Gmail

PAE PAE <pae@semfunza.gov.co>

Solicitud de cotización – Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Vigencia 2027

SECRETARIA DE EDUCACION FUNZA <educacion@funza-cundinamarca.gov.co> 14 de octubre de 2026 a las 6:57 p.m.
Responder a: educacion@funza-cundinamarca.gov.co
Para: prosempcol@gmail.com
CCO: pae@semfunza.gov.co

Señores
PROSAMCOL S.A.S.
prosempcol@gmail.com

Respetados(as) Señores(as):

Reciban un cordial saludo de la Alcaldía de Funza.

El Municipio de Funza, Cundinamarca, se encuentra adelantando las actividades correspondientes a la etapa precontractual para la estructuración del proceso de contratación cuyo objeto es:

"DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA".

En virtud de lo anterior, nos permitimos invitarlo a presentar cotización para los servicios descritos en el documento denominado **"ANEXO TÉCNICO PAE_ VIGENCIA 2027"**, el cual constituye una guía para la elaboración de la propuesta económica y contiene las especificaciones y condiciones técnicas que deberán tenerse en cuenta para su preparación.

Para tal efecto, se solicita revisar integralmente la documentación adjunta y contemplar en la cotización todos los componentes, requerimientos técnicos, operativos, logísticos, administrativos, sanitarios y demás aspectos necesarios para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con las condiciones establecidas en el anexo técnico.

Así mismo, la cotización deberá presentarse de manera clara, detallada y desagregada, de forma que permita identificar los costos asociados a los bienes y servicios requeridos, teniendo en cuenta las modalidades de atención, las condiciones de operación y las