimentación Escolar constituye una herramienta de intervención social que contribuye a generar condiciones favorables para el desarrollo integral de los estudiantes, mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, promoviendo la equidad y la reducción de las barreras que afectan el acceso y la permanencia educativa. Su

implementación contempla la aplicación de enfoques diferenciales, poblacionales, territoriales, étnicos y de género, de conformidad con los lineamientos técnicos y normativos vigentes, priorizando la atención de la población estudiantil de educación inicial, básica y media, así como de aquellos estudiantes que presentan condiciones de vulnerabilidad, pertenecen a comunidades rurales, grupos étnicos, población víctima del conflicto armado, personas con discapacidad y hogares clasificados en el Sisbén, conforme a los criterios de focalización aplicables.

En consecuencia, la planificación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar para las vigencia 2027 y 2028 deberá articularse con los objetivos, programas, metas e indicadores establecidos en el Plan de Desarrollo Municipal vigente, procurando la adecuada utilización de los recursos públicos y el fortalecimiento de las estrategias de acceso y permanencia escolar, en observancia de los principios de planeación, eficiencia, equidad y responsabilidad en la gestión de los recursos destinados a la alimentación escolar. El Municipio de Bucaramanga a través de la Secretaría de Educación, actuando en el marco de la Ley 115 de 1994 y cumpliendo con las responsabilidades y obligaciones consagradas en la Ley 715 de 2001, en lo que corresponde a la inversión del sector, ha priorizado destinar un porcentaje de su presupuesto a la prestación del Programa de Alimentación Escolar en los establecimientos educativos oficiales del Municipio de Bucaramanga que cuentan con estudiantes focalizados conforme la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE" expedido por Director General de la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER.El Municipio de Bucaramanga a través de la Secretaría de Educación, actuando en el marco de la Ley 115 de 1994 y cumpliendo con las responsabilidades y obligaciones consagradas en la Ley 715 de 2001, en lo que corresponde a la inversión del sector, ha priorizado destinar un porcentaje de su presupuesto a la prestación del Programa de Alimentación Escolar en los establecimientos educativos oficiales del Municipio de Bucaramanga que cuentan con estudiantes focalizados conforme la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE" expedido por Director General de la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIEMTOS PARA APRENDER.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE, tiene como objetivo mejorar el bienestar de los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga, actualmente los beneficiarios del programa son 40.000, caracterizados de conformidad con la normatividad legal vigente emitida por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender para el Programa de Alimentación Escolar PAE para este fin.

Por tal motivo, el Programa de Alimentación Escolar se entrega actualmente a los beneficiarios, bajo las modalidades, ración preparada en sitio (complementos: Almuerzo – JM/JT) y modalidad industrializada y para la vigencia 2027 se incorpora la modalidad Comida Caliente Transportada. Lo anterior está dirigido a los niños, niñas, y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del Municipio de Bucaramanga, de conformidad con la normatividad legal vigente emitida por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender para el Programa de Alimentación Escolar PAE.

Teniendo en cuenta que el programa de alimentación escolar es una necesidad que se encuentra estipulada en el plan de desarrollo y en virtud de lo mencionado anteriormente, para la administración municipal es de suma importancia velar por la garantía de los derechos de nuestros beneficiarios y del mismo modo evitar a toda costa que exista una interrupción del programa de alimentación escolar, de acuerdo con la necesidad expuesta anteriormente.

En el marco de la planeación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las vigencias 2027 y 2028, se tiene prevista la ejecución de proyectos de adecuación, mejoramiento y fortalecimiento de la infraestructura destinada a las zonas de preparación de alimentos en diferentes sedes educativas del municipio de Bucaramanga. Estas intervenciones buscan optimizar las condiciones físicas, técnicas y operativas para la prestación del servicio de alimentación escolar, favoreciendo el fortalecimiento progresivo de las modalidades de atención. En consecuencia, se contempla la realización de ajustes en

la distribución y proyección de las raciones alimentarias entre las vigencias 2027 y 2028, teniendo en cuenta los tiempos estimados de ejecución y puesta en funcionamiento de las obras proyectadas. Dichos ajustes responden a criterios de planeación técnica y operativa, con el propósito de garantizar la continuidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio, así como la adecuada articulación entre el mejoramiento de la infraestructura educativa y la cobertura del Programa de Alimentación Escolar.

Para lograr el objetivo del programa de alimentación escolar, el Municipio de Bucaramanga debe contar con operadores a través de los cuales se garantice la prestación del servicio para la vigencia 2027 Y 2028, en las modalidades anteriormente descritas, toda vez que la Entidad no cuenta con la capacidad técnica, infraestructura y personal para brindar el servicio por sí misma.

Con el fin de mantener el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas oficiales y sus sedes en Bucaramanga durante 144 días calendario escolar de la vigencia 2027 y los 80 días calendario escolar de la vigencia 2028, se requiere adelantar un proceso contractual mediante la modalidad de licitación pública, toda vez que se debe garantizar el suministro de los complementos alimentarios que conduzcan al mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios, en el entendido que una alimentación adecuada en oportunidad, cantidad, calidad e inocuidad durante la edad escolar, va a permitir a los niños, niñas y adolescentes, crecer y desarrollarse física y cognitivamente para responder adecuadamente a las exigencias académicas, favoreciendo la matricula, permanencia a término en el sistema educativo y coadyuvando en la disminución de los índices del trabajo infantil y de la deserción escolar.

Para la vigencia 2027 se cuenta con una financiación prevista para ciento cuarenta y cuatro (144) días de atención mediante solicitud de vigencias futuras excepcionales, frente a una necesidad estimada de los ciento noventa (190) días del calendario escolar, lo que representa una diferencia de cuarenta y seis (46) días, plazo sobre el cual la entidad realizará las gestiones presupuestales oportunas para asegurar la continuidad de la prestación del servicio.

De conformidad con los artículos 5, 6 y 8 de la Ley 819 de 2003, la programación presupuestal territorial debe ser consistente con el Marco Fiscal de Mediano Plazo (MFMP), y debe contar con estrategias e instrumentos que permitan cumplir las metas fiscales. A su vez, la Ley 2167 de 2021 establece la obligación de planear y asegurar los recursos para prestar el PAE de manera oportuna y sin interrupciones durante el calendario académico, el cual cumplirá la secretaria a cabalidad

En relación con la vigencia 2028, se cuenta con una financiación prevista para garantizar el programa de alimentación escolar desde el inicio del calendario escolar y por un plazo de ochenta (80) días calendario escolar, siendo esta oportunidad en la contratación fundamental para dar cumplimiento a la estrategia de permanencia PAE. De igual manera dicho plazo resulta adecuado para dar cumplimiento a los tramites contractuales necesarios para dar continuidad al programa de alimentación escolar por parte de la nueva administración durante la vigencia 2028.

3.2 Objeto a contratar especificaciones, autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.

3.2.1. Objeto contractual	El Municipio de Bucaramanga – Santander, requiere contratar lo siguiente: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, RACION COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA TIPO COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE."
3.2.2. Clasificación UNSPSC:	La presente contratación encaja en el siguiente código estándar de productos y servicios de la Naciones Unidas _ V.14.808

	<table><tr><th>Grupo</th><th>Segmento</th><th>Familia</th><th>Clase</th><th>Producto</th><th>Nombre</th></tr><tr><td rowspan="8">F-SERVICIOS</td><td>50</td><td>19</td><td>30</td><td>50193000</td><td>Bebidas y comidas infantiles</td></tr><tr><td>85</td><td>15</td><td>15</td><td>85151500</td><td>Tecnología de Alimentos</td></tr><tr><td>85</td><td>15</td><td>16</td><td>85151600</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr><tr><td>90</td><td>10</td><td>16</td><td>90101600</td><td>Servicios de Banquetes y Catering.</td></tr><tr><td>90</td><td>10</td><td>17</td><td>90101700</td><td>Servicios de Cafeteria.</td></tr><tr><td>90</td><td>10</td><td>18</td><td>90101800</td><td>Servicios de Comida para llevar y a domicilio.</td></tr><tr><td>93</td><td>13</td><td>16</td><td>93131600</td><td>Planeación y programas de politicas de alimentación y nutrición.</td></tr></table>
3.2.3. Especificaciones del Objeto Contractual	De conformidad con lo establecido en la resolución 0003 y la 0155 de 2026 se señala que el objetivo general del programa de alimentación escolar PAE es "Suministrar 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". **COMPLEMENTO ALIMENTARIO:** El complemento alimentario "corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar..." **MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO:** Hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. A continuación, teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 0003 y la 0155 de 2026 a través del anexo técnico alimentación saludable y sostenible; la Entidad Territorial se permite definir los tipos de modalidades de atención seleccionados para el suministro del complemento alimentario de la vigencia 2027, así: **Modalidad Preparada en Sitio**: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad "Preparada en Sitio debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón. **Comida caliente transportada:** Corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria. **Industrializada:** La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio. Ahora bien, de conformidad con la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y la 0155 del 08 de abril 2026 la cual establece los lineamientos técnicos, administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar - PAE, de las cuales la Secretaría de Educación Municipal optó acorde a los recursos y las condiciones geográficas y físicas del territorio y los lugares donde se encuentran ubicadas las

Instituciones Educativas Oficiales y con el fin de garantizar la cobertura del servicio a toda la población focalizada ha optado por la modalidad de ración preparada en sitio y ración industrializada.

El número de raciones a contratar corresponden al total de raciones a entregar durante el plazo del contrato, que por igual corresponden a las raciones a entregar por día, precisando que este número puede variar, debido a la dinámica propia del PAE, evidenciada en cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de comedores escolares.

Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional:

Modalidad Transitoria: Esta modalidad se establece para ser prestada de conformidad con los lineamientos que sean establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, en caso de que por adecuaciones de infraestructura o cualquier circunstancia que por un tiempo definido requiere que los beneficiarios reciban educación en casa, se entregará la ración transitoria la cual estará compuesta por los mismos alimentos de la ración industrializada (leche y productos lácteos, derivado del cereal, fruta y azúcares, dulce y frutos secos) y la entrega se realizará en paquetes de manera semanal.

Distribución de Ración Transitoria: De acuerdo con la planeación que se realiza por parte de la Entidad Territorial, la entrega de la ración de transitoria será semanal con la distribución para 5 días calendario escolar.

Modalidad de Emergencia: Esta modalidad se establece para ser prestada de conformidad con los lineamientos que sean establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, y/o el Gobierno Nacional, en caso de presentarse alguna situación anormal en la prestación del servicio, tales como pandemias, catástrofes naturales y demás situaciones que ameriten que los beneficiarios reciben por tiempo indefinido educación en casa, se entregará la ración de emergencia la cual consistirá en la entrega de paquetes alimentarios, equivalentes a un tiempo de comida al día por un mes; en este se incluyen alimentos de los grupos de cereales y harinas fortificadas, leche y productos lácteos, alimento proteico, grasas y azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar de los niños, niñas y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga.

Distribución de Ración Emergencia: De acuerdo con la planeación que se realiza por parte de la Entidad Territorial, la entrega de la ración de emergencia será mensual con la distribución para 4 semanas, equivalente a 20 días calendario escolar.

Nota: En caso de presentarse alguna situación que amerite la implementación de esta modalidad durante la ejecución contractual, su activación, programación, duración, condiciones de entrega y demás aspectos operativos serán previamente concertados entre la Entidad Territorial y el contratista, de conformidad con los lineamientos que establezca la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el Gobierno Nacional y demás disposiciones aplicables a la situación que se presente.

Especificaciones técnicas

Ciclos de Menú: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Ver anexo ciclo de menú. El análisis nutricional y la lista de intercambio serán entregadas al adjudicatario en la etapa de alistamiento.

Componente Alimentario

Como principio general para la implementación PAE, se define como atención a los beneficiarios con la modalidad preparada en Sitio; en caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada

en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada; y en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, de conformidad con lo instaurado en la Resolución 0003 y la 0155 de 2026 y no se cuente con condiciones para la implementación de la misma, es necesario considerar la inclusión de la modalidad ración industrializada.

La Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar Alimentos para Aprender, en su anexo técnico denominado Alimentación Saludable y sostenible, establece la minuta patrón con las recomendaciones diarias de Energía y nutrientes por grados y/o niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3806 de 2016, la distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible, para la atención que se realiza en el marco del programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús.

De acuerdo con lo anterior se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario:

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

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible, construcción UAPA

De acuerdo a lo que establece el anexo de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 0003 y la 0155 de 2026, la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la entidad territorial para cualificar las minutas, es necesario realizar un análisis de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional – ENSIN, Encuesta Nacional de situación Escolar – ENSE, y fuentes locales oficiales tales como planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes del menú del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se re quiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", así como las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.

Las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física Moderado, grado y nivel escolar, son:

Ciclos de Menús:

El contratista debe acogerse a los Ciclos de Menús de Ración Preparada en Sitio con sus tipos de complementos: complemento alimentario jornada A.M. - P.M. y complemento alimentario tipo almuerzo, Ración Comida Caliente Transportada tipo complemento alimentario jornada A.M. – P.M. y de Ración Industrializada establecida por la entidad territorial realizada por el profesional en Nutrición y dietética, para ello, el contratista se compromete a cumplir con la entrega de los alimentos, según lo establecido en los componentes del ciclo de menús, para garantizar el aporte nutricional de calorías y nutrientes de las preparaciones que componen dichos ciclos, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año acompañados de las listas de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional, basada en la minuta patrón establecida por la Resolución No. 0003 y la 0155 de 2026 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE".

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo con la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días para modalidad Ración Preparada en Sitio y 20 para Ración Industrializada. Que el artículo 6 de la ley 7 de 1979, dispone que "Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar social; que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en especial a los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales".

Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%.

Según Resolución No. 0003 y la 0155 de 2026 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el anexo técnico "Alimentación saludable y sostenible" determina que las recomendaciones de energías y nutrientes se establecen por nivel y grado escolar (Preescolar; Primaria: primero, Segundo y tercero; Primaria: cuarto y quinto; Secundaria; Media y Ciclo complementaria), de acuerdo a las condiciones logísticas y de planeación, la entidad territorial cuenta con la aprobación para la unificación del grado y/o nivel primaria, quedando de la siguiente manera:

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN por grados y niveles escolares en modalidad preparada en sitio.

NIVEL/GRADO	Calorias	Proteinas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	Gr	gr	gr	mg	mg	mg
PREESCOLAR	1.300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1.133
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y QUINTO	1.994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1.500
SECUNDARIA	2.491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1.500
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2.900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1.500

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio, según tipo de complemento

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	Gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
COMPLEMENTO JM/JT - CTT (RIEN 20%)							
PREESCOLAR	260	9,1	8,7	36,40	140	1,1	227
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y QUINTO	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	20,30	19,3	81,2	220	2,4	300

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	Gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
COMPLEMENTO ALMUERZO (RIEN 30%)							
PREESCOLAR	390	13,70	13,00	54,60	210	1,70	340
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y QUINTO	598	20,9	19,9	83,7	330	2,60	450
SECUNDARIA	747	26,20	24,90	104,60	330	2,9	450
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	870	30,50	29,00	121,80	330	3,50	450

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada.

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
PREESCOLAR	1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1.133

PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y QUINTO	1.994	49,90	55,4	324,0	1.100	8,7	1.500
SECUNDARIA	2.491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1.500
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2.900	72,5	80,60	471,3	1.100	11,8	1.500

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65%.

Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Al comparar este VCT, con el previsto para la ración preparada en sitio, se evidencia una disminución del 4% en el macronutriente proteína, por lo tanto, los suministros de los grupos de alimentos establecidos para la minuta industrializada son de estricto cumplimiento.

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

NIVEL / GRADO	Calorías Kcal	Proteínas gr	Grasas Gr	Carbohidratos gr	Calcio Mg	Hierro mg	Sodio mg
COMPLEMENTO (RIEN 20%)							
PREESCOLAR	260	6,5	7,2	42,3	140	1,10	227
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y QUINTO	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	498	12,5	13,8	81,0	220	1,90	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	12,50	16,10	94,30	220	2,40	300

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

El suministro del complemento alimentario al beneficiario debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes, así:

Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde preparada en sitio o comida caliente transportada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado y/o nivel de escolaridad, establecido en la Resolución No. 0003 y la 0155 de 2026 y en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Complemento alimentario almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado de escolaridad.

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado de escolaridad.

Características y elementos del componente de calidad e inocuidad del PAE

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: El Instituto Nacional de Vigilancia de

	Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y la Resolución 333 de 10 de febrero de 2011 y las demás normas vigentes. 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. El contratista deberá acatar las directrices generales señaladas respecto a la idoneidad y características de los alimentos descritas en el documento "Lineamientos técnicos, administrativos y estándares del PAE y anexo TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD.
3.2.4. Autorizaciones, permisos y licencias requeridos para la ejecución del objeto contractual.	N/A
3.2.5 Documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.	N/A

3.3 Modalidad de Selección del Contratista y su Justificación, Incluyendo Los Fundamentos Jurídicos

En virtud de lo consagrado por el numeral 1 del artículo 2 la Ley 1150 de 2007, *"(...) La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de la licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo".*

Considerando, que el objeto del contrato a celebrar, no está comprendido dentro de las excepciones de que trata la disposición en cita, y además el valor del mismo supera el monto de la menor cuantía de contratación del Municipio de Bucaramanga, la modalidad de selección a aplicar es la de LICITACIÓN PÚBLICA, de acuerdo a lo consagrado en la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 1 y decreto 1082 de 2015.

Análisis Acuerdo Marco De Precios Colombia Compra Eficiente

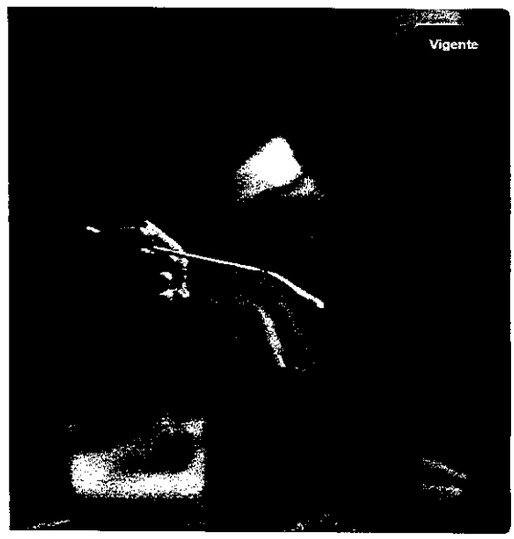
De conformidad al Decreto 310 de 2021, el cual en su artículo primero modifica el artículo 2.2.1.2.1.2.7. del Decreto 1082 de 2015, aduce: *"Articulo 2.2.1.2.1.2.7. Procedencia del Acuerdo Marco de Precios. Las Entidades Estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes de Común Utilización a través de los Acuerdos Marco de Precios previamente justificados, diseñados, organizados y celebrados por la Agenda Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente*, y teniendo en cuenta la cuantía del proceso a contratar, se procede a verificar si existe un Acuerdo Marco de Precios que pueda satisfacer dicha necesidad, evidenciando dos acuerdos marco con objetos similares.

Por lo anterior, se procede a revisar si dichos acuerdos cuentan con las características y especificaciones que requiere el Programa de Alimentación Escolar para el cumplimiento de la entrega de complementos alimentarios modalidad preparada en sitio (almuerzo y am/pm) y modalidad industrializada.

i. IAD Servicio de Recepción, Almacenamiento, Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares IV (Vigente):

Al revisar el Instrumento de Agregación de Demanda se encuentran las condiciones para la contratación del Servicio de Recepción, Almacenamiento, Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares al amparo del Instrumento de Agregación de Demanda y la prestación del servicio por parte de los Proveedores en la modalidad industrializada; así mismo establece las condiciones en las cuales la Secretaria de Educación del Distrito (Bogotá)

se vincula al Instrumento de Agregación de Demanda y adquieren el servicio; y las condiciones para el pago del Servicio de Recepción, Almacenamiento, Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares por parte de la Secretaria de Educación del Distrito (Bogotá).



ii. IAD para el Suministro de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE por parte de la secretaria de Educación del Distrito - SED 4ta Generación (Vigente):

El Instrumento de Agregación de Demanda establece las condiciones para la contratación del suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de la Secretaria de Educación del Distrito (Bogotá) al amparo del Instrumento de Agregación de Demanda y la entrega de los alimentos por parte de los Proveedores; así mismo las condiciones en las cuales la Secretaria de Educación del Distrito (Bogotá) se vincula al Instrumento de Agregación de Demanda y adquieren el suministro de los alimentos para la operación del PAE; y las condiciones para el pago del suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de la Secretaria de Educación del Distrito (Bogotá).



Una vez efectuado el análisis de los instrumentos de agregación de demanda relacionados anteriormente, se concluye que estos no resultan aplicables a las necesidades contractuales del Municipio, toda vez que su ámbito de aplicación y alcance están delimitados específicamente a la atención de requerimientos del Distrito Capital de Bogotá D. C. En consecuencia, dichos instrumentos no constituyen una alternativa viable para adelantar el proceso de contratación objeto de análisis, en la medida en que sus condiciones y ámbito de cobertura no se ajustan a las particularidades, necesidades y ámbito territorial de ejecución requeridos por el Municipio.

Ahora bien, en atención al objeto del presente proceso, las características de los bienes y servicios requeridos y la cuantía, **la escogencia del contratista se efectuará a través de la modalidad de LICITACIÓN PÚBLICA,**

conforme a lo dispuesto en el articulo 30 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 del 2007, la Ley 1474 de 2011, la Ley 1882 de 2015, el Decreto 19 de 2012, y demás normas concordantes y reglamentarias.

3.4 El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. La Entidad Estatal no debe publicar las variables utilizadas para calcular el valor estimado del contrato cuando la modalidad de selección del contratista sea en concurso de méritos. Si el contrato es de concesión, la Entidad Estatal no debe publicar el modelo financiero utilizado en su estructuración.

3.4.1 El valor estimado del contrato y la justificación del mismo.

El presupuesto oficial de operación para las vigencias 2027 y 2028 asciende a la suma de **SETENTA Y SEIS MIL DIEZ MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($76.010.245.882,88 M/CTE),** recursos destinados a garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar durante las mencionadas vigencias, conforme a las necesidades de cobertura, las modalidades de atención y la proyección de raciones alimentarias establecidas en el proceso de planeación.

El valor estimado del contrato para la vigencia 2027 para atender **CIENTO CUARENTA Y CUATRO (144) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** es de un total de **CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS M/CTE ($47.906.632.975,68).**

TOTAL				
COMPLEMENTO	CANTIDAD DIARIA	VALOR UNITARIO	DÍAS EJECUCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZO	17053	$ 10.075,85	144	$ 24.742.579.687,20
REFRIGERIO	18338	$ 6.925,53	144	$ 18.288.053.156,16
JM/JT	2606	$ 6.888,62	144	$ 2.585.051.095,68
CCT	2003	$ 7.942,77	144	$ 2.290.949.036,64
TOTAL	**40000**			**$ 47.906.632.975,68**

Distribuidos en dos lotes a contratar, así:

El valor del Lote 1, para atender **CIENTO CUARENTA Y CUATRO (144) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2027 es de **VEINTITRÉS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA CENTAVOS M/CTE ($23.897.043.676,80).** teniendo en cuenta lo siguiente:

LOTE 1				
COMPLEMENTO	CANTIDAD DIARIA	VALOR UNITARIO	DÍAS EJECUCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZO	8892	$ 10.075,85	144	$ 12.901.601.980,80
REFRIGERIO	9185	$ 6.925,53	144	$ 9.159.982.999,20
JM/JT	1019	$ 6.888,62	144	$ 1.010.808.544,32
CCT	721	$ 7.942,77	144	$ 824.650.152,48
TOTAL	**19817**			**$ 23.897.043.676,80**

El valor del Lote 2, para atender **CIENTO CUARENTA Y CUATRO (144) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2027 es de **VEINTICUATRO MIL NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS M/CTE ($24.009.589.298,88).** teniendo en cuenta lo siguiente:

LOTE 2				
COMPLEMENTO	CANTIDAD DIARIA	VALOR UNITARIO	DÍAS EJECUCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZO	8161	$ 10.075,85	144	$ 11.840.977.706,40
REFRIGERIO	9153	$ 6.925,53	144	$ 9.128.070.156,96
JM/JT	1587	$ 6.888,62	144	$ 1.574.242.551,36
CCT	1282	$ 7.942,77	144	$ 1.466.298.884,16
TOTAL	**20183**			**$ 24.009.589.298,88**

El valor estimado del contrato para la vigencia 2028 para atender **OCHENTA (80) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** es de un total de **VEINTIOCHO MIL CIENTO TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL NOVECIENTOS SIETE PESOS CON VEINTE CENTAVOS M/CTE ($28.103.612.907,20)** teniendo en cuenta lo siguiente:

TOTAL				
COMPLEMENTO	CANTIDAD DIARIA	VALOR UNITARIO	DÍAS EJECUCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZO	15191	$ 10.831,53	80	$ 13.163.341.778,40
REFRIGERIO	19315	$ 7.444,94	80	$ 11.503.921.288,00
JM/JT	3491	$ 7.405,27	80	$ 2.068.143.805,60
CCT	2003	$ 8.538,48	80	$ 1.368.206.035,20
TOTAL	**40000**			**$ 28.103.612.907,20**

Distribuidos en dos lotes a contratar, así:

El valor del Lote 1, para atender **OCHENTA (80) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2028 es de **CATORCE MIL NOVENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS MIL DOSCIENTOS CINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/CTE ($14.092.300.205,60)** teniendo en cuenta lo siguiente:

LOTE 1				
COMPLEMENTO	CANTIDAD DIARIA	VALOR UNITARIO	DÍAS EJECUCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZO	8237	$ 10.831,53	80	$ 7.137.545.008,80
REFRIGERIO	9185	$ 7.444,94	80	$ 5.470.541.912,00
JM/JT	1674	$ 7.405,27	80	$ 991.713.758,40
CCT	721	$ 8.538,48	80	$ 492.499.526,40
TOTAL	**19817**			**$ 14.092.300.205,60**

El valor del Lote 2, para atender **OCHENTA (80) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2028 es de **CATORCE MIL ONCE MILLONES TRESCIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS UN PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/CTE ($14.011.312.701,60)**
teniendo en cuenta

LOTE 2				
COMPLEMENTO	CANTIDAD DIARIA	VALOR UNITARIO	DÍAS EJECUCIÓN	VALOR TOTAL
ALMUERZO	6954	$ 10.831,53	80	$ 6.025.796.769,60
REFRIGERIO	10130	$ 7.444,94	80	$ 6.033.379.376,00
JM/JT	1817	$ 7.405,27	80	$ 1.076.430.047,20
CCT	1282	$ 8.538,48	80	$ 875.706.508,80
TOTAL	**20183**			**$ 14.011.312.701,60**

Nota 1: En cuanto a los impuestos y gastos generales: corresponderá al Proponente la Responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, para lo cual, se recomienda a los proponentes obtener asesoría calificada y tomar en cuenta en su análisis los siguientes gravámenes:

ESTAMPILLAS MUNICIPALES:

Estampillas municipales. (Pro cultura y Pro bienestar del adulto Mayor). El Concejo Municipal de Bucaramanga mediante Acuerdo Municipal No. 044 de diciembre 22 de 2008, expidió el Estatuto Tributario del Municipio de Bucaramanga, en sus artículos 201 al 206 compilar la normatividad vigente contenida en los Acuerdos Municipales 018 de 1998 y 057 de 1999, relacionada con la ESTAMPILLA PRO CULTURA, del mismo modo el Acuerdo citado en los artículos 207 al 221 compiló la normatividad contenida en los Acuerdos Municipales 007 de 2002 y 021 de 2003, relativos a la Estampilla denominada PRO BIENESTAR DEL ANCIANO, cuyo fundamento legal lo constituyó la ley 048 de 1986 y la ley 687 de 2001, por último entra en vigencia el Acuerdo Municipal No. 04 del 20 de mayo de 2026 el cual crea la TASA PRO-DEPORTE Y RECREACIÓN.

Estas estampillas se aplicarán en forma individual al contrato con un valor por estampilla equivalente al 2% del valor total del contrato, es decir:

PRO CULTURA: 2% del valor de la base gravable.
PRO BIENESTAR DEL ANCIANO: 2% del valor de la base gravable.
PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: 2% del valor de la base gravable.

ESTAMPILLAS DEPARTAMENTALES:

LA ORDENANZA 077 DE 2014 en el CAPÍTULO X define ESTAMPILLAS DEPARTAMENTALES

DISPOSICIONES GENERALES ARTÍCULO 202.-DEFINICIÓN. Las estampillas son gravámenes con naturaleza de tasa parafiscal, en la medida en que participan de la naturaleza de las contribuciones parafiscales, pues constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público; los recursos se revierten en beneficio de un sector específico; y están destinados a sufragar gastos en que incurren las entidades que desarrollan o prestan un servicio público, como función propia del Estado.

- ESTAMPILLA DEPARTAMENTAL PRO - UIS ARTÍCULO 226.-BASE GRAVABLE Y TARIFA. Se establece como base gravable de la Estampilla Pro UIS la celebración de negocios jurídicos, incluidos los contratos, contratos interadministrativos, convenios de asociación, los contratos de concesión. Órdenes de prestación de servicios f convenios, sus prórrogas y adiciones, que se efectúen con cargo al Tesoro del Departamento, de sus Municipios y de las Entidades descentralizadas, incluidos los celebrados por la Universidad Industrial de Santander, el Instituto Universitario de la Paz y las Unidades Tecnológicas de Santander, a favor de personas naturales o jurídicas, por la celebración de estos, pagarán dos pesos (2.00) por cada cien pesos (100.00) o fracción.

- ESTAMPILLA DEPARTAMENTAL PRO-HOSPITALES UNIVERSITARIOS ARTÍCULO 237.- BASE GRAVABLE Y TARIFAS. Las bases gravables y tarifas aplicables serán las siguientes: Los negocios jurídicos, incluidos los contratos, contratos interadministrativos, convenios de asociación, los contratos de concesión, órdenes de prestación de servicios y convenios, sus prórrogas y adiciones, que se celebren con el Departamento y sus entidades descentralizadas y los contratos de adición al valor de los existentes, se gravarán con el 2% del valor total del correspondiente contrato, orden de prestación de servicios o de la

	respectiva adición. Estas estampillas se aplicarán en forma individual al contrato con un valor por estampilla equivalente al 2% del valor total del contrato, es decir: **PRO – UIS:** 2% del valor de la base gravable. **PRO-HOSPITALES UNIVERSITARIOS**: 2% del valor de la base gravable. Nota: LA ESTAMPILLA PRO DESARROLLO DPTAL DEL 2,00% a la fecha está suspendida de manera provisional en atención a lo expresado mediante circular N° 019 de fecha 31 de agosto de 2018 expedida por parte de la Secretaría de Hacienda Departamental, si esta restricción próspera favorable al departamento deberá ser descontada por el Municipio al contratista.
3.4.2 Certificado de disponibilidad presupuestal	En cumplimiento del principio de planeación y de las normas orgánicas de presupuesto vigentes (Ley 1483 de 2011), el Municipio de Bucaramanga informa a los interesados que el presente proceso de selección se proyecta financiar bajo la modalidad de Vigencias Futuras Excepcionales. La sujeción presupuestal que respaldará la apertura oficial y publicación del Pliego de Condiciones Definitivo de esta Licitación Pública, quedan estrictamente condicionadas a la sanción del Acuerdo Municipal que otorgue la autorización de las vigencias futuras excepcionales solicitadas. Si el Concejo Municipal no aprueba dicha autorización, el Municipio de Bucaramanga se abstendrá de ordenar la apertura del proceso o procederá al archivo del trámite preparatorio, sin que esto genere derecho a compensación, indemnización o reclamación alguna por parte de los interesados o posibles proponentes.
3.4.3 Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial:	Las variables que se consideraron para calcular el presupuesto oficial de esta contratación se establecen en los estudios del sector el cuales hacen parte integral de los presentes estudios previos. Los estudios del mercado para determinar el valor de los bienes objeto del presente proceso de selección, se encuentra soportados en los costos del sector teniendo en cuenta condiciones de calidad, seguridad y adicionalmente después de determinar el mínimo de características técnicas que cumplan con los fines esperados. Se tomaron algunos referentes de precios del mercado en cotizaciones anexas, contemplado el valor de los impuestos, retenciones y demás gastos que representa la Contratación con Entidad Pública, para lo cual los oferentes deberán formular sus propuestas para su análisis y evaluación.
3.4.4 Forma de Pago del contrato	El Municipio de Bucaramanga, reconocerá y pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pesos colombianos, de la siguiente forma: Actas parciales mensuales, previa aprobación del supervisor y verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales del contratista. El contratista debe radicar ante el supervisor los siguientes documentos, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, posterior al suministro de los complementos alimentarios, para revisión por parte de la supervisión: 1. Factura expedida por el contratista. 2. Acta de ejecución, emitida por el supervisor designado para la prestación del servicio 3. Informe sobre la prestación del servicio del contratista; se debe

precisar que la etapa de alistamiento debe presentarse únicamente en el primer informe de ejecución del contrato.

4. Relación de nómina del personal vinculado al programa de alimentación escolar.
5. Contratos del personal manipulador de alimentos, junto con la correspondiente hoja de vida y los exámenes médicos solicitados para ingresos en la primera cuenta de cobro. Sin embargo, cada vez que realice cambio de personal manipulador se debe allegar el contrato con los debidos soportes en el correspondiente informe.
6. Relación de los pagos bancarios efectuados al personal empleado para la prestación del servicio.
7. Comprobantes de los pagos de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Sistema Nacional de Aprendizaje, junto con la certificación expedida por el contador o el revisor fiscal cuando a ello hubiera lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.
8. Original de las plantillas de control diario de asistencia de los titulares y\o suplentes de derecho, firmado por el rector de la Institución Educativa y/o del docente o encargado del restaurante en cada una de las sedes educativas, las cuales deberán suscribirse dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del último día hábil calendario escolar del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación escolar.
9. Informe mensual de ejecución conforme al formato establecido por el ministerio de educación nacional.
10. Facturas que evidencian el porcentaje de compras locales, además presentar certificación expedida por la secretaría de agricultura en donde conste que se encuentra inscrito como proveedor local.
11. Relación de compras locales de alimentos, bienes y servicios efectuadas durante el periodo, de acuerdo con el formato establecido por el MEN.
12. Certificación de titular y número de cuenta bancaria activa expedida por la correspondiente entidad.
13. Consolidado de conteo de raciones ejecutadas mensualmente, por sedes educativas, instituciones educativas y la ETC.
14. Entregar los soportes necesarios para acreditar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.
15. Las demás que requiera la entidad para efectos del pago.
16. Adicionalmente para el primer pago se deberá anexar los siguientes documentos: a) copia del acta de inicio, b) copia del contrato, c) copia de las pólizas aprobadas, d) copia de la cédula del representante legal, e) contratos del personal manipulador de alimentos; y en caso de existir cambio del personal, se deben allegar el nuevo contrato en la siguiente cuenta a presentar, f) acta de entrega y recibo de inventario de equipo y menaje, suscrito por el rector de la Institución Educativa, docente encargado del restaurante escolar o almacenista de la Institución Educativa, g) aprobación por parte del área técnica de la oficina del PAE del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, plan de rutas, cronograma de capacitación y plan de saneamiento básico con sus respectivos anexos, ciclos de menú para ración industrializada y menú especial, protocolo de bioseguridad.
17. Adicionalmente, para el pago final deberán anexar lo siguientes documentos: a) paz y salvo con el personal manipulador, b) paz y salvo de proveedores, c) acta de entrega y recibo de inventario de equipos y menaje suscrito por el rector, docente encargado del

	restaurante escolar o almacenista de la institución educativa d) soporte de pago o paz y salvo del servicio de gas domiciliario donde aplique, e) paz y salvo del ministerio de transporte. **Parágrafo 1:** el informe de cumplimiento y el acta parcial a satisfacción expedida por la supervisión y/o interventoría deberá suscribirse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la totalidad de los documentos relacionados en los numerales anteriores. **Parágrafo 2:** los pagos de cada uno de los ítems anteriores se efectuarán dentro del plazo establecido, para lo cual la entidad adelantará los trámites pertinentes. El pago al contratista depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos o información señalada. Por tanto, el contratista deberá tener en cuenta que la presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falla, la entidad no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente estudio previo y en todos los casos informará de manera oportuna al CONTRATISTA. Se entiende por recibo a "ENTERA SATISFACCIÓN" cuando el servicio cumpla con todas las especificaciones técnicas y los plazos previstos, situación que generará la expedición de dicho documento por parte de la supervisión y/o interventoría del contrato, el cual deberá ser presentado para el pago. Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago el contratista, deberá presentar a la supervisión y/o interventoría un informe final, que consolide la información del programa durante el plazo del contrato. **Parágrafo 3:** en caso de que el CONTRATISTA este obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar la factura electrónica validada por la DIAN como requisito necesario para los correspondientes pagos, conforme con las disipaciones señaladas en el Decreto 358 de marzo 5 de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución N° 000042 del 5 de mayo de 2020. Si los documentos presentados por el contratista requieren ser subsanados el supervisor remitirá los mismos al contratista para que dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la devolución por parte del supervisor se realicen los ajustes pertinentes y se radiquen nuevamente ante el supervisor. El supervisor cuenta con 10 días hábiles siguientes a la radicación por parte del contratista para realizar la revisión de los documentos. Este término aplica por cada radicación que se realice ya sea primera revisión y/o subsanaciones. Una vez la supervisión culmine la revisión expedirá informe del supervisor sobre el cumplimiento de obligaciones correspondiente al periodo que se paga y de esta manera se procederá al trámite de radicación de la cuenta ante la Secretaría Administrativa y Tesorería del Municipio de Bucaramanga. **PROCEDIMIENTO PARA LA RADICACIÓN DE CUENTAS DE COBRO DEL CONTRATISTA EN LA SECRETARÍA ADMINISTRATIVA:** Al culminar la revisión por parte de los componentes: Técnico, Jurídico, Financiero y Administrativo, se autoriza el alistamiento de los documentos para la radicación de cuentas en la secretaría administrativa.

Para evitar reprocesos al momento de presentar la cuenta es necesario seguir los siguientes pasos:

a) Aportar al supervisor los siguientes documentos para la realización de las actas y certificados necesarios para el cobro:

- Estampilla original (casa del libro).
- Factura (electrónica legal).
- Planillas soporte de pago de seguridad (del periodo a cobrar).
- Certificado firmado por el representante legal, contador y/o revisor fiscal del paz y salvo de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales. (firma original)
- Copia de cédula (representante legal, contador y/o revisor fiscal).
- Tarjeta profesional (contador y/o revisor fiscal)
- Certificación de la junta central de contadores actualizada no mayor a (3) tres meses (contador y/o revisor fiscal).

b) El personal que disponga el contratista para realizar el respectivo alistamiento de los documentos que se deben radicar en la Secretaría Administrativa deberá seguir los siguientes pasos:

- Organización de la documentación (alineación, retiro de material metálico y perforación de todos los documentos a tamaño oficio, conservando el orden debe agrupar paquetes con un máximo de 200 folios).
- Depuración (retiro de portadas, guías, pestañas, separadores, hojas en blanco, documentos duplicados).
- Foliación (de acuerdo al número consecutivo aportado por el personal del área de radicación de la Secretaría Administrativa se inicia la foliación con lápiz de cada documento, en la parte superior derecha y en dirección al sentido de la letra, los números deben ser legibles sin tachones, enmendaduras ni duplicados).
- Digitalización (todos los documentos deben digitalizarse de manera ordenada y con el tamaño adecuado, permitiendo que la información y foliación contenida sea clara y legible)
- Preparación final (cada paquete contiene 200 folios los cuales deben ser encarpetados, con su portada totalmente diligenciada a lápiz y el rótulo correspondiente, se ingresa a cajas de archivo, cada caja tiene una cantidad máxima de 5 carpetas que corresponden a 1000 folios).
- Publicación SIA OBSERVA (los documentos a publicar deben estar firmados y con sus respectivos vistos buenos), se deberá enviar mediante correo electrónico solicitud de publicación al área encargada del sistema SIA OBSERVA de la Contraloría General de la República. Esta publicación se debe realizar dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha de expedición de los documentos. Si el contratista no realiza la gestión de publicidad dentro de los 3 días hábiles siguientes deberá ajustar las fechas.
- Al tener la publicación se procede a trasladar las cajas o carpetas (en el caso de que el área de Radicación de la secretaría administrativa no requiera de cajas), para la respectiva radicación en la secretaría administrativa.
- Con el recibido de la secretaria administrativa en la copia del acta de ejecución parcial, el Contratista procederá a publicar en el SECOP II dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha de expedición de los documentos, lo siguiente:

a. Acta de Ejecución Parcial con sello de recibido de la secretaría

	administrativa b. Estampilla original (casa del libro). c. Factura (electrónica legal). d. Certificado firmado por el representante legal, contador y/o revisor fiscal del paz y salvo de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales. (firma original), con las planillas soporte de pago de seguridad (del periodo a cobrar), copia de cédula (representante legal, contador y/o revisor fiscal), tarjeta profesional (contador y/o revisor fiscal) y la certificación de la junta central de contadores actualizada no mayor a (3) tres meses (contador y/o revisor fiscal). e. Informe de cumplimiento de obligaciones emitido por el Contratista con las respectivas evidencias. f. Rut Si el contratista no realiza la gestión de publicidad dentro de los 3 días hábiles siguientes deberá ajustar las fechas. • Entregar en CD el escáner completo de la cuenta a radicar (se aclara que para radicaciones de cuentas se debe haber realizado la entrega del CD de la cuenta anterior, no aplica para la cuenta No. 1). Lo anterior, sin perjuicio de que sean solicitados documentos adicionales a los señalados que sean necesarios en el momento de presentar las respectivas cuentas de pago, ante lo cual el supervisor le indicará al contratista los nuevos documentos que deben ser presentados. El contratista deberá cumplir con todos los requisitos que se establezcan por parte del Municipio de Bucaramanga para la presentación de cuentas y posterior pago de las mismas. Una vez sea surtido el trámite antes descrito, el pago se efectuará dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación en la Secretaría Administrativa y Tesorería del Municipio de Bucaramanga de los documentos previa aprobación por parte del supervisor designado. Frente a Sociedades consideradas como grandes empresas el pago se realizará dentro del ciento veinte (120) días siguientes a la radicación en la Secretaría Administrativa y Tesorería del Municipio de Bucaramanga de los documentos previa aprobación por parte del supervisor designado. La no presentación de la totalidad de documentos antes señalados por parte del contratista, con los requisitos solicitados exonera al Municipio del pago de intereses moratorios. NOTA 1: El contratista autoriza al Municipio, 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. **SUJECIÓN DEL PAGO AL PROGRAMA MENSUALIZADO DE CAJA** Los pagos a los cuales está obligado el MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, 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, según el Programa de caja.
3.5 Criterios para seleccionar la Oferta más favorable	

3.5.1 Requisitos Habilitantes
Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:

3.5.1.1 Capacidad Jurídica

DE ORDEN JURÍDICO

Esta evaluación tiene por objeto, el estudio de la documentación para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Ley, sus reglamentos y el pliego de condiciones en los aspectos jurídicos. Esta evaluación habilita o no la propuesta para la evaluación de los factores relacionados más adelante.

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA – FORMATO No. 1

Este documento tiene como finalidad que el proponente manifieste su intención de participar en el proceso de selección, aceptando las reglas contenidas en el pliego de condiciones y el plazo de validez de la oferta, expresado en ejercicio del principio de presunción de la buena fe que no se encuentra incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad.

La carta de presentación la deberá suscribir la proponente persona natural o el representante de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal y expresar la siguiente información mínima:

- Que la propuesta deberá tener una validez de noventa (90) días calendario;
- Que el proponente ni el representante legal, ni ninguno de los socios de la persona jurídica o asociados de las personas que conforma el consorcio o unión temporal ni sus representantes legales a los que representa, se encuentran incursos en inhabilidades e incompatibilidades o prohibiciones para contratar de conformidad con la Constitución y la Ley, ni el personal directivo de la empresa o el equipo de trabajo con que se ejecutarán los bienes y/o servicios contratados.
- Que conoce y acepta las reglas y condiciones establecidas por la entidad en los documentos del proceso.
- Información de notificaciones

En caso de ser consorcio o unión temporal, tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL, SEGÚN CASO

Certificado de existencia y representación legal o del registro mercantil expedido por la cámara de comercio del domicilio del Proponente singular; o, de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal si el Proponente es plural. Expedición que no puede ser superior a un (1) mes contado desde el momento del cierre del presente proceso de licitación pública.

3. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

Deberá adjuntarse fotocopia del documento de identificación del proponente, sea representante legal de la persona jurídica, o representante del proponente plural, así como de cada uno de los integrantes de la unión temporal o consorcio.

4. ACTA DE AUTORIZACIÓN DE JUNTA DE SOCIOS O JUNTA DIRECTIVA

Cuando el representante legal de la persona jurídica se encuentre limitado en sus facultades para presentar propuesta o para contratar o comprometer a la sociedad, deberá contar con la AUTORIZACIÓN del órgano social correspondiente, que lo autorice para presentar la propuesta y suscribir el contrato en el caso de que le sea adjudicado, facultad que deberá figurar en el correspondiente certificado de EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL. En caso de que el proponente sea consorcio, unión temporal u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes debe anexar la certificación correspondiente, Si el proponente actúa a través de un representante o apoderado, deberá acreditar mediante poder conforme a la ley, que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la propuesta y firmar el contrato respectivo.

5. DOCUMENTO CONSTITUTIVO DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

De conformidad con el FORMATO No. 5 (DOCUMENTO CONSTITUTIVO DE UNIÓN TEMPORAL Y DOCUMENTO CONSTITUTIVO DEL CONSORCIO), los oferentes deberán, si es el caso, presentar el documento que acredite la conformación del Consorcio o Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el parágrafo 1° del artículo 7° de la Ley 80 de 1993. Cuando la constitución se efectúe bajo la figura de la Unión Temporal, se deben señalar los términos y extensión de la participación de cada integrante en la propuesta y en la ejecución del contrato.

6. CERTIFICACIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL – FORMATO No. 3

El proponente deberá acreditar que se encuentra a paz y salvo durante los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha definitiva del cierre del presente proceso en el pago de los aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 9 de la Ley 828 de 2003. Dicha acreditación se hará mediante certificación expresa suscrita por el revisor fiscal cuando por ley así se exija para la persona jurídica o por el representante legal según corresponda de conformidad con la ley.

Para el caso de los consorcios y/o uniones temporales el presente requisito deberá acreditarse de manera individual y cumplir con los requisitos señalados en el párrafo anterior, y en caso de ser persona natural deberá anexar certificación de afiliación a salud y pensión con una vigencia no inferior a 30 días calendario antes del cierre del presente proceso contractual.

De igual forma, las personas naturales que actúen a título propio o dentro de un consorcio o unión temporal, deberán anexar certificación de afiliación a salud y pensión con una vigencia no inferior a 30 días calendario antes del cierre del presente proceso contractual.

En caso de no tener personal a cargo del oferente y, en consecuencia, no estar pagando seguridad social actualmente, anexar certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal según sea el caso.

NOTA 1: CUALQUIER DOCUMENTO QUE AVALE ESTA CONDICIÓN DEBERÁ VENIR SUSCRITO POR QUIEN CORRESPONDA.

NOTA 2: EN TODOS LOS CASOS EN QUE LA CERTIFICACIÓN REFERIDA SEA SUSCRITA POR CONTADOR PÚBLICO O REVISOR FISCAL DEL OFERENTE, SEGÚN SEA EL CASO, DEBERÁ ADJUNTAR LA COPIA DE LA TARJETA PROFESIONAL, CEDULA DE CIUDADANÍA Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE CONTADOR VIGENTE, DONDE CONSTE TAL CONDICIÓN.

7. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

Para el presente proceso, el oferente debe haberse inscrito en el RUP, y presentar certificado expedido por la cámara de comercio de su jurisdicción, con una antelación no mayor a 30 días calendario previos a la fecha de cierre.

La Inscripción, así como la renovación a 2026, deberán estar vigentes y en firme al momento del cierre.

En caso de que al momento del cierre la Inscripción en el Registro Único de Proponentes no se encuentre vigente y en firme, la propuesta será RECHAZADA.

8. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT.

El proponente debe acreditar que se encuentra inscrito en el Registro Único Tributario (Actualizado) para establecer el cumplimiento de su obligación legal. Cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de igual manera, deberán acreditar este requisito.

9. CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ANTECEDENTES FISCALES que le imposibiliten contratar con el Estado. La Entidad lo verificará, y para el caso de Proponentes Plurales, lo hará respecto de cada uno de sus integrantes.

10. CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, que le imposibiliten contratar con el Estado; la Entidad lo verificará, y para el caso de Proponentes Plurales, lo hará respecto de cada uno de sus integrantes.

11. CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ANTECEDENTES JUDICIALES, que le imposibiliten contratar con el Estado. La entidad lo verificará, y para el caso de Proponentes Plurales, lo hará respecto de cada uno de sus integrantes.

12. PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE EVENTUALES MULTAS POR INFRACCIONES AL CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA.
Artículo 183 ley 1801 de 2016 consultado en https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

La Entidad lo verificará, y para el caso de Proponentes Plurales, lo hará

respecto de cada uno de sus integrantes.

13. CERTIFICACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES PARA CONTRATAR CON EL ESTADO, El proponente deberá diligenciar el FORMATO No. 2

14. CERTIFICADO DE REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

Certificado expedido por MINTIC donde conste que la persona natural o representante legal de la persona jurídica NO se encuentra inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos. Lo anterior, teniendo en cuenta el mecanismo de control creado en la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios. El proponente debe tener en cuenta que para realizar la descarga del certificado solicitado, se debe ingresar a la carpeta ciudadana digital cuyo acceso y/o consulta es PERSONAL, es decir, que terceros no pueden consultar la información.

15. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Deberá diligenciarse conforme al FORMATO No. 4

En caso de consorcio o unión temporal, esta declaración deberá ser, además, suscrita por cada uno de los integrantes que lo conforman.

16. PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE MULTAS POR "SANCIONES ADMINISTRATIVAS" – FORMATO No. 8

A la fecha de cierre y presentación de la propuesta, por elusión o evasión de las obligaciones para con el sistema general de seguridad social en salud y pensiones, artículo 5 Ley 828 de 2003, lo cual se acreditará con certificado del Revisor Fiscal si la empresa está obligada a tenerlo, en caso contrario, con certificación juramentada del representante legal o de la persona natural, juramento que se entenderá surtido con la presentación del documento, y en caso de Proponentes Plurales, de cada uno de sus integrantes.

17. SOCIEDAD ANÓNIMA ABIERTA

Si el proponente es una sociedad anónima interesada en que para los efectos del artículo 8, numeral 1°, literal h) de la Ley 80 de 1993, se le dé el tratamiento de "abierta", además de los documentos antes señalados, deberá aportar el certificado del Registro Nacional de Valores y Emisores, de conformidad con los establecidos en el Artículo 2.2.1.1.2.2.8 del Decreto 1082 de 2015 ó Certificación del Revisor Fiscal, en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada.

18. CONSULTA CERTIFICADA DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

El proponente deberá suscribir el "FORMATO No. 11", conforme a lo señalado en el parágrafo 2 del Artículo 2 del Decreto 753 de 2019. En caso de Consorcio o Unión Temporal, este requisito deberá ser acreditado respecto de cada uno de sus integrantes y de su representante legal. En caso de resultar afirmativa la consulta, el proponente no podrá presentar oferta.

19. PÓLIZA DE GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de Bucaramanga exige que el contratista presente garantía de seriedad de la oferta, por medio de:
1. Contrato de seguro contenido en una póliza, 2. Patrimonio autónomo, 3. Garantía Bancaria y que contenga los siguientes aspectos: Beneficiario: Municipio de Bucaramanga, Nit. 890.201.2220, Afianzado: el oferente, Cuantía oficial: diez por ciento (10%) del valor de la oferta. Vigencia: tres (3) meses desde el momento de la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

La no entrega de manera simultánea con la propuesta será causal de rechazo. Se debe presentar garantía suscrita. Sobre esta exigencia se aplicarán las disposiciones del parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 incluido según disposición del artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

Nota: Junto con la garantía de seriedad de la oferta se DEBERÁ ADJUNTAR EL RECIBO DE PAGO DE LA MISMA y/o la constancia de no revocatoria expedida por la compañía aseguradora.

20. DECLARACIÓN DE PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS, DE LA FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO Y DE LA FINANCIACIÓN DE PROLIFERACIÓN DE RMAS DE DESTRUCCIÓN MASIVA(LAFT/FPADM)

Todo proponente, Persona Natural o Jurídica (a través de su Representante Legal), deberán presentar este anexo, debidamente suscrito en original.

En caso de proponentes plurales este Compromiso deberá estar suscrito por cada uno de sus integrantes. FORMATO No. 7.

3.5.1.2 Experiencia

EXPERIENCIA
El proponente deberá acreditar su experiencia mediante la presentación de hasta tres (3) contratos cuyo objeto haya sido la ejecución de Programas de Alimentación Escolar (PAE). Estos contratos deberán estar clasificados en el RUP bajo al menos tres (3) de los códigos especificados en la siguiente tabla, de acuerdo con la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC). Para ello, el proponente deberá adjuntar un documento firmado por su representante legal en el que se relacione el número de consecutivo del contrato en el RUP, con el que se pretende acreditar la experiencia del proponente.

NOTA: la forma de acreditar la experiencia será a través de certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación, los cuales deben estar registrados en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
F-SERVICIOS	50	19	30	50193000	Bebidas y comidas infantiles
	85	15	15	85151500	Tecnología de Alimentos
	85	15	16	85151600	Asuntos nutricionales
	90	10	16	90101600	Servicios de Banquetes y Catering.
	90	10	17	90101700	Servicios de Cafetería.
	90	10	18	90101800	Servicios de Comida para llevar y a domicilio.

93	13	16	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición.

La **sumatoria** del valor de los contratos aportados por el proponente deberá ser **igual o superior al 100% del presupuesto oficial del grupo al cual esté presentando oferta** establecido para la presente contratación.

Al menos uno (1) de los contratos aportados para acreditar la experiencia deberá demostrar que el Proponente ejecutó, de manera simultánea y durante una misma jornada de operación, el suministro de una cantidad diaria de raciones igual o superior a la establecida para el grupo al cual presenta oferta, sin incluir las raciones correspondientes a la modalidad de Comida Caliente Transportada —CCT—, conforme con la siguiente tabla:

GRUPO 1	
MODALIDAD DE ATENCION.	**CANTIDAD**
Preparada en Sitio – RPS -	9.911
Racion Industrializada – RI -	9.185
TOTAL	**19.096**
GRUPO 2	
Preparada en Sitio – RPS -	9.748
Racion Industrializada – RI -	10.130
TOTAL	**19.878**

Adicionalmente, al menos uno (1) de los contratos aportados deberá acreditar experiencia en la producción, transporte y entrega de raciones bajo la modalidad de Comida Caliente Transportada —CCT—, en una cantidad diaria igual o superior a la establecida para el grupo al cual presenta oferta, de acuerdo con la siguiente tabla:

GRUPO	RACIONES DIARIAS A ACREDITAR
Grupo 1	721
Grupo 2	1.282

Las dos condiciones anteriores podrán acreditarse mediante un mismo contrato o a través de contratos diferentes, siempre que estos se encuentren dentro del número máximo de contratos permitido para acreditar la experiencia.

La cantidad diaria de raciones deberá encontrarse expresamente indicada en la certificación contractual, acta de liquidación, acta de terminación, informe final, contrato o documento expedido por la entidad contratante. Cuando el documento indique únicamente cantidades mensuales o totales, el Proponente deberá aportar la información oficial que permita determinar objetivamente la cantidad máxima de raciones suministradas en una misma jornada de operación.

NOTA 1: Para el caso de Proponentes Plurales (Consorcios o Uniones Temporales) además de las condiciones anteriores, **cada uno de los integrantes deberá aportar mínimo un (1) contrato en el que se acredite la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad preparada en sitio**. No obstante que se acredite la experiencia con una única certificación aportada (con su respectiva acta de liquidación) por uno de los integrantes de la forma asociativa escogida, es preciso que él (los) demás integrantes acrediten mínimo un contrato en el que se acredite la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad preparada en sitio.

NOTA 2: Las certificaciones deberán estar suscritas por el representante legal de la entidad, delegado o coordinador del proyecto o programa debidamente facultado para tal efecto. En ningún caso será válida la auto certificación. Cada certificación deberá ir acompañada con su acta de liquidación.

NOTA 3: El oferente deberá allegar certificaciones de los contratos (acreditados como experiencia) registrados en el RUP con los que pretende acreditar la experiencia específica. Las certificaciones de contratos deberán contener mínimo la siguiente información:

		• Nombre, entidad contratante y Contratista. • Fecha de expedición de la certificación. • Objeto • Porcentaje del valor del contrato que ejecutó, como miembro de un consorcio, unión temporal. • Fecha de Inicio y Terminación • Valor del contrato en pesos. • Nombre, Firma y Cargo de quien expide la certificación. • Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción) • Dirección y teléfono de la entidad o persona contratante, donde se pueda verificar la información suministrada. Si la certificación incluye varios contratos, se debe identificar en forma precisa si se trata de adiciones, prórrogas u otrosíes al principal o son contratos nuevos, indicando en cada uno de ellos sus plazos y valor. **NOTA 4:** En el caso de participación mediante figuras asociativas, para efectos de verificar la experiencia exigida, se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia de todos los integrantes que la acrediten. **NOTA 5:** Cuando se trate de contratos celebrados en la modalidad de consorcio o unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, se deberá establecer el porcentaje de participación del oferente y para efectos de calcular el valor de los contratos exigidos como experiencia, únicamente será considerado en este proceso, el porcentaje de participación del oferente en dicho contrato. En consecuencia, cuando en las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse el documento de constitución del contrato conjunto. **NOTA 6:** En el caso de que el proponente requiera certificar experiencia relacionada, ejecutada a través de negociaciones bursátiles en la Bolsa Mercantil de Colombia, de conformidad a lo establecido en el numeral 2.1 del artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se deberá allegar la certificación por el **tercero que recibió los bienes y servicios**, estas deberán contener: • Nombre y razón social del comitente vendedor. • Objeto • Número de operación. • Valor de la Operación. • Valor total ejecutado • Fecha de inicio. • Fecha de terminación. • Calificación del servicio. • Aplicación o no de sanciones, multas y/o descuentos • Estado de la operación. • Modalidad de prestación del servicio **NOTA 7:** Si el contrato que se presenta para efectos de la acreditación de la experiencia fue cedido o recibido en cesión, las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación deberán especificar la fecha de la cesión e indicar lo ejecutado por el cedente y el cesionario. En caso contrario, se deberá aportar el documento de la cesión del contrato. Para efectos de su verificación y valoración de la experiencia, el MUNICIPIO tendrá en cuenta la experiencia acreditada por el oferente, de acuerdo con su calidad de cedente o cesionario, según sea el caso. **NOTA 8:** Si la oferente adjunta certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación de contratos adicionales a los requeridos en el presente estudio previo, solo se evaluarán las primeras tres (3) entregadas en la propuesta. **NOTA 9:** Si las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación vienen liquidadas en otra moneda distinta al peso, se procederá a su convertibilidad

		a pesos colombianos ($), tomando como base la TRM (Tasa Representativa del Mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato. **NOTA 10:** Cuando en las certificaciones o contratos con sus respectivas actas de liquidación mediante las cuales se pretenda acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes y/o servicios de características disímiles a la requerida, se tendrán en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la solicitada en el presente proceso de selección. Para el efecto, debe discriminarse claramente él(los) valor(es) parcial(es) de los diferentes bienes o servicios incluidos en dichas certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales. **NOTA 11:** El número máximo de contratos se aplicará independientemente de la forma de participación en que se presente el oferente. **CRITERIOS DIFERENCIALES PARA LA EXPERIENCIA HABILITANTE DE EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES, EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MIPYMES - EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS** En aplicación de lo establecido en los decretos 1860 de 2021 y 0287 del 2026, los proponentes que cumplan con la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad o Mipymes, podrán acreditar su experiencia hasta **cuatro (4) contratos** cuyo objeto haya sido la **ejecución de Programas de Alimentación Escolar (PAE)**. Estos contratos deberán estar clasificados en el RUP bajo al menos tres (3) de los códigos especificados en el título de experiencia del presente pliego, de acuerdo con la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC). - Tratándose de proponentes plurales, el presente criterio diferencial solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad o Mipymes y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal o proponente plural. Todos los demás requisitos de experiencia son de obligatorio cumplimiento. NOTA: Para este requisito, los emprendimientos y empresas de mujeres, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad o Mipymes deberán acreditar dicha calidad, de conformidad con 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, el Artículo 2.2.1.2.4.2.6. del decreto 0287 del 19 de marzo de 2026.
	3.5.1.3 Capacidad Financiera	El Municipio elaboró el estudio del sector con el fin de establecer el contexto del proceso de contratación a realizar, el cual contiene tres áreas a saber: a) Análisis del mercado; b) Análisis de la demanda; c) Análisis de la oferta, en el cual se sugieren los aspectos financieros a considerar en el presente proceso. La valoración de aspectos financieros se efectúa con el fin de revisar el manejo financiero y la realidad económica de la empresa, para tal efecto se examinará la información financiera reflejada en el Registro Único de Proponentes –R.U.P.- de la Cámara de Comercio, solicitado en el pliego de condiciones, en los índices que defina el Municipio de Bucaramanga. Los indicadores financieros y de capacidad organizacional propuestos como requisito son los establecidos en el estudio del sector económico. Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros, con base en la información contenida en el certificado del RUP. La inscripción del proponente en el RUP debe encontrarse vigente y en firme a la fecha de

cierre del proceso, de conformidad con el numeral 6.3 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Decreto Ley 019 de 2012.

La verificación de la capacidad de financiera se realizará con base en la información registrada en el RUP conforme al numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, en consecuencia, éste deberá estar vigente, actualizado y en firme y contener la información financiera con corte al 31 de diciembre del año 2025, y su fecha de expedición no debe ser mayor a treinta (30) días calendario para nacionales y para extranjeros de sesenta (60) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

INDICADOR	INDICADORES A SOLICITAR
Indicador de Liquidez	Mayor o Igual a 1,22
Nivel de Endeudamiento	Menor o Igual a 0,61
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o Igual a 2,43

Los proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el proponente CUMPLE el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual NO CUMPLE con el indicador de razón de cobertura de intereses. Para los proponentes plurales, si alguno de sus miembros no tiene gasto de intereses, su porcentaje de participación será repartido de manera equitativa entre los demás miembros, a efectos de poder presentar el cálculo consolidado de este indicador para el proponente plural.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, los indicadores se calcularán con la opción 4 de del Manual para determinar y verificar los Requisitos Habilitantes en los procesos de contratación. En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador proporcionalmente con su participación en la figura, esto es, unión temporal o consorcio:

4. Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador proporcionalmente con su participación en la figura, esto es, unión temporal o consorcio.

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$Indicador = \frac{Numerador_1 * Participación_1 + \cdots + Numerador_n * Participación_n}{Denominador_1 * Participación_1 + \cdots + Denominador_n * Participación_n} = \frac{\sum_{i=1}^{n} Numerador_i * Participación_i}{\sum_{i=1}^{n} Denominador_i * Participación_i}$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

En caso que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO ADMISIBLE, para el respectivo proceso que se está evaluando.

3.5.1.4 Capacidad Organizacional

En el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 se incluye la Capacidad Organizacional y su respectiva manera de medir la rentabilidad de los activos y del patrimonio.

INDICADOR	INDICADORES A SOLICITAR

Rentabilidad del Activo	Mayor o Igual al 0,03
Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o Igual al 0,13

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, los indicadores se calcularán con la opción 4 de del Manual para determinar y verificar los Requisitos Habilitantes en los procesos de contratación. En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador proporcionalmente con su participación en la figura, esto es, unión temporal o consorcio:

4. Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador proporcionalmente con su participación en la figura, esto es, unión temporal o consorcio.

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$Indicador = \frac{Numerador_1 * Participación_1 + \cdots + Numerador_n * Participación_n}{Denominador_1 * Participación_1 + \cdots + Denominador_n * Participación_n} = \frac{\sum_{i=1}^{n} Numerador_i * Participación_i}{\sum_{i=1}^{n} Denominador_i * Participación_i}$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

En caso que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, la propuesta será NO ADMISIBLE, para el respectivo proceso que se está evaluando.

3.5.1.5 Capacidad Residual

N/A

3.5.1.6 Condiciones Técnicas

Adicionalmente, el Proponente debe presentar los siguientes certificados, licencias y autorizaciones requeridos para la prestación requerida en el presente proceso:

A. BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El proponente deberá incluir, junto con su propuesta, el concepto higiénico-sanitario y acta de inspección sanitaria de la bodega de almacenamiento de alimentos, expedido por la autoridad competente (INVIMA o Secretaría de Salud Municipal). Este concepto debe reflejar un puntaje mínimo del 90% en el cumplimiento de las condiciones sanitarias. El objetivo de este requisito es garantizar que los alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) sean almacenados y distribuidos bajo las condiciones de inocuidad exigidas por la ley.

- **Vigencia del concepto**: El documento debe encontrarse vigente para la fecha de presentación de las ofertas. El proponente adjudicatario deberá renovar el concepto higiénico sanitario (favorable) con fecha posterior a la adjudicación y antes del inicio de la etapa de alistamiento, este deberá mantenerse vigente durante toda la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en la Circular Externa DAB 400-0201-17 de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA.
- **Normativa aplicable**: El concepto higiénico-sanitario debe cumplir con las exigencias de la Resolución No. 2674 de 2013, que regula las condiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos en Colombia.

1. Ubicación de la Bodega:

La bodega de almacenamiento de alimentos ofertada por el proponente deberá estar ubicada en el municipio de Bucaramanga. Además, se deberá

garantizar que la bodega cumpla con las condiciones de distribución y señalización de las áreas necesarias para la correcta operación. La bodega deberá estar inscrita en el registro de establecimientos de comercio del municipio de Bucaramanga, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 1801 de 2016 y el Decreto Municipal 011 de 2010.

2. Distribución de Áreas:

La bodega debe contar con una **distribución adecuada de áreas** que garantice la inocuidad y el manejo adecuado de los alimentos. Las áreas deben estar **demarcadas y señalizadas**, lo cual sé
deberá evidenciar mediante un **registro fotográfico** y un **plano esquemático** de la bodega. Las áreas mínimas exigidas incluyen:

2.1. Área de ensamble y almacenamiento:

A. Área de recepción de alimentos.
B. Área de almacenamiento de alimentos (incluye áreas de refrigeración y congelación).
C. Área de alistamiento o preparación.
D. Área de control de calidad.
E. Área de despacho

2.2. Áreas administrativas y de soporte a la operación.

A. Área de limpieza y desinfección.
B. Áreas de servicios sanitarios y vestuarios.
C. Área de gestión de residuos.
D. Área administrativa

3. Requisitos de Espacio y Exclusividad:

La bodega debe contar con un área mínima de 600 m2 para el ensamble y almacenamiento de los alimentos, acorde con el volumen de operación y las raciones diarias que serán suministradas.

La bodega debe ser de uso exclusivo para el PAE del Municipio de Bucaramanga, garantizando que no se mezclen operaciones o productos no relacionados con el programa.

4. Acreditación de la Propiedad o Arrendamiento:

El oferente debe acreditar que tiene derechos sobre el inmueble donde se ubicará la bodega, ya sea como **propietario** o **arrendatario**:

- **Como propietario:** Se debe anexar el Certificado de Libertad y Tradición a nombre del proponente, con una fecha de expedición no mayor a 30 días antes del cierre del proceso.
- **Como arrendatario:** Se debe presentar el Contrato de Arrendamiento o una Promesa de Arrendamiento con una vigencia igual o mayor al plazo de ejecución del contrato. También se debe anexar el Certificado de Libertad y Tradición del inmueble.

5. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

Todas las áreas y operaciones de la bodega deben diseñarse y ejecutarse conforme a los principios de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, exigidos por la Resolución 2674 de 2013. Esto incluye:

- Condiciones adecuadas de higiene y limpieza.
- Control de temperatura en las áreas de almacenamiento de alimentos perecederos.
- Evitar la contaminación cruzada entre los diferentes tipos de alimentos.
- Implementación de procedimientos de desinfección y manejo adecuado de residuos.

El concepto higiénico-sanitario y las condiciones de infraestructura y operación exigidas buscan garantizar que los alimentos suministrados en el marco del PAE se almacenen y distribuyan en condiciones óptimas de inocuidad. El proponente debe demostrar el cumplimiento estricto de estos requisitos con evidencia documental y gráfica, asegurando un manejo adecuado de los alimentos que llegarán a los beneficiarios del programa.

6. Visita Técnica de Evaluación.

Durante la etapa de evaluación de las propuestas para la selección del operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el Municipio de Bucaramanga llevará a cabo una **visita técnica** a las bodegas propuestas. Esta visita tiene como objetivo verificar el cumplimiento de los siguientes aspectos:

1. Cumplimiento de la Normativa Sanitaria:

- La bodega deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la **Ley 9 de 1979** y la **Resolución 2674 de 2013**, así como cualquier normativa vigente que modifique, sustituya o complemente dichas regulaciones, además de lo estipulado en el **Anexo de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 003 de 2026 de UAPA**.
- Se verificará el cumplimiento de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las condiciones de higiene y sanidad requeridas para la correcta manipulación y almacenamiento de alimentos.

2. Verificación de las Áreas Exigidas:

- Se revisará que la bodega disponga de las áreas mínimas solicitadas y que estas estén **adecuadamente distribuidas, demarcadas y señalizadas**.

3. Uso Exclusivo:

- La bodega debe estar destinada exclusivamente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Bucaramanga y cumplir con los requisitos específicos del contrato.

La visita técnica realizada por el Municipio de Bucaramanga es una parte integral del proceso de evaluación y selección, y su propósito es garantizar que las condiciones ofrecidas por el proponente sean adecuadas y cumplan con todos los requisitos establecidos.

Nota 1: No se aceptará el ofrecimiento de una misma bodega en varias propuestas. En caso de presentarse esta situación, únicamente se validará la bodega ofrecida en la primera propuesta registrada a través del sistema electrónico SECOP II a la fecha de cierre del proceso. La segunda o

		subsiguientes propuestas que contengan la misma bodega se entenderán como incumplidas en cuanto al requisito de infraestructura, lo cual será causal de **rechazo** en virtud del incumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones. De igual manera a la entidad se permite indicar que en caso de que un oferente se presente para los 2 grupos deberá acreditar la totalidad de los requsitos contenidos en el presente pliego para cada uno de los grupos, es asi que para dar cumplimiento para el requsito de bodega deberá presentar 2 bodegas diferentes una para cada grupo. **Nota 2:** En caso de que la bodega no cumpla con las condiciones exigidas durante la visita de inspección, los oferentes tendrán oportunidad de subsanar las observaciones dentro de los plazos previstos en el cronograma del proceso licitatorio. Para ello, se programará una nueva visita de inspección a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos observados. En cualquier caso, a través de esta subsanación no se permitirá la acreditación de circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, ni tampoco el mejoramiento de la oferta. **B. CENTRO DE PRODUCCIÓN PARA LA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT)** Con el fin de garantizar la adecuada implementación de la modalidad Comida Caliente Transportada (CCT) y asegurar el suministro oportuno de los complementos alimentarios en condiciones de calidad e inocuidad, el proponente deberá acreditar la disponibilidad de un Centro de Producción —en adelante, CEPO— ubicado dentro de la jurisdicción del municipio de Bucaramanga, destinado a la preparación, ensamble, almacenamiento temporal y despacho de las raciones correspondientes a dicha modalidad. La implementación progresiva de la modalidad Comida Caliente Transportada responde a los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), los cuales priorizan las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada, promoviendo el desmonte gradual de la modalidad Industrializada conforme al diagnóstico de las condiciones operativas realizado por la Entidad Territorial. El CEPO deberá contar con áreas de preparación físicamente separadas de las destinadas al almacenamiento de materias primas, evitando la contaminación cruzada, sin que ello implique necesariamente su ubicación en inmuebles distintos. Deberá disponer, conforme al proceso operativo, de las áreas y equipos necesarios para recepción, almacenamiento, preparación, cocción, lavado, ensamble, porcionamiento, mantenimiento en caliente, refrigeración y congelación según la naturaleza de los alimentos, y despacho, garantizando una secuencia de operaciones que evite cruces contaminantes. Su capacidad efectiva disponible deberá permitir atender las cantidades de raciones CCT y los horarios de suministro establecidos para el grupo al cual se presente oferta. Para su verificación se considerarán los rendimientos de los equipos, los tiempos de los ciclos de preparación y cocción, la capacidad de ensamble, conservación y despacho, así como los compromisos concurrentes que afecten su disponibilidad. No será suficiente acreditar exclusivamente el área del inmueble o la capacidad nominal de los equipos.

		Cuando el CEPO y la bodega se encuentren en un mismo inmueble, deberán identificarse sus áreas y usos mediante un plano o esquema de distribución. Esta posibilidad no modifica el área útil mínima ni las condiciones exigidas para la bodega; las superficies se medirán sin duplicaciones y su utilización deberá ser compatible con la separación sanitaria y la disponibilidad funcional requeridas para cada actividad. La ubicación del CEPO dentro del municipio de Bucaramanga no exime del cumplimiento de los horarios de suministro, los tiempos de distribución establecidos en los documentos del proceso y las condiciones de conservación y mantenimiento de temperaturas. El modelo logístico deberá identificar las sedes atendidas, rutas, tiempos previstos y mecanismos de conservación, de acuerdo con el sistema de distribución por componentes o de raciones individualmente ensambladas que se encuentre previsto para la operación. La distribución a los beneficiarios deberá realizarse sin superar una (1) hora desde la llegada de los complementos alimentarios a la sede educativa, sin que este plazo se confunda con el tiempo de transporte desde el CEPO. El CEPO deberá cumplir las condiciones sanitarias previstas en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, y el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, en su versión modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026. El proponente deberá aportar: 1. Certificado de tradición y libertad que permita verificar la titularidad actual, cuando sea propio; o contrato de arrendamiento, comodato, promesa de arrendamiento jurídicamente vinculante u otro instrumento que garantice su uso durante toda la ejecución contractual. El documento identificará el inmueble, las áreas, la destinación y el plazo. La promesa deberá recaer sobre un CEPO existente y permitir su inspección. 2. Acta completa de la última inspección de la autoridad competente, correspondiente al establecimiento y las actividades ofrecidas, con concepto favorable o favorable con requerimientos u observaciones, sin medida sanitaria que impida su operación. El concepto admisible deberá mantenerse durante la ejecución contractual. Las condiciones materiales y sanitarias exigidas deberán existir al cierre del proceso. La Entidad realizará visita técnica durante la evaluación, previa programación en SECOP II, para verificar ubicación, áreas, equipos, capacidad y correspondencia documental, conforme a los criterios publicados antes del cierre. Los resultados constarán en acta motivada, incorporada al informe de evaluación y sujeta a contradicción. La visita no sustituirá el concepto sanitario. Las aclaraciones o subsanaciones procederán dentro de los términos legales respecto de la prueba de condiciones existentes al cierre, sin permitir la creación posterior de requisitos habilitantes. Se realizará una nueva verificación cuando corresponda. En consorcios o uniones temporales, uno de sus integrantes podrá

acreditar la disponibilidad del CEPO, siempre que participe efectivamente en su operación conforme al documento constitutivo y garantice su utilización durante la ejecución contractual.

C. CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El proponente deberá disponer de al menos seis (6) vehículos, (dos (2) carga seca (tipo furgón) y cuatro (4) refrigerados (tipo Thermoking) con CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO FAVORABLE, emitido por la autoridad competente, para la distribución y entrega de los alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estos vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y las demás normativas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los vehículos deberán garantizar la preservación de la cadena de frío, manteniendo las condiciones óptimas de temperatura para los alimentos refrigerados y congelados.

Para la habilitación, el proponente deberá aportar los siguientes documentos para cada vehículo:

- **Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT)** vigente.
- **Copia de la licencia de transito** del vehículo.
- **Contrato y/o promesa de arrendamiento** del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.
- **Concepto higiénico-sanitario favorable** emitido por la autoridad sanitaria competente.

Nota 1: No se aceptarán conceptos higiénico-sanitarios condicionados o con requerimientos. Solo se admitirá el concepto favorable, conforme a la normativa vigente.
Nota 2: Durante la etapa de evaluación de las propuestas, la Entidad representada por el Municipio de Bucaramanga, realizará una visita técnica a las instalaciones del proponente para verificar las condiciones de los vehículos ofertados. Esta visita incluirá la revisión del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y demás normativas aplicables, asegurando que los vehículos garantizan la inocuidad y calidad en el transporte de los alimentos.
Nota 3: Los vehículos solicitados para el presente proceso deberán corresponder a modelos de 2020 en adelante.

D. EQUIPO DE TRABAJO

El proponente deberá allegar las hojas de vida del personal propuesto como mínimo necesario para la ejecución del contrato con sus respectivos soportes:

CARGO	CANTIDAD	PERFIL EXIGIDO	PORCENTAJE DE DEDICACIÓN	EXPERIENCIA GENERAL
Coordinador	1	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o	100%	Experiencia profesional mínima de siete (7) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

			Administrador de Empresas.		Experiencia específica mínima de cinco (5) años Programas de Alimentación Escolar.
		Nutricionista	1	Nutricionista Dietista	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años como nutricionista en Programas de Alimentación Escolar.
		Jefe de Calidad	1	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos.	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años en Programas de Alimentación Escolar.
		Jefe de Bodega	1	tecnólogos en alimentos o tecnólogos en procesamiento de alimentos o tecnólogo en control de calidad de alimentos (Nota: Se podrá acreditar con formaciones superiores a tecnólogos en las siguientes áreas: Ingeniero industrial, Ingeniero de Alimentos o Ingeniero de sistemas o administrador de empresas).	100%	Experiencia profesional de mínimo dos (2) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de un (1) año en Programas de Alimentación Escolar.
		Analista de cobertura	1	Tecnólogo Industrial, Tecnólogo de Sistemas o Tecnólogo en Gestión Administrativa y/o afines. **Nota:** Se podrá acreditar con formación profesional universitaria en Ingeniería Industrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Sistemas o Administración de Empresas y/o afines.	100%	Experiencia profesional de un (1) año contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de seis (6) meses en Programas de Alimentación Escolar.
		Supervisor.	4	Tecnólogos en Alimentos o tecnólogos en control de calidad de alimentos o tecnólogos en procesamiento de alimentos. (Nota: Se podrá acreditar con formaciones superiores a tecnólogos en las siguientes áreas: Ingeniero de Alimentos o Ingeniero	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años en Programas de Alimentación Escolar.

		industrial o Ingeniero de Procesos o Ingeniero Agroindustrial o Ingeniero de Alimentos).		
Manipuladores de alimentos.	100	Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	100%	Experiencia específica mínima de un (1) año en Programas de Alimentación Escolar.

Nota 1: El proponente deberá adjuntar con su oferta los siguientes documentos según aplique para acreditar la formación académica y la experiencia del personal propuesto:

- ✓ Copia de la Cédula de Ciudadanía.
- ✓ Copia de la Tarjeta profesional. (Si aplica)
- ✓ Certificado de vigencia y/o antecedentes profesionales de la Tarjeta Profesional (Si aplica)
- ✓ Copia de los diplomas y/o actas de grado que acrediten los estudios.
- ✓ Carta de compromiso, según Anexo.
- ✓ Certificado de Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ✓ Certificado de delitos sexuales

Nota 2: Con respecto a la certificación de formación del personal manipulador de alimentos (Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)), esta deberá tener vigencia no mayor a un año con relación a la fecha de cierre del presente proceso. Sólo serán válidas las primeras 100 hojas de vida de manipuladoras de alimentos en estricto orden de presentación.

Nota 3: La experiencia profesional se refiere a la experiencia adquirida en el ejercicio de las profesiones requeridas, que corresponden a los años comprendidos entre la fecha de obtención del Título Profesional ó Tarjeta Profesional, según corresponda y la fecha de cierre del presente proceso.

Nota 4: La experiencia profesional específica se refiere a la adquirida en ejercicio de la profesión, en la cual haya desempeñado las actividades requeridas, entre la fecha de obtención del Título Profesional ó Tarjeta Profesional, según corresponda y la fecha de cierre del presente proceso y se deberá acreditar mediante las certificaciones, las actas de terminación y/o las actas de liquidación de los contratos o vínculos legales.

Nota 5: Para la acreditación de la experiencia específica, los proponentes deberán aportar las certificaciones de experiencia en las que se refleje la siguiente información:

- ✓ Nombre, dirección y teléfono del contratante.
- ✓ Cargo desempeñado.
- ✓ Objeto del contrato.
- ✓ Actividades ejecutadas.
- ✓ Número del contrato (si tiene).
- ✓ Fecha de inicio y fecha de terminación.
- ✓ Nombre, cargo y firma de quien suscribe la certificación.

Nota 6: La verificación del personal se realizará con base en la información aportada en los anexos requeridos y en los respectivos soportes. Cuando exista diferencia entre la información relacionada en los anexos y los soportes, prevalecerá la información de los soportes.

Nota 7: Cuando la experiencia sea certificada directamente por el proponente o por alguno de los integrantes de un proponente plural, respecto de personal vinculado mediante contrato de trabajo, deberá aportarse el certificado laboral del profesional ofertado, acompañado de copia del contrato ejecutado, del acta de liquidación o de la certificación expedida entre quien emite la certificación y la entidad contratante, según corresponda, con el fin de verificar la información acreditada. Adicionalmente, el oferente deberá aportar los soportes de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes al período durante el cual el profesional prestó sus servicios en el contrato con el que se acredita la experiencia.

La Entidad verificará la correspondencia entre la información contenida en los documentos aportados y la experiencia certificada.

Por otra parte, cuando la experiencia sea certificada directamente por el proponente o por alguno de los integrantes de un proponente plural, respecto de profesionales vinculados mediante contrato de prestación de servicios, el oferente deberá aportar copia del contrato de prestación de servicios suscrito entre el profesional ofertado y quien certifica la experiencia, así como copia del contrato, del acta de liquidación o de la certificación expedida entre quien certifica y la entidad contratante, según corresponda, que permita verificar la ejecución del contrato con el cual se acredita la experiencia. Adicionalmente, deberá aportar los soportes de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral realizados por el profesional durante el período de ejecución del contrato de prestación de servicios en el que participó, con el fin de verificar la efectiva vinculación y ejecución de las actividades certificadas.

En todo caso, el Municipio podrá realizar los requerimientos necesarios para verificar la consistencia de la información.

Nota 8: El personal sólo podrá postularse para desempeñar uno de los cargos exigidos, de acuerdo con la dedicación requerida, so pena de ser evaluado como no cumple.

Nota 9: Si se trata de estudios obtenidos en el exterior, se deberá presentar la convalidación del título expedida por el Ministerio de Educación — Sistema Nacional de Información de la Educación Superior SNIES, de acuerdo con lo señalado en la Ley 30 de 1992 y la Resolución 06959 del 15 de mayo de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Nota 10: La experiencia del personal será de contratos terminados a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Nota 11: El número de manipuladores de alimentos y demás personal requerido, dependerá de las coberturas y la modalidad de prestación de servicio de cada sede educativa.

Tabla 5. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo y Complemento JM/JT

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3

De 301 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

Para la modalidad de atención preparada en sitio – complemento JM/JT y ración industrializada, la determinación se realiza con base en el número de complementos suministrados por jornada. En caso de aplicarse dos jornadas de entrega, se considerará cada una de forma independiente.

Tabla 6. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad Ración Industrializada

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1200	5

NOTA 12: Con el fin de garantizar la adecuada y continua prestación del servicio en el marco del programa de alimentación escolar, los operadores deberán disponer de persona adicional igual a cuatro (4) manipuladoras de alimentos, cuya vinculación tendrá como propósito asegurar la cobertura ante situaciones de fuerza mayor, caso fortuito, incapacidad laboral, calamidad doméstica u otros eventos que impidan la asistencia de los trabajadores formalmente contratados para la ejecución de las actividades en las instituciones educativas o sus sedes.

Para la ejecución del programa en las instituciones oficiales del Municipio de Bucaramanga, el contratista deberá tener en cuenta el personal suficiente y capacitado, a fines de evitar aglomeraciones, determinar logística, conductores de vehículos, personal manipulador y personal de apoyo en bodega. Para estos efectos, el proponente debe remitirse a la resolución 2674 de 2013 y al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 0003 del 06 de enero de 2026.

NOTA 13: OBLIGACIÓN DE VINCULACIÓN LABORAL O CONTRACTUAL DE JÓVENES. En cumplimiento de lo dispuesto por el Artículo 8 de la Ley 2119 de 2021, el Proponente se obliga a garantizar que dentro del personal técnico, tecnólogo y profesional requerido para la ejecución, supervisión, logística y operación administrativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se vincule de forma laboral o contractual a un porcentaje mínimo del ocho por ciento (8%) de jóvenes entre los dieciocho (18) y veintiocho (28) años de edad.

Para efectos del cálculo del porcentaje aquí exigido, se tomará como base el personal con formación técnica, tecnológica o profesional del Equipo de Trabajo del presente proceso tales como Coordinador, Nutricionista, Jefe de Calidad, Jefe de Bodega, Analista de cobertura y Supervisores. Quedan excluidos de este cálculo las manipuladoras de alimentos.

Para la acreditación del presente requisito, el proponente deberá allegar el Formato de Compromiso de Inserción Laboral Jóvenes (Ley 2119 De 2021)

debidamente suscrito por el representante legal. Para los proponentes plurales Consorcio o una Unión Temporal, el formato lo debe firmar el Representante Legal designado para la estructura plural, y la obligación compromete solidariamente a todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

E. EQUIPOS Y MENAJE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

El proponente deberá presentar una carta de compromiso suscrita por su representante legal, en la cual manifieste, bajo la gravedad del juramento, que, en caso de resultar adjudicatario, garantizará durante toda la ejecución del contrato la disponibilidad, dotación, reposición y mantenimiento de los equipos, utensilios, elementos y demás bienes necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en las sedes educativas atendidas.

La dotación deberá comprender, como mínimo, el menaje de cocina y comedor requerido para la preparación, servido y consumo de las raciones correspondientes a las modalidades Preparada en Sitio – Almuerzo y Preparada en Sitio – Complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde (JM/JT), en cantidad suficiente, en óptimas condiciones de uso y con las especificaciones técnicas necesarias para garantizar la adecuada operación del servicio.

Igualmente, para la modalidad Industrializada, el contratista deberá garantizar la disponibilidad de estibas, canastillas y demás elementos requeridos para el almacenamiento, manipulación y distribución de los alimentos, conforme a las condiciones técnicas y sanitarias establecidas en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, adoptado mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y en las demás normas que resulten aplicables.

F. APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS LEY 2046 DE 2020 Y DECRETO 248 DE 2021 – (PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA).

En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo una (1) promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la secretaría departamental de agricultura o quien haga sus veces.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente numeral deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Nota 1: En caso de presentarse promersa de contrato de proveeduría, la

		entidad contratante verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones. **NOTA GENERAL: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, de conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018**. **NOTA GENERAL: Todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje serán solicitados por la entidad y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.**
3.5.2. Factores de Evaluación		Para calificar la propuesta, se requiere que esta haya sido verificada satisfactoriamente en los aspectos jurídicos, financieros y técnicos. Solo las propuestas que cumplan con todos los requisitos de verificación serán evaluadas en función de una asignación máxima total de cien (100) puntos. Esta metodología de evaluación está en conformidad con lo establecido en el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, numeral 2°, y el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015. De acuerdo con la ponderación de las propuestas, se procederá a evaluar únicamente aquellas ofertas que hayan sido calificadas como "HABILITADAS" en la verificación jurídica, financiera, técnica y de experiencia, según corresponda. Las propuestas se ponderarán considerando los siguientes factores, con una asignación máxima total de cien (100) puntos:

No.	FACTORES	PUNTAJE
1	Factor Técnico Adicional	44 puntos
2	Apoyo a la industria nacional	10 puntos
4	Puntaje adicional para emprendimientos o empresas de mujeres	0,25 puntos
5	Puntaje adicional para MiPyme	0,25 puntos
6	Promoción a la participación de pequeños productores locales, agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.	22 puntos
7	Factor Económico	23,5 puntos
Total:		**100 Puntos**

No.	FACTORES	PUNTAJE
3	Puntaje adicional en favor de los empleadores de personas con discapacidad y de los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad	2 puntos

En caso de empate en el puntaje total de dos o más Ofertas, el municipio

del Bucaramanga escogerá el Proponente, aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020.

1.1. FACTOR TÉCNICO ADICIONAL - (44 PUNTOS)

Criterios de evaluación - Factor Técnico Adicional	PUNTAJE MÁXIMO
Personal manipulador residente en el municipio de Bucaramanga.	12 Puntos
Resultado del último concepto higiénico sanitario	3 Puntos
Mayor área de bodega	9 puntos
Capacidad instalada / Infraestructura	8 Puntos
Ofrecimiento adicional / Menú Especial RPS JM-JT Y ALMUERZO	7 Puntos
Alimentación saludable y sostenible en el PAE	2 Puntos
Software de Monitoreo y Seguimiento PAE	2 Puntos
Paz y Salvo de Acreencias Laborales y sanciones	1 Punto
Total	**44 Puntos**

1.1.1. Factor Técnico Adicional - Personal manipulador de alimentos residente en el municipio de Bucaramanga (12 Puntos)

El oferente podrá obtener hasta doce (12) puntos en la evaluación técnica si acredita que el personal manipulador de alimentos, presentado como requisito habilitante, reside en el municipio de Bucaramanga. Para dicha acreditación, el oferente deberá presentar la consulta generada a través del RUI – Ventanilla Social, siempre que en esta se encuentre incorporada y sea verificable la información del SISBÉN, y permita evidenciar que el municipio registrado para el manipulador de alimentos corresponde a Bucaramanga, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación, donde se evidencie que en los datos personales del manipulador de alimentos el municipio registrado es Bucaramanga, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación, donde se evidencie que en la Información Básica del manipulador de alimentos el municipio registrado en Bucaramanga.

El puntaje será asignado de acuerdo con la cantidad de manipuladores de alimentos residentes en Bucaramanga, conforme a la siguiente tabla:

No.	Criterios de evaluación / Personal manipulador residente en el Municipio de Bucaramanga.	Puntaje
1	100 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga.	12 puntos
2	Entre 80 y 99 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga.	6 puntos
3	Entre 51 y 79 manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga.	3 puntos
4	50 o menos manipuladores de alimentos registrados en el municipio de Bucaramanga	1 puntos
Puntaje máximo por personal manipulador registrado en el Municipio de Bucaramanga		**12** puntos

Condición adicional para la asignación de puntaje:

Conforme a la Ley 2042 de 2020, el operador del PAE deberá contratar, dentro de su personal manipulador de alimentos, a un porcentaje no menor

al 20% de padres de familia usuarios del programa. Para cumplir con este requisito, se deben observar las siguientes condiciones:

- Priorizar la contratación de padres de familia cabeza de hogar.
- Los padres contratados no deben pertenecer al comité de vigilancia o control social, ni a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

Por lo tanto, para la asignación del puntaje de este factor, al menos el 20% del personal manipulador ofrecido deberá corresponder a padres cabeza de familia.

Nota: El manipulador de alimentos que pretenda acreditar la condición de cabeza de familia deberá presentar una declaración juramentada, en la cual certifique que cumple con los criterios establecidos por la Ley 82 de 1993. En la declaración juramentada, el solicitante deberá incluir los nombres de los hijos menores de edad a su cargo, especificando la institución educativa en la cual se encuentran matriculados (en instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga). Esta información será verificada a través del Sistema de Información de Matrícula (SIMAT).

Este factor técnico adicional tiene como objetivo promover la contratación de personal local y padres de familia usuarios del PAE, contribuyendo al desarrollo económico de la región y garantizando que el equipo de trabajo involucrado en la manipulación de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) esté radicado en la zona de ejecución del contrato.

1.1.2. Factor Técnico Adicional - Concepto higiénico Sanitario (3 Puntos)

Para la obtención del puntaje técnico relacionado con el concepto higiénico sanitario, el proponente deberá presentar la última constancia emitida por la entidad sanitaria competente, al cual se le asignará el puntaje de la siguiente forma:

No.	Criterios de evaluación / concepto higiénico sanitario.	Puntaje
1	Resultado del último concepto higiénico sanitario igual al 100%.	3 Puntos
2	Resultado del último concepto higiénico sanitario mayor al 95% y menor o igual a 99,99%	2 Puntos
3	Resultado del último concepto higiénico sanitario mayor al 90% y menor o igual 94,99 %	1 Punto
Puntaje máximo por concepto higiénico sanitario		**3 Puntos**

Nota 1: Inspección in situ: El municipio de Bucaramanga, a través de su equipo técnico, realizará una **inspección in situ** de las bodegas objeto de calificación durante la etapa de evaluación de las ofertas. El objetivo de esta inspección es verificar que las condiciones actuales de las bodegas correspondan con las descritas en el concepto higiénico-sanitario presentado. En caso de que se encuentren discrepancias entre el concepto presentado y el resultado de la inspección, **la entidad no asignará puntaje** para este criterio.

Nota 2: Cumplimiento del porcentaje higiénico-sanitario: El proponente deberá anexar una carta de compromiso, bajo gravedad de juramento, en la que se comprometa a garantizar el cumplimiento continuo del concepto higiénico-sanitario, manteniendo un porcentaje igual o superior al presentado en la oferta, durante toda la ejecución del contrato.

1.1.3. Factor técnico adicional – mayor área de bodega (9 puntos).

Para la asignación del puntaje técnico adicional relacionado con el área de la bodega, el proponente deberá demostrar que dispone de una bodega de almacenamiento con un área de ensamble y almacenamiento superior a la mínima requerida. El puntaje se asignará de la siguiente manera

No.	Criterios de evaluación / área de ensamble y almacenamiento	Puntaje
1	Area superior a 701 m²	9 Puntos
2	Area de 651 m² a 700 m²	6 Puntos
3	Area de 601 m² a 650 m²	3 Puntos
Puntaje máximo por área de ensamble y almacenamiento		**9 Puntos**

El puntaje técnico adicional relacionado con el área de la bodega se asignará únicamente si se cumplen todos los requisitos habilitantes establecidos en el inciso A del apartado 3.3 del pliego de condiciones. Si la bodega no cumple con cualquiera de estos requisitos habilitantes, no se asignará el puntaje adicional, incluso si la bodega tiene un área superior a la mínima requerida.

1.1.4. Factor Técnico Adicional - capacidad instalada / infraestructura - (8 Puntos).

De acuerdo con el numeral 2 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013, el Municipio de Bucaramanga otorgará puntaje adicional al proponente que acredite la disponibilidad de un equipo de refrigeración y congelación en su bodega de almacenamiento. Este equipo deberá garantizar las condiciones adecuadas de temperatura, humedad y circulación del aire para asegurar la conservación óptima de los alimentos.

El puntaje se asignará de acuerdo con la siguiente tabla:

No.	Criterios de evaluación / cuarto frío de refrigeración y congelación	Puntaje
1	Igual o superior a 60 m^3	8 puntos
2	mayor a 45 m^3 y menor de 59 m^3	4 puntos
3	mayor a 30 m^3 y menor de 44 m^3	2 puntos
4	menor a 29 m^3	0 puntos
Puntaje máximo por capacidad instalada / infraestructura. Equipo de congelación		**8 puntos**

Nota 1: Declaración y ficha técnica: Para la obtención del puntaje adicional relacionado con la capacidad instalada, el proponente deberá presentar una declaración, en la que certifique que la bodega de almacenamiento de alimentos cuenta con los equipos de refrigeración y congelación requeridos. Esta declaración deberá estar acompañada de la ficha técnica de dichos equipos, detallando sus especificaciones

Nota 2: Verificación de operatividad: La operatividad de los equipos de refrigeración y congelación será **verificada por el Equipo Técnico** durante la inspección in situ realizada en la etapa de evaluación de las ofertas.

Nota 3: Carta de compromiso: El proponente deberá anexar una carta de compromiso, bajo gravedad de juramento, en la que se comprometa a mantener el equipo de refrigeración y congelación en condiciones óptimas durante toda la vigencia del contrato.

1.1.5. Factor Técnico Adicional – Ofrecimiento adicional / Menú especial RPS JM-JY Y ALMUERZO (7 puntos)

Para la asignación del puntaje técnico adicional relacionado con el ofrecimiento de menús especiales RPS, el proponente deberá incluir en su oferta, sin costo adicional para la entidad más allá del establecido por ración en el presente estudio previo, hasta cinco (5) menús especiales. Estos menús deben ser ofrecidos en la modalidad de atención preparada en sitio para el Complemento Alimentario Almuerzo y el Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJM/T). Los menús especiales se entregarán a los beneficiarios del programa en fechas específicas del calendario escolar, que serán acordadas con la entidad contratante.

El proponente deberá presentar carta de compromiso, donde bajo la gravedad del juramento, se comprometa a suministrar el menú especial en la modalidad de atención preparada en sitio para el Complemento Alimentario Almuerzo y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJM/T). Para lo cual, se asignará puntaje de conformidad con la siguiente tabla:

No.	Criterios de evaluación	Puntaje
1	Al proponente que presente ofrecimiento adicional sin costo adicional para la entidad más allá del establecido por ración en el presente estudio previo de **cinco (5) menús especiales** Complemento Alimentario Almuerzo y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJM/T) en la modalidad de atención preparada en sitio.	7 Puntos
2	Al proponente que presente ofrecimiento adicional sin costo adicional para la entidad más allá del establecido por ración en el presente estudio previo de **cuatro (4) menús especiales** Complemento Alimentario Almuerzo y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJM/T) en la modalidad de atención preparada en sitio.	4 Puntos
3	Al proponente que presente ofrecimiento adicional sin costo adicional para la entidad más allá del establecido por ración en el presente estudio previo de **tres (3) menús especiales** Complemento Alimentario Almuerzo y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJM/T) en la modalidad de atención preparada en sitio.	3 puntos
4	Al proponente que presente ofrecimiento adicional sin costo adicional para la entidad más allá del establecido por ración en el presente estudio previo de **dos (2) menús especiales** Complemento Alimentario Almuerzo y Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJM/T) en la modalidad de atención preparada en sitio.	2 Puntos
Puntaje máximo por ofrecimiento adicional /Menú Especial		**7 Puntos**

Nota 1: Los menús especiales son aquellos que deben ser entregados en fechas conmemorativas o celebraciones especiales establecidas en el calendario escolar y que incluyen platos que cumplan con criterios culturales y gastronómicos regionales.

Nota 2: Análisis nutricional y composición de alimentos (basado en la TCAC 2018): El ofrecimiento adicional deberá estar acompañado por el análisis del contenido nutricional, tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC 2018) del ICBF, e incluyendo sus actualizaciones posteriores. El análisis deberá estar segmentado por grado y nivel escolar a atender, y las Guías de Preparación respectivas deben

	estar ajustadas a los requerimientos de la población. La entidad permitirá la utilización de la tabla de composición de alimentos de la Universidad de Antioquia, así como el sistema de alimentos equivalentes de la Universidad Industrial de Santander si solo si, los alimentos a utilizar no se encuentran consignados en la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF 2018. **Nota 3**: Cumplimiento de la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026 y sus documentos técnicos actualizados mediante la Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026: Los menús especiales deben cumplir con los aportes nutricionales mínimos definidos y demás disposiciones establecidas en la Resolución 0003 de 2026, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. **Nota 4:** Elaboración de los ciclos de menús por un profesional en Nutrición y Dietética: Los ciclos de menús deberán ser elaborados por un Profesional en Nutrición y Dietética, quien deberá firmar los documentos presentados (se debe adjuntar copia de la Matrícula Profesional). Además, para la obtención de la puntuación, es imprescindible que al menos dos (2) de los menús especiales aceptados correspondan a platos típicos de la región, respetando las tradiciones alimentarias locales. **Nota 5**: Los fundamentos con los que la entidad territorial realizará la evaluación de los aportes nutricionales de los menús especiales se basan en lo establecido en la Resolución 0003 de 2026, que tiene como base para su realización la Resolución 3803 de 2016, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN, para la población colombiana, así como los aportes y rangos de adecuación establecidos en el Anexo 3 —Alimentación Saludable y Sostenible— vigente, según el tipo de complemento, grado y nivel escolar atendido. Para grasas y carbohidratos se aplicará una adecuación mínima del 95 % y máxima del 110 %, tanto diaria como semanalmente, conforme a dicho anexo. **Nota 6:** La Entidad se permite aclarar que los formatos en los cuales se deben presentar las propuestas menús especiales son los establecidos en la resolución 0003 de 2026 anexo alimentación saludable y sostenible caja de herramientas ítem 12 (Formato de análisis nutricional) y 14 (Formato de planeación de ciclos de menú), y deberán presentarse en formato EXCEL. **Nota 7:** La Entidad se permite aclarar que el reporte de las calorías y los nutrientes se deben suministrar a la entidad territorial en números decimales con letra arial número 12. **Nota 8:** Los menús especiales deberá entregarse en las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la Resolución 0003 de 2026, en su anexo de calidad e inocuidad. La entidad territorial aceptará mezclas de grupos de alimentos en los casos en que no haya riesgo en la pérdida de la calidad e inocuidad de alimentos o de proliferación de microorganismos patógenos. **Nota 9:** La Entidad se permite aclarar que el oferente podrá presentar los mismos menús o preparaciones para ambos tipos de complemento alimentario, con las adaptaciones de composición y gramaje que correspondan siempre y cuando se garantice el cumplimiento de lo establecido en las minutas patrón para los grupos de alimentos, así mismo se aclara que en cuanto a los menús típicos el oferente podrá presentar

dichos menús para ambas modalidades, siempre y cuando las preparaciones escogidas sean adecuadas para ser consumidas en el tiempo o modalidad.

Nota 10: La entidad contratante definirá, entre los menús especiales ofertados y técnicamente aprobados, los que serán suministrados y su programación para fechas o eventos institucionales del calendario escolar, dentro del plazo de ejecución contractual. Podrá programar la repetición de alguno de ellos con fundamento en los resultados documentados de aceptabilidad por parte de los titulares de derecho, manteniendo los requisitos nutricionales, de calidad e inocuidad aplicables y las cantidades de suministro comprometidas, sin costos adicionales para la entidad.

1.1.6. Factor Técnico Adicional - Alimentación saludable y sostenible en el PAE (2 puntos)

Con el objetivo de promover en los titulares de derecho prácticas relacionadas con la alimentación saludable, estilos de vida saludables, apropiación del consumo adecuado de alimentos y fortalecimiento de los componentes pedagógicos, sociales y culturales asociados al Programa de Alimentación Escolar – PAE, el Municipio de Bucaramanga otorgará hasta dos (2) puntos al proponente que se comprometa a desarrollar actividades complementarias de promoción de hábitos saludables dirigidas a los beneficiarios del programa.

Las actividades deberán estar orientadas al fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables y deberán estar articuladas con el **Eje Temático 1 del Programa para la Promoción de Estilos de Vida Saludables (PPEVS) del Ministerio de Educación Nacional (MEN)**.

El puntaje se asignará de acuerdo con los siguientes criterios:

No.	Criterios de evaluación / Factor Técnico Adicional - Alimentación saludable y sostenible en el PAE	Puntaje
1	Al proponente que presente carta de compromiso para la implementación de actividades complementarias de promoción de hábitos saludables en un 40% de las **sedes educativas** durante la ejecución contractual.	2 puntos
2	Al proponente que presente carta de compromiso para la implementación de actividades complementarias de promoción de hábitos saludables en un 20% de las **sedes educativas** durante la ejecución contractual.	1puntos
	PUNTAJE MAXIMO POR ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	**2 puntos**

Nota 1: Este criterio será acreditado mediante una carta de compromiso suscrita por el representante legal del proponente o quien tenga la facultad para comprometerlo, en la cual manifieste la obligación de desarrollar las actividades complementarias de promoción de hábitos saludables en las cuatro (4) sedes educativas ofertadas, sin costo adicional para la Entidad.

Nota 2: El contratista deberá presentar durante la etapa de alistamiento, para aprobación de la supervisión, el programa de hábitos saludables acompañado del respectivo cronograma de actividades, metodología, población beneficiaria y sedes educativas donde serán desarrolladas.

Nota 3: Las actividades de hábitos saludables deberán ejecutarse en las cuatro (4) sedes educativas comprometidas por el contratista, de acuerdo con la programación aprobada por la supervisión y en articulación con las instituciones educativas.

Nota 4: En caso de presentarse una adición contractual, el equipo de supervisión podrá solicitar la ampliación proporcional de las actividades de hábitos saludables, conforme al alcance y valor del adicional aprobado.

1.1.7. Factor Técnico Adicional – Software de Monitoreo y Seguimiento PAE (2 puntos)

Para la obtención del puntaje técnico adicional asociado al software de monitoreo y seguimiento PAE, el proponente deberá incluir en su propuesta, sin costo adicional, un sistema de software destinado al monitoreo y verificación exhaustiva de todas las obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas contempladas en el contrato. Este software deberá garantizar acceso directo y en tiempo real a la información pertinente para el municipio, promoviendo la transparencia y el control en la ejecución contractual.
Para acreditar este factor técnico adicional en el proceso de selección, el proponente deberá adjuntar a su propuesta los siguientes documentos:

- **Carta de Compromiso del Software:** Firmada por el proponente, esta carta debe especificar el nombre del proveedor y del sistema de información ofertado, e incluir el compromiso de implementación sin costo adicional.
- **Carta de Disponibilidad del Software:** Firmada por el proveedor del software, deberá relacionar el nombre del proponente y el proceso licitatorio para el cual se compromete a implementar el sistema, en caso de ser requerido.
- **Certificación de Derechos de Autor o Propiedad Intelectual**: Documento emitido por la Dirección Nacional de Derechos de Autor del Ministerio del Interior que acredite la titularidad de los derechos de autor o propiedad intelectual del proveedor del software o de su representante legal, asegurando que el software cumple con los requisitos de propiedad intelectual y estándares legales.

Nota: El proponente que no presente el ofrecimiento en los términos dispuestos en este numeral no será acreedor del puntaje adicional asignado a este factor técnico.

El software deberá operar de manera independiente de cualquier otra herramienta informática que utilice el contratista para sus actividades comerciales y deberá cumplir con las siguientes características funcionales:

- 1. Información general de la operación: instituciones educativas, sedes atendidas, municipios o zonas de cobertura, modalidades de atención y tipos de complemento alimentario suministrados.
- 2. Información de cobertura: número de beneficiarios focalizados, cupos asignados, raciones programadas, raciones efectivamente entregadas y porcentajes de cumplimiento.
- 3. Información de ejecución: días programados y ejecutados, cantidades de raciones suministradas por institución educativa, sede, modalidad y tipo de complemento alimentario.
- 4. Información de facturación: cantidades de raciones efectivamente ejecutadas y facturadas, valores facturados por período, modalidad y sede educativa, así como el consolidado financiero de la operación.
- 5. Indicadores de seguimiento: porcentajes de ejecución física y financiera, cumplimiento de metas, variaciones entre raciones programadas, entregadas y facturadas, y demás indicadores que determine la entidad contratante.

- 6. Información histórica y comparativa: reportes acumulados y comparativos que permitan identificar el comportamiento de la operación durante la vigencia contractual.

El contratista deberá garantizar que la información publicada corresponda a los registros oficiales de ejecución y a los soportes de facturación presentados ante la entidad contratante, asegurando su consistencia, integridad, trazabilidad y actualización periódica.

La actualización de los datos de facturación deberá realizarse una vez se cuente con la información efectivamente radicada ante la entidad, diferenciando claramente los valores facturados de los valores aprobados y pagados.

El tablero deberá permanecer disponible durante toda la ejecución contractual, sin perjuicio de las medidas de seguridad de la información y protección de datos personales que resulten aplicables.

La implementación, administración, mantenimiento y actualización del tablero estarán a cargo del contratista, sin generar costos adicionales para la entidad contratante, por encontrarse incluidos dentro de las obligaciones derivadas de su oferta.

1.1.8. Factor Técnico Adicional – Paz y Salvo de Acreencias Laborales (1 punto)

Para promover el cumplimiento de las obligaciones laborales y asegurar que los proponentes se encuentren al día con sus compromisos en esta materia, se otorgará un (1) punto al proponente que presente un certificado de paz y salvo de acreencias laborales, expedido por el Ministerio de Trabajo o la entidad competente, que acredite la inexistencia de deudas laborales en el municipio de Bucaramanga.

Para cumplir con este requisito y obtener el puntaje adicional, el proponente deberá incluir en su propuesta los siguientes documentos:

1.1.8.1. Certificado de Paz y Salvo de Acreencias Laborales y sanciones: El documento debe estar emitido dentro de los treinta (30) días previos a la fecha de cierre de la licitación y debe ser expedido por el Ministerio de Trabajo, Dirección Territorial de Santander, o la inspección de trabajo municipal competente. El paz y salvo debe tener validez específica para la jurisdicción del municipio de Bucaramanga y debe indicar expresamente que el proponente no registra sanciones laborales en dicha jurisdicción.

Nota 1: La existencia de averiguaciones preliminares, investigaciones administrativas en trámite o actuaciones que no hayan culminado con una decisión sancionatoria ejecutoriada no impedirá la asignación del puntaje previsto en este factor.

Nota 2: El proponente que no presente este paz y salvo o que presente un certificado sin la especificación de validez para el municipio de Bucaramanga no obtendrá el puntaje adicional asignado a este factor técnico.

1.2. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL - (10 PUNTOS)

De conformidad con lo previsto en la Ley 816 de 2003 y el artículo 2.2.1.2.4.1.3 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 680 de 2021, con el fin de apoyar la industria colombiana, se otorgará un puntaje máximo de DIEZ (10) puntos.

El inciso final del artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto de 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 680 de 2021, dispone:

(...) En aquellos casos en que, de acuerdo con el objeto contractual, no existan bienes colombianos relevantes o no exista oferta nacional de los mismos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, la Entidad Estatal otorgará el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003 al proponente que vincule el porcentaje mínimo establecido por la Entidad Estatal de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, que no podrá ser inferior al 40% del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE
Empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos	40 %	45 %	3 puntos
	46 %	50 %	6 puntos
	51 %	55 %	8 puntos
	56 %		10 puntos

Nota: Para la asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente debe presentar con la propuesta la manifestación en la cual indique bajo la gravedad del juramento el porcentaje de Empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos que oferta y que se obliga adquirir en la ejecución del contrato.

1.3. PUNTAJE ADICIONAL EN FAVOR DE LOS EMPLEADORES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD - (2 PUNTOS)

La entidad asignará dos (2) puntos al proponente que acredite alguna de las situaciones establecidas en el Artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del Decreto 0287 de 2026.

Con el fin de promover la inclusión laboral de personas con discapacidad, sin que se ponga en riesgo del cumplimiento adecuado del objeto contractual, en los procedimientos de licitación Pública y concurso de méritos, las Entidades Estatales otorgaran un puntaje adicional máxima del dos por ciento (2%) del valor total de los puntos establecidos en las Pliegos de Condiciones o documentos equivalentes, siempre y cuando se configure alguna de las siguientes situaciones:

1) Que el proponente acredite alguna de las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del presente Decreto.

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

NUMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NÚMERO MÍNIMO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD REQUERIDO

Entre 1 y 30	2
Entre 31 Y 100	3
Entre 101 Y 150	4
Entre 151 Y 200	5
Entre 201 Y 300	7
Entre 301 Y 400	10
Entre 401 Y 500	12
Entre 501 Y 600	14
Entre 601 Y 700	16
Más de 700	En adelante, por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales

Para la asignación del puntaje, el proponente deberá acreditar el número de personas con discapacidad indicado en la tabla anterior, el cual ya incluye el mínimo exigido por la Ley 2466 de 2025, conforme al tamaño de su planta de personal. La tabla en mención también incluye a las personas con discapacidad adicionales que deberá acreditar tener contratadas, el proponente que desee obtener el puntaje mencionado en este artículo.

El proponente podrá acreditar alguna de las situaciones mencionadas, y en todo caso el puntaje adicional total y único a otorgar por este criterio será del dos por ciento (2%), sin que sean acumulables a efecto de la evaluación de la oferta.

La verificación de estas condiciones se realizará por parte de las Entidades Estatales con base en los siguientes documentos que el proponente deberá aportar junta con su oferta, de manera física o digital:

- Certificación expedida con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario respecto a la fecha de presentación de la oferta, suscrita por el representante legal del proponente y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, en la que conste el número de personas con discapacidad que conforman su planta de personal. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas con discapacidad. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, sin que se puedan relacionar contratos de prestación de servicios, así como el certificado de aportes a seguridad social de los últimas tres (3) meses en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido conforme a la normativa vigente del Ministerio de Salud y Protección Social.

- También, esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

Cuando se trate de un proponente plural (consorcio o unión temporal), se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual.

La aplicación de este puntaje adicional se hará sin perjuicio de los compromisos y limitaciones derivadas de los Acuerdos Comerciales internacionales vigentes para Colombia.

PARÁGRAFO 1. La aplicación de los puntales establecidos en el presente artículo no excluye la incorporación de criterios sociales adicionales en beneficio de las personas con discapacidad en la modalidad de licitación Pública y selección abreviada de menor cuantía, de conformidad con lo

reglamentado en el parágrafo del artículo 2.2.1.1.2.2.2. del presente Decreto.

PARÁGRAFO 2. El puntaje adicional previsto en este artículo no excluye la aplicación de incentivos contractuales ni de criterios diferenciales en favor de las MiPymes y los emprendimientos y empresas de mujeres.

PARÁGRAFO 3. Las Entidades Estatales, a través del supervisor o interventor del contrato, deberán verificar durante la ejecución contractual que las condiciones de inclusión laborales con base en las cuales se otorgó el puntaje adicional se mantengan. Para estos efectos, el contratista deberá presentar, con cada solicitud de pago, la documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento. La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente.

PARÁGRAFO 4. Las medidas contempladas en este artículo deberán observar las garantías constitucionales que reconocen la protección del derecho a la estabilidad laboral reforzada de las Personas naturales con discapacidad, así coma la igualdad y dignidad en las condiciones laborales.

1.4. PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS O EMPRESAS DE MUJERES – (0.25 PUNTOS)

La Entidad asignará un puntaje de (0,25) puntos, al Proponente que acredite la calidad de emprendimiento y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con los previstos en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe aportar la documentación requerida.

Tratándose de Proponentes Plurales, este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimiento y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

1.5. PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYME – (0.25 PUNTOS)

La Entidad otorgará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Tratándose de Proponentes Plurales, este puntaje se otorgará si por lo

menos uno de los integrantes acredita la calidad de MiPymes y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

1.6. PUNTAJE ADICIONAL A LA PROMOCIÓN A LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS. (22 Puntos)

El municipio de Bucaramanga puntuará por este criterio de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y su Decreto reglamentario 248 de 2021, conforme a la siguiente tabla:

No.	Criterio	Puntaje
A	Adquisición de productos agropecuarios provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante	10 Puntos
B	Cuota parafiscal	6 Puntos
c	Proveedor directo	6 Puntos
Puntaje máximo		**22 puntos**

a. Adquisición de productos agropecuarios provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

De acuerdo a lo consagrado en el **Artículo 2.20.1.2.3. del Decreto 248 de 2021**, Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del presente Título, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que se comprometan con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Para la asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente debe presentar con la propuesta, promesa o promesas de contrato de proveeduría en las cuales indiquen, los porcentajes de productos locales provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, que oferta y se compromete a adquirir para la ejecución del programa. La promesa de contrato de proveeduría deberá contener lo consagrado en el Artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021.

CRITERIO	IGUAL O SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE ASIGNADO
El proponente que se comprometa con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.	30%	32,99%	5
	33%	Indefinido	10

PARÁGRAFO 1. Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es, donde se van a consumir.

PARÁGRAFO 2. Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título.

PARÁGRAFO 3. Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

NOTA: Para efectos de la evaluación del presente criterio, la Entidad verificará la consistencia, autenticidad y viabilidad de las promesas de proveeduría aportadas por el Proponente. En desarrollo de dicha verificación constatara, entre otros aspectos: (i) que los pequeños productores agropecuarios, productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) u organizaciones que suscriban las promesas se encuentren registrados en las bases de datos, registros, censos o sistemas oficiales administrados por la autoridad competente; (ii) que los productos ofrecidos correspondan a las actividades productivas, especies, cultivos o líneas de producción registradas o acreditadas por dichos productores u organizaciones; (iii) que la ubicación del sistema de producción corresponda a la zona geográfica definida para la compra pública local conforme a la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021; y (iv) que el conjunto de las promesas de proveeduría permita demostrar razonablemente la capacidad real de abastecimiento durante la ejecución contractual, atendiendo los volúmenes comprometidos, la disponibilidad productiva y las necesidades del Programa de Alimentación Escolar. La verificación de estos aspectos no constituye un requisito adicional a los previstos en el Decreto 248 de 2021, sino el ejercicio del deber de comprobación de la información aportada por los oferentes, en aplicación de los principios de selección objetiva, planeación, transparencia y responsabilidad.

a. Cuota parafiscal – (6 Puntos)

Se asignará seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

b. Proveedor directo – (6 Puntos)

Se asignará seis (6) puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar

Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

PARÁGRAFO 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

PARÁGRAFO 2. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

1.7. FACTOR ECONÓMICO (23,5 PUNTOS)

En caso del proceso de verificación de criterios habilitantes, únicamente resultará un proponente habilitado, se le asignarán a su oferta 23,5 puntos. En caso contrario, se otorgarán los puntos de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Determinación del Método para la Ponderación de la propuesta económica

Se seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con los métodos que se nombran a continuación:

Número	Método
1	Mediana con valor absoluto
2	Media Geométrica
3	Media aritmética baja

Para la selección del método a utilizar se tomarán los primeros dos (2) decimales de la Tasa Representativa del Mercado del Dólar (TRM) calculada por la Superintendencia Financiera, que rige el día hábil siguiente al cierre del proceso, como se muestra a continuación:

Nota 1: Esta TRM se tomará del sitio web de la Superintendencia Financiera de Colombia, https://www.superfinanciera.gov.co/inicio/60819

Se determinará el método de acuerdo con los rangos establecidos en el cuadro que se presenta a continuación.

Rango (Inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.33	1	Mediana con valor absoluto
De 0.34 a 0.66	2	Media geométrica
De 0.67 a 0.99	3	Media aritmética baja

Metodología para el cálculo de la ponderación de la propuesta económica

A. Mediana con valor absoluto

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

$$Me = Mediana(VI;V2\ ..;...Vm)$$

Donde:

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

Bajo este método, la Entidad asignará el puntaje así:

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

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

Dónde:

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

B. Media Geométrica

Para calcular la Media Geométrica se tomará el valor de las propuestas hábiles para el respectivo factor de calificación para asignar el puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:

$$MG = \sqrt[n]{V_1 * V_2 * V_3 * \ldots * V_n}$$

Donde

- MG: Es la media geométrica de todas las ofertas habilitadas.
- V1: Es el valor de una propuesta habilitada.
- Vn: Es el valor de la propuesta n habilitada.
- n: La cantidad total de propuestas habilitadas

Para efectos de la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente: se otorgará el máximo puntaje al valor de la propuesta que se encuentre

	más cerca (por exceso o por defecto) al valor de la media geométrica calculada para el factor correspondiente. Las demás propuestas recibirán puntaje de acuerdo con la siguiente ecuación: $\text{Puntaje} = \text{Puntaje máximo} * \left(1 - \frac{|MG - V_i|}{MG}\right)$ **C. Media Aritmética Baja** Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica. $B = \frac{(V_{min} + X)}{2}$ Dónde: • Vmin: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja. • X: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas. • Xs: Es la media aritmética baja. La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente fórmula: $\text{Puntaje} = \begin{cases} \text{Puntaje máximo} * \left(1 - X\right) & \text{Para valores menores o iguales a } X_s \\ \text{Puntaje máximo} * \left(1 - X\right) & \text{Para valores mayores a } X_s \end{cases}$ Dónde: • $\overline{X_s}$: Es la media aritmética baja • V_i: Es el valor total corregido de cada una de las propuestas "i". **APROXIMACIÓN NUMÉRICA PARA EL PUNTAJE POR VALOR DE LA PROPUESTA** En todos los casos anteriores se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7) decimal del valor obtenido como puntaje.
3.5.3 Reglas de Desempate de Oferta	En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad aplicará los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 de Decreto 1082 de 2015. Factores de desempate y acreditación En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades

	Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional. 1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente. 2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. 3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. 4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica 5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas

vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

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

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural, siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7.1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad, que sean mujeres, cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.
Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o

reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
1. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.
2. Preferir la oferta presentada por el proponente plural, constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
3. Preferir a la oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.
Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural, se preferirá a este siempre que:

10.1. Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

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

10.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

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

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

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá

	estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces. **PARÁGRAFO 1**. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos. **Método aleatorio:** (a) La Entidad ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre completo de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. En caso de que dos o más proponentes tengan el mismo nombre se colocará primero en el orden a quienes hayan presentado primero en el tiempo sus ofertas. Una vez ordenados, le asignará un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el 1. (b) Seguidamente, la Entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad debe dividir esta parte entera entre el número total de Proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final. (c) Realizados estos cálculos, la Entidad seleccionará a aquel Proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al Proponente con el mayor número asignado. **NOTA:** Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana. En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

3.6 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo

El Municipio de Bucaramanga, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos Artículo 2.2.2.1.1.2., Artículo 2.2.1.1.1.6.1., Artículo 2.2.1.1.1.6.3. y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2. del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

Ver Anexo A. Matriz de Riegos.

3.7 Garantías

Para la futura contratación, se requerirá de las siguientes garantías:

Garantía	Precontractual	Contractual	Post-	Aplica	Cobertura	Plazo

			contractual	SI	NO	sobre el valor del contrato	
Seriedad de la oferta	X			SI		10%	Tres (3) meses a partir de la presentación de la oferta.
Cumplimiento del Contrato		X		SI		20%	Por el término del contrato y seis (6) meses más
Buen Manejo y correcta inversión del Anticipo		X		NO			
Devolución del Pago anticipado		X		NO			
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		X		SI		5%	Por el término del contrato y tres (3) años más
Estabilidad y calidad de la obra			X	NO			
Calidad del servicio			X	SI		20%	Por el término del contrato y seis (6) meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			X	NO			
Provisión de repuestos			X	NO			
Otros:			X	NO			
Seguro de responsabilidad civil extracontractual		X		SI		5%	Por el término del contrato

Estas garantías serán otorgadas a favor del Municipio de Bucaramanga (Santander) NIT No. 890.201.222 – 0, y como tomador el nombre del proponente persona natural o el nombre de la persona jurídica, deberá figurar su razón social completa, según el Certificado de Existencia y Representación Legal, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

La póliza y sus anexos deberán estar firmados por el garante y el tomador, esto es, por el proponente persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante del consorcio o unión temporal, la cual deberá ser presentada junto con la propuesta.

El contratista deberá hacer entrega del original de estas garantías a la Entidad dentro del término estipulado en el cronograma del pliego de condiciones y/o minuta contractual, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

El contratista se comprometerá a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia, de acuerdo al

artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015.

EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al MUNICIPIO frente a cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA, sus subcontratistas o dependientes

3.8. Indicación de si el proceso de contratación esta cobijado por un Acuerdo Comercial.

De conformidad con lo dispuesto en el Manual de Acuerdos Comerciales de Colombia Compra Eficiente, se debe tener en cuenta los acuerdos comerciales y Leyes existentes que se incorporan a la normatividad colombiana, conforme a los acuerdos comerciales que se encuentran vigentes.

A continuación, la siguiente tabla presenta los Acuerdos Comerciales en los que Colombia es Parte y que a la fecha contienen disciplinas en materia de contratación estatal.

Acuerdo comercial	Capítulo de Compras Públicas Acuerdo Comercial	Ley en Colombia que aprueba el Acuerdo
Alianza Pacífico	Capítulo 8 del Protocolo Adicional al Acuerdo Marco de la Alianza del Pacífico	Ley 1746 de 2014
Canadá	Capítulo Catorce y Anexo 14.01 del Acuerdo	Ley 1363 de 2009
Chile	Capítulo 13 y Anexo 13.1 del Acuerdo de Libre Comercio entre Colombia - Chile	Ley 1189 de 2008
Corea	Capítulo Catorce y Anexo 14.A del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Corea	Ley 1747 de 2014
Costa Rica	Capítulo 10 y Anexo 10.A del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Costa Rica	Ley 1763 de 2015
Estados Unidos	Capítulo Nueve, Anexo 9.1, Carta adjunta 9.11, Carta adjunta licitaciones electrónicas y Decisión No.2 del Acuerdo de Promoción Comercial entre la República de Colombia y Estados Unidos de América	Ley 1143 de 2007
Estados AELC	Capítulo 7., Anexo XIX, Anexo XX del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC	Ley 1372 de 2010
México	Capítulo XV Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia	Ley 172 de 1994
Triángulo Norte	Capítulo 11 y Anexo 11.1 del Tratado de Libre Comercio entre la República de Colombia y las Repúblicas de El Salvador, Guatemala y Honduras	Ley 1241 de 2008
Unión Europea	Título VI y Anexo XII del Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Colombia y Perú, Decisión 01 de 2017 y Decisión 01 de 2021	Ley 1669 de 2013
Israel	Capítulo 9 y Anexos 9-A y 9-B del Tratado de Libre Comercio entre la República de Colombia y el Estado de Israel	Ley 1841 de 2017
Reino Unido e Irlanda del Norte	Acuerdo de Continuidad Comercial entre el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y la República de Colombia, la Republica del Ecuador y la República de Perú por otra" Este Acuerdo incorpora, mutatis mutandis, el Acuerdo Comercial con la Unión Europea por ello en compras públicas se aplica el Titulo VI y Anexo XII del Acuerdo Comercial entre la	Ley 2067 de 2020

	Unión Europea y Colombia, Decisión 01 de 2017 y la Decisión 01 de 2023 del Comité de Comercio entre Reino Unido y Colombia, Ecuador y Perú	

Adicionalmente a los anteriores Acuerdos, las Entidades Estatales deben tener en cuenta la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la Comunidad Andina CAN–, la cual incluye algunas obligaciones en materia de Trato Nacional para servicios, de acuerdo con la Sección C.1.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Entidad verifica si está cobijado por los acuerdos comerciales vigentes, conforme a la cuantía del presente proceso contractual y la naturaleza del ente territorial el cual es de nivel municipal, estableciendo la siguiente tabla resumen de los acuerdos aplicables:

Acuerdo Comercial		**¿Vigente ?**	**Entidad Estatal Cubierta**	**Valor del proceso de contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
			(SI/NO)	**(SI/NO)**	**(SI/NO)**	**(SI/NO)**
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	SI	SI	NO
	México		NO	N/A	N/A	N/A
	Perú		SI	SI	SI	NO
Canadá		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Chile		SI	SI	SI	SI	NO
Corea		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		SI	SI	SI	SI	NO
Estados Unidos		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		SI	SI	SI	SI	NO
México		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Israel		SI	SI	SI	SI	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	NO	N/A	N/A	N/A
Comunidad Andina		SI	SI	SI	NO	SI

Fuente: Colombia Compra Eficiente con base en los acuerdos comerciales

Ahora bien, en cuanto al plazo, algunos Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los proponentes para preparar sus propuestas. Los Documentos del Proceso deben establecer en su Cronograma el plazo suficiente para cumplir con esta obligación. Los plazos mínimos se relacionan a continuación:

Acuerdo comercial	**Plazo General**	**Plazo Bienes y servicios de características técnicas uniformes**	**Plazo cuando hay publicidad en el plan anual de adquisiciones**
Alianza Pacífico	30 días	10 días	10 días

Canadá	40 días	10 días	10 días
Chile	10 días	10 días	10 días
Corea	40 días	13 días	10 días
Costa Rica	40 días	10 días	10 días
Estados AELC	40 días	10 días	10 días
Estados Unidos	40 días	10 días	10 días
Unión Europea	30 días	10 días	10 días
Israel	40 días	10 días	10 días
México	40 días	N/A	25 días

Fuente: Colombia Compra Eficiente con base en los acuerdos comerciales

Por lo anterior, los acuerdos aplicables en este proceso de contratación no establecen plazos mínimos para los Procesos de Contratación de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de los Procesos de Contratación cuya información ha sido publicada en el Plan Anual de Adquisiciones. Por tal motivo, no se deben contemplar en el cronograma plazos adicionales referentes a Acuerdos Comerciales.

21. OTROS ASPECTOS DE LA CONTRATACION

4.1. Obligaciones del Contratista y del Municipio de Bucaramanga

4.1.1 Obligaciones específicas del Contratista

1.1 **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**

Los contratistas del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes:

Fase de alistamiento: Proceso de única entrega

Esta etapa comprende acciones del inicio propias de la contratación pública y de alistamiento para el servicio, de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente.

Obligaciones Generales

1. Garantizar y adecuar, con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE. La fecha de emisión del requisito deberá mantenerse vigente durante la ejecución del contrato. Si en la etapa de ejecución la autoridad sanitaria no ha visitado el establecimiento en el periodo mencionado, se aceptará la solicitud realizada por el operador ante la secretaría de salud municipal.

2. Realizar la adquisición de alimentos para las diferentes modalidades de atención (complemento RPS, almuerzo y JM - JT por parte de los operadores y presentar las fichas técnicas de los mismos al equipo de supervisión

3. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario de equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran, los cuales deben ser entregados al finalizar el contrato en condiciones de uso.

4. Tener la disponibilidad de mínimo seis (6) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados, el operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación. De fecha actualizada entre los días de la fase de alistamiento, adicionando la solicitud realizada para tal fin

		ante la autoridad sanitaria competente. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados. 5. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar, cuando existan cambios debe ser notificados a la oficina del PAE. 6. El operador del programa deberá realizar la publicación de los ciclos de menú de acuerdo a la modalidad de atención, lista de intercambios, canales de atención al ciudadano, gestión social y horarios de entrega, en las diferentes sedes e instituciones educativas atendidas en el municipio de Bucaramanga. 7. Entregar al equipo de supervisión los alimentos a suministrar en la modalidad ración industrializada para la verificación de la calidad de los productos, los cuales deben mantenerse durante la ejecución del contrato. 8. Presentar, de acuerdo con el modelo establecido por la entidad territorial, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: a. Objetivos. b. Estrategias de respuesta ante contingencias. c. Personas o empresa encargada de su aplicación. d. Fichas técnicas de los equipos. e. Método de calibración. f. Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. 9. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la entidad territorial un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso de que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. Del Plan debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. Programa de limpieza y desinfección: a) Productos químicos para utilizar con fichas técnicas. b) Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. c) Cronograma de limpieza y desinfección. d) Formatos de limpieza y desinfección. e) Programa de residuos sólidos: f) Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control g) Programa de control de plagas: h) Sustancias químicas para utilizar con fichas técnicas. i) Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar j) Diligenciamiento del cronograma de control de plagas. k) Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio. l) Programa de abastecimiento de agua: m) Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control.

10. Para 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, toma de temperatura de refrigeración y congelación, temperatura de servido y cocción, desperdicios (descomide), residuos líquidos aceite usado. El operador debe presentar, de acuerdo con el modelo establecido por la entidad territorial, el Plan de Capacitación y/o Actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con los respectivos formatos de control y seguimiento, cronograma e información sobre los materiales y ayudas a utilizar. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la fase de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

11. Presentar al equipo de supervisión un plan de muestreo microbiológico con su respectivo cronograma en el cual se especifique (fecha de toma de muestra, lugar, tipo de muestra y tipo de análisis)

12. El contratista deberá presentar a la supervisión el un programa de alimentación saludable y sostenible, acompañado de un cronograma de actividades, conforme al eje temático 1 del Programa para la Promoción de Estilos de Vida Saludable (PPEVS) del ministerio de Educación Nacional y al Anexo Técnico de Alimentación saludable y sostenible de la Resolución 0003 de 2026.

    El cronograma deberá contemplar la programación temporal de las actividades, las sedes educativas ofertadas en la propuesta, el tipo de actividades, los responsables de su ejecución y los mecanismos de seguimiento en concordancia con lo ofertado.

13. Presentar al equipo de supervisión un protocolo de atención de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos

14. Presentar programa de seguridad y salud en el trabajo que incluya aspectos relacionados con bioseguridad, para el personal administrativo, manipuladores de alimentos con los roles: auxiliares de bodega, personal, manipulador de alimentos de instituciones educativas, conductores y auxiliares de transporte.

15. Entregar al equipo de supervisión plan de rutas de distribución de complementos alimentarios, materias primas, insumos de limpieza y desinfección y gas propano, dando cumplimiento a la normatividad vigente para el transporte de alimentos, de presentarse algún tipo de modificación a la ruta esta debe ser notificada al equipo de supervisión.

16. Entregar al equipo de supervisión un programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso.

17. El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la disponibilidad del recurso humano idóneo, suficiente y oportuno para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cumpliendo los perfiles, requisitos y condiciones establecidos en la normatividad sanitaria vigente, en la Resolución 2674 de 2013, las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y en los Lineamientos Técnicos del PAE adoptados mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026. Previo al inicio de la ejecución y cada vez que se presenten modificaciones en el personal, el contratista deberá entregar a la supervisión del contrato la relación del personal vinculado, acompañada de los documentos que acrediten su vinculación, hojas de vida y demás soportes que permitan verificar el cumplimiento de los perfiles exigidos para cada cargo. El personal requerido para la operación deberá ser contratado directamente por el contratista, de conformidad con la modalidad de vinculación

		permitida por la legislación vigente y de acuerdo con la naturaleza de las actividades a desarrollar, garantizando en todos los casos el cumplimiento de las obligaciones laborales, de seguridad social y demás disposiciones aplicables. En cumplimiento de la Ley 2042 de 2020, el contratista deberá procurar que, como mínimo, el veinte por ciento (20 %) del personal manipulador de alimentos corresponda a padres, madres o acudientes de estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), priorizando a quienes sean cabeza de familia y siempre que cumplan los requisitos de idoneidad y el perfil exigido para el cargo. En ningún caso podrán pertenecer al Comité de Alimentación Escolar, al comité de vigilancia o control social, ni a la junta directiva de la respectiva asociación de padres de familia. Cualquier ingreso, retiro, reemplazo o modificación del personal vinculado a la operación deberá ser informado por escrito a la supervisión del contrato dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a su ocurrencia, acompañando la documentación correspondiente. 18. Realizar la entrega al equipo de supervisión de los contratos y hojas de vida de las 100 manipuladores registradas en el municipio de Bucaramanga para el proceso de verificación, cuando existan cambios de este personal, deberán ser informados en los dos (2) días hábiles siguientes al acontecimiento. 19. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos y víveres las cuales deben ser mínimo del 30% de las compras totales realizadas, durante la etapa de alistamiento y en cada mes de ejecución, con el fin de dinamizar la economía de la región que permitan apoyar la producción local, aspectos que serán validados por el equipo de supervisión designado en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el equipo de supervisión deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales. Entendiendo como compras locales aquellas que se realicen en el ámbito municipal, área metropolitana de Bucaramanga o departamental. el operador del programa sólo realizará las compras locales a los proveedores debidamente autorizados e incluidos en el listado emitido por la Secretaría de Desarrollo Social Municipal y Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Santander. 20. Suministrar los listados de Proveedores al inicio de la operación y cada vez que se realice un cambio de proveedor durante la ejecución de la operación, adjuntando los contratos de proveeduría junto con la cámara de comercio actualizada y el RUT con vigencia de expedición no mayor a tres meses. Los listados deberán estar acompañados con la documentación legal correspondiente, indicando: razón social, nombre de representante legal, NIT, su domicilio, dirección, correo electrónico y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos. Si allegan contrato de proveeduría debe contener: No de contrato, la forma de pago, el plazo de pago, valor, identificación de las partes que lo suscriben y de los representantes legales de las partes. **Obligaciones del componente de calidad e inocuidad** 1. Mantener en las sedes administrativas de cada operador una carpeta en físico con la información de los manipuladores de alimentos de las sedes educativas, personal de bodega y de transporte de alimentos, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, exámenes médicos (KOH de uñas, Frotis Faríngeo, Coprológico), certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Mantener una copia física de la carpeta del personal manipulador en la sede educativa donde labora. 2. Dar cumplimiento al Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos, personal de bodega y supervisores logísticos aprobado por la entidad. Adicionalmente, se deberá dar cumplimiento a las capacitaciones que

		sean solicitadas por el equipo de supervisión respecto a temas relacionados con la operación y que deban ser de conocimiento del personal manipulador. 3. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria con concepto favorable del vehículo otorgada por el ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado de aptitud para la manipulación de alimentos (carné de manipulación) para el conductor y su auxiliar, mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. 4. Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio. 5. 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 con él y plan establecido. 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 y/o la prestación del servicio. 6. Realizar una (1) vez durante la ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo de las trampas de grasas de las instituciones educativas que operan bajo la modalidad ración preparada en sitio. El mantenimiento podrá ser efectuado por cualquier empresa que cumpla con los requisitos legales, técnicos y sanitarios aplicables, y que asegure un procedimiento técnico efectivo para la limpieza integral del sistema y prevenga de manera efectiva taponamiento, obstrucciones o fallas en la disposición adecuada de los residuos grasos. 7. 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. 8. 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. 9. Entregar de manera mensual 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 industrializado, y preparado en sitio 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 mensuales al que corresponde dicho reporte. 10. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 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; dicha toma se debe realizar al 10% de las instituciones educativas atendidas bajo la modalidad de ración preparada en sitio de manera mensual.

		11. 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. 12. Entregar, durante la ejecución del contrato de manera mensual, los alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 y la 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 13. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega. 14. Dotar cada sede educativa con una báscula calibrada que cuente con la capacidad para realizar el pesaje de las materias primas que ingresan al restaurante escolar y los alimentos no consumidos por los beneficiarios, con el fin de diligenciar correctamente el formato Kárdex y el formato de control de desperdicio. 15. 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. 16. Realizar los recorridos para la distribución y entrega de alimentos, insumos de limpieza y desinfección, y gas propano, cuando las unidades de servicio no dispongan de suministro mediante red de gas natural, de conformidad con el plan de rutas aprobado durante la fase de alistamiento y con el modelo logístico presentado por el contratista. La entrega de los alimentos e insumos deberá efectuarse de manera oportuna y en cantidades acordes con los cupos oficialmente asignados, los ciclos de menús, las modalidades de atención y los grupos de escolaridad definidos en los Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), adoptados mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Durante el transporte, almacenamiento y distribución, el contratista deberá garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad previstas en la normatividad sanitaria vigente y en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad. En consecuencia, no se permitirá el transporte de alimentos junto con sustancias, materiales, residuos o cualquier otro producto que pueda generar contaminación física, química o biológica, afectar la inocuidad de los alimentos o comprometer las condiciones sanitarias exigidas para su distribución. 17. 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. 18. 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. 19. Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas que se encuentran bajo la modalidad de Ración para Preparar en Sitio. 20. 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, mediante protocolo o acciones a desarrollar. 21. Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según

		la Resolución 2115 del 2007 y adjuntar. 22. Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la 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. 23. Deberá entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría los consolidados de trazabilidad de Ración Industrializada donde se evidencie para cada componente del complemento alimenticio (lácteo, derivado del cereal y dulce o postre) el proveedor, lote, fecha de vencimiento y sede educativa que fue entregado. 24. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, auxiliares de bodega, conductores. 25. Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance. 26. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de la supervisión. 27. De acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 del Ministerio del Interior, el operador debe adquirir carne (bovina, porcina, avícola) a un establecimiento dedicado al desposte, desprese, acondicionamiento o distribución de carne; en caso de que el proveedor de la carne sea un distribuidor, debe demostrar a través de la factura de venta que adquirió la carne en un establecimiento de desposte, desprese o acondicionamiento, para lo cual, en caso de requerir el equipo de supervisión, el operador del programa debe aportar la siguiente documentación del establecimiento de desposte, desprese, acondicionamiento o distribución que provee la carne (bovina, porcina, avícola). Que durante la ejecución de la negociación solo comprará productos cárnicos (carne bovina, avícola, porcina) a proveedores debidamente facultados y autorizados por el INVIMA. Durante la etapa de ejecución de la operación, si sé realizar cambio de proveedor de productos cárnicos, se verificará por parte del equipo de supervisión el cumplimiento de la normatividad legal vigente relacionada con los productos cárnicos, atendiendo el siguiente procedimiento: a. Inscripción ante la autoridad competente conforme al Decreto 1500 de 2007 Ministerio del Interior. b. Concepto sanitario únicamente favorable del establecimiento (resultado de visita con cumplimiento de 90 a 100%). c. Guía de transporte y destino de la carne entre el establecimiento y el sitio donde el contratista la recibe conforme a la Resolución 2019055962 de 2019 del INVIMA. 28. El operador del programa deberá entregar mensualmente al equipo de supervisión los consolidados de trazabilidad de Ración Industrializada donde se evidencie para cada componente del complemento alimenticio (lácteo, derivado del cereal y dulce o postre) el proveedor, lote, fecha de vencimiento y sede educativa que fue entregado. 29. Disponer en los días acordados con el equipo de supervisión durante la etapa de alistamiento, todos los alimentos y materias primas para las modalidades de atención en bodega para su verificación por parte del equipo de supervisión, previo a su despacho y entrega a las Sedes Educativas, también se debe disponer de las remisiones de compra, los certificados de calidad, los resultados microbiológicos de cada lote y la guía de movilidad de cada alimento que por su naturaleza lo requiera. Los días de verificación en bodega acordados se mantendrán durante toda la ejecución del contrato.

Nota: En el caso de las frutas para la ración industrializada y jm-jt se deben notificar el día anterior a su entrega a través de correo electrónico al equipo de supervisión antes de las 2:00 de la tarde.

Componente nutricional

1. Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario, jornada mañana /tarde, Almuerzo y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.

2. 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

3. Publicar la planeación del ciclo de menús aprobado, en un lugar visible en el comedor escolar.

4. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.

5. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.

6. Estandarizar el ciclo de menús por ración y número total de raciones a atender e implementarlo en cada comedor escolar.

7. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús aprobado, por grado de escolaridad y tipo de complemento

8. "Contribuir a la implementación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) a través de la gestión, impresión y publicación en el comedor escolar o sitio de distribución de complementos alimentarios de un póster diseñado por la Nutricionista Dietista del contratista la cual contiene información relacionada a hábitos y estilos de vida saludables, este debe poseer una dimensión de 90cmx70cm

9. El operador del programa debe allegar las fichas técnicas de los alimentos que conforman cada modalidad de ración, según las especificaciones emitidas por el equipo de supervisión.

10. Conservar muestras y contramuestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante un mínimo de setenta y dos (72) horas, debidamente rotuladas con alimento, fecha, hora de despacho o distribución, lote, modalidad, tipo de complemento y responsable. Se conservarán en refrigeración, congelación o a

temperatura ambiente, según la naturaleza del producto y el apartado 4.2 del Anexo 5 vigente.

11. Cuando durante la ejecución del contrato sea necesario realizar intercambios de alimentos previstos en el ciclo de menús aprobado, el operador deberá solicitar por escrito la autorización previa de la supervisión del contrato, con una antelación mínima de tres (3) días hábiles a la fecha en que se pretenda efectuar el cambio. La solicitud deberá estar debidamente motivada y acompañarse de la justificación técnica, nutricional, logística o de abastecimiento que sustente el intercambio, así como de los soportes documentales que acrediten la necesidad del mismo y la equivalencia nutricional del alimento propuesto. Los intercambios deberán realizarse de conformidad con las condiciones, cantidades, frecuencias y demás criterios establecidos en el Anexo 3 – Alimentación Saludable y Sostenible, adoptado mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En Preparada en Sitio y Caliente Transportada, el límite por ciclo será de seis (6) componentes, incluidos hasta dos (2) proteicos; en Industrializada será de tres (3) componentes. Solo podrán superarse por situaciones excepcionales o fuerza mayor, previa evaluación y autorización documentada de la Entidad Territorial, conforme al Anexo 3 vigente.

Componente financiero, jurídico y administrativo

1. Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.

2. Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.

3. Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio.

4. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos y víveres, las cuales deben ser mínimo del 30% de las compras totales ejecutadas en el periodo, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local, aspectos que serán validados por el supervisor designado por la entidad en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el contratista deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales de conformidad con lo establecido en la ley 2046 del 6 de agosto del 2020 que señala, "POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS".

5. El operador, desde la fase de alistamiento, deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros y adicionalmente en caso de resultar adjudicatario del grupo en el que se encuentre el restaurante escolar Oriente Miraflores sede C deberá asumir el pago de los servicios públicos (luz y gas).

		6. 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. 7. El contratista deberá entregar al inicio en la fase de alistamiento y de manera mensual el listado de las 100 manipuladoras al equipo de supervisión del contrato actualizado; vinculado a la ejecución, notificar de manera inmediata y por escrito cualquier cambio, modificación o sustitución del personal, anexando la hoja de vida y soportes del nuevo manipulador antes de su incorporación efectiva a las actividades. Garantizar que todo el personal cuente con los requisitos de idoneidad, experiencia y certificados de manipulación de alimentos vigentes, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable. 8. El contratista deberá garantizar, durante toda la ejecución del contrato, la vinculación y permanencia del personal mínimo requerido señalado en el pliego de condiciones, (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido) anexando al inicio de la fase de alistamiento, las hojas de vida, soportes de experiencia y documentos que acrediten el cumplimiento de los perfiles exigidos. Notificar de manera inmediata y por escrito cualquier cambio, modificación o sustitución del personal, anexando la hoja de vida y soportes del nuevo integrante antes de su incorporación efectiva a las actividades. Garantizar que en todo momento el personal mínimo requerido cumpla las condiciones establecidas en el pliego de condiciones. El equipo de supervisión debe realizar la aprobación del perfil y la hoja de vida. 9. Entregar al equipo de supervisión, en físico y en medio digital (formato Excel), los soportes de la Planilla PILA correspondientes al período ejecutado, incluyendo el 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. 10. 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). 11. Entregar al equipo de supervisión los debidos soportes de la planilla de dispersión de nómina (física y digital Excel) del periodo ejecutado de todos los trabajadores (nómina y dispersión efectiva). 12. Realizar, gestión y entregar en reubicación las raciones industrializadas a las sedes educativas autorizadas por el equipo de supervisión. Entiéndase que las reubicaciones se aplican en los casos en donde el total de la matrícula es igual al total de cobertura en PAE, es decir, 100%. Las solicitudes de reubicación deben hacerse hasta 3 días hábiles después de su implementación. 13. 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. 14. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y

		corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN. 15. Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal. 16. Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente. No vincular de forma directa o indirectamente a menores de edad, para el cumplimiento del objeto y las obligaciones de la negociación. 17. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y tratamientos que afecten el objeto del contrato. 18. El operador del programa debe garantizar que contará durante toda la operación con la organización técnica y el recurso humano necesario para el cumplimiento oportuno y adecuado de los procesos de alistamiento, despacho, transporte, entrega, recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos y raciones en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga. Para ello deberá entregar listado de personal administrativo, logístico y manipulador efectivamente vinculado en cada periodo de reporte, así como los retiros y nuevas vinculaciones con las respectivas fechas de cada una de las novedades mencionadas. 19. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 20. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa. 21. Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT mediante correo electrónico institucional. 22. 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. 23. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento. 24. Realizar un informe del funcionamiento del software donde se evidencian cada una de las obligaciones generadas por el mismo y adjuntar el archivo XLS/CSV generado por el sistema. 25. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor. 26. Si por causas imputables al operador del programa se presente algún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa. 27. El operador del programa deberá entregar todos los documentos de todos los componentes y en todas las etapas del proceso de conformidad con la situación real que esté presentando, sin faltar a la verdad, sin alterar la

información ni adulterar firmas o datos en ninguno de ellos, so pena de que se inicien las acciones administrativas y penales pertinentes. En el evento en que se evidencien alteraciones a la información contenida en el certificado de entrega de raciones, como adulteración de firma de Rectores, coordinadores y/o personal autorizado por la Institución Educativa, dicho certificado será rechazado y no formará parte del conteo de raciones para definir el total a pagar

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

a) Paz y salvo de parafiscales.
b) Paz y salvo contratistas.
c) Paz y salvo manipuladoras.
d) Paz y salvo del 100% de los proveedores.
e) Paz y salvo servicios públicos.
f) Paz y salvo transporte.
g) Paz y salvo arriendo de bodegas
h) Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.

Componente transparencia y gestión social

1. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.

2. 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 Bucaramanga.

3. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.

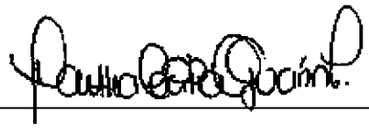
4. Asistir y participar, durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.

5. El contratista deberá atender de manera oportuna la totalidad de las quejas, observaciones, recomendaciones y demás requerimientos formulados por los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de las instituciones educativas atendidas. Como mínimo, mensualmente deberá presentar a la supervisión del contrato un informe consolidado en el que se evidencie el tratamiento dado a cada una de las observaciones registradas en las mallas o instrumentos de seguimiento, indicando las acciones implementadas, el estado de cada requerimiento y, cuando corresponda, los planes de mejoramiento adoptados. Las respuestas deberán ser técnicas, completas, oportunas y debidamente soportadas, orientadas al mejoramiento continuo de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en articulación con las acciones de

		seguimiento, participación ciudadana y control social previstas en el Anexo 7 – Participación Ciudadana, adoptado mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 6. Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables. 7. Participar en las reuniones de los comités de Alimentación Escolar de las Sedes Educativas a las que sean convocados. 8. Presentar soportes del cumplimiento de los compromisos adquiridos en los comités de alimentación escolar, adjuntando acta del Comité de Alimentación Escolar y demás documentos que soporten las gestiones realizadas por parte del operador para el correcto funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar en cada sede educativa.
	4.1.2 Obligaciones del Municipio de Bucaramanga	Además de las obligaciones y derechos contemplados en el artículo 4º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, el contratante se obliga especialmente a: 1. Efectuar los registros y operaciones presupuestales y contables necesarios para cumplir cabalmente el desembolso de los aportes acordados para la ejecución del contrato. 2. Pagar el valor total del contrato de acuerdo con las condiciones establecidas en la forma de pago. 3. Ejercer la supervisión y control del cumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato. 4. Presentar a través del supervisor los requerimientos necesarios para el cabal cumplimiento del Contrato. 5. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y estén establecidas para el cumplimiento de las actividades consignadas en el numeral de especificaciones técnicas.
4.2 Plazo de Ejecución del Contrato		El plazo de ejecución del contrato será de **CIENTO CUARENTA Y CUATRO (144) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2027 y **OCHENTA (80) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2028 contados a partir de la suscripción del acta de inicio. En cumplimiento del principio de planeación, el proceso contractual contará con una Etapa de Alistamiento obligatoria de cinco (5) días calendario, la cual se surtirá de manera previa al inicio formal de la operación y suministro del programa. Esta etapa de alistamiento se entenderá independiente y externa a los **CIENTO CUARENTA Y CUATRO (144) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2027 y **OCHENTA (80) CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2028 contados a partir de la suscripción del acta de inicio.
4.3 Necesidad de supervisión		De conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que la vigilancia a la correcta ejecución del contrato se efectuará a través de un supervisor. La supervisión consiste en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico a la ejecución del contrato ejercida por la misma entidad, para lo cual no se requiere de un conocimiento especializado. La supervisión contractual implica el seguimiento al ejercicio del

	cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista; los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual y serán responsables de mantener informada a la entidad de los hechos o circunstancias que pueda constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. El supervisor será responsable de aceptar los servicios prestados, autorizar los pagos y responderá por los hechos y omisiones que le fueren imputados en los términos previstos en el artículo 84 de la ley 1474 y de las demás normas legales y reglamentarias que regulan el ejercicio de la supervisión de los contratos. Por lo anterior, y atendiendo el objeto del contrato, el perfil del supervisor debe ser un funcionario de planta, que cumpla con las calidades y conocimientos propios de la labor a desarrollar, que será asignado por la Secretaria de Educación.
4.4 Liquidación del Contrato	El presente contrato será objeto de liquidación de acuerdo con lo establecido en los artículos 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y 11 de la Ley 1150 del 2007. El término para la liquidación del contrato será cuatro (4) meses siguientes a la fecha final del contrato, que se suscribirá al vencimiento del plazo de ejecuciones del contrato o de la terminación anticipada de este por las causales previstas en la Ley. La suscripción del acta de cierre está sujeta al cumplimiento del contratista de las obligaciones impuestas. Si EL CONTRATANTE no se presentare para efectos de la liquidación del contrato o las partes no llegaren a ningún acuerdo, el Municipio procederá a su liquidación, por medio de resolución motivada susceptible del recurso de reposición. Así mismo y de conformidad con lo previsto por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, si EL CONTRATANTE deja salvedades en la liquidación por mutuo acuerdo, el Municipio podrá liquidar unilateralmente, caso en el cual, ésta solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.
4.5 Convocatoria No Limitada A Mipymes	En consideración de la cuantía del presente proceso, la cual supera los US $125.000 según el umbral establecido por Colombia Compra Eficiente, la presente contratación no es susceptible de limitación a Mipymes.
4.6 Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales	Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.
4.7 Comunicaciones	En cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, publicará toda la información relativa al proceso de selección en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II.

	En este sitio se deberán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso. Las notificaciones de los actos administrativos realizadas dentro del proceso de selección a través de la plataforma electrónica del SECOP II, son válidos y tienen valor probatorio de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y con el Código General del Proceso. Los interesados deberán enviar las observaciones a través de la plataforma electrónica del SECOP II en la sección de mensaje. El envío de observaciones se deshabilita para los Proveedores una vez se cumple la fecha límite establecida por la Entidad en el cronograma. No se atenderán consultas personales ni telefónicas. NOTA 1: En caso de indisponibilidad de la plataforma, se deberá consultar y aplicar lo establecido en los documentos publicados por Colombia Compra Eficiente, "Guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II" – "Protocolo Indisponibilidad SECOP y demás que emita dicha entidad al respecto. Evento en el cual la entidad tendrá a disposición el correo electrónico contratacioneducacion@bucaramanga.gov.co De igual manera, será responsabilidad de los proveedores permanecer actualizados sobre el uso de la plataforma SECOP II, así como de los documentos que publique Colombia Compra Eficiente, que tengan relación con la presentación de ofertas. No obstante, se recomienda a los interesados disponer del tiempo necesario para cargar la documentación y enviar su oferta a través del Sistema Electrónico de Contratación Estatal – SECOP II. En todo caso, cualquier solicitud efectuada por fuera de los medios descritos o por fuera de los plazos establecidos dentro del cronograma del proceso tendrá el tratamiento previsto en las disposiciones constitucionales y legales vigentes referidas al derecho de petición.
4.8 Autorización para contratar	El Alcalde Mediante Decreto No. 041 del 20 de febrero de 2025, delegó en los servidores públicos del nivel directivo de la Administración Municipal de Bucaramanga la facultad de adjudicar, celebrar, terminar, liquidar, modificar, adicionar y prorrogar los contratos y convenios y en general todos los actos inherentes a la actividad precontractual, contractual, y ordenar el gasto que corresponda a los mismos, sin consideración a su naturaleza y cuantía de conformidad con los procesos y procedimientos establecidos.
4.9 Anexos	- Certificación de Banco de Proyectos - Requerimiento Técnico del Bien o Servicio a contratar - Estudio del Sector - Anexos - Matriz de riesgo
4.10 Conclusión	Del análisis precedente consignado en estos estudios previos, el Municipio de Bucaramanga - Secretaria de Educación, concluye que es viable adelantar el proceso de selección de contratista a fin de satisfacer la necesidad relacionada con la: "**SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, RACION COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA TIPO COMPLEMENTO**

	JORNADA MAÑANA/TARDE, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE."
FIRMA:	
NOMBRE:	**MARTHA CECILIA GUARIN LIZCANO**
CARGO:	Secretaria de Educación

Proyectó aspectos jurídicos: Dayanna Carreño – Abg CPS
Proyectó aspectos jurídicos: Leidy Patricia Rodríguez – Abg CPS
Proyectó aspectos jurídicos: Maria Isabel Peña Forero – Abg CPS
Revisó aspectos jurídicos: Tatiana Zafra– Prof Universitario
Revisó aspectos financieros: Kathy Andrea Yerena Vesga – Financiera CPS
Proyectó aspectos financieros: Edinson Fabian Acevedo Bustos – Financiero CPS
Proyectó aspectos técnicos: Klisnman Fernando Matallana Davila – CPS
Proyectó aspectos técnicos: Marffa Edith Rodriguez Sarmiento – CPS / Componente Nutricional
Proyectó aspectos técnicos: Laura Isabel Castellanos Marquez - CPS / Componente Nutricional
Proyectó aspectos técnicos: Layniker Elias Ortiz Garcia –CPS / Componente Técnico
Revisó: Camilo Andrés Rueda Angarita – Ingeniero CPS – Coordinador equipo PAE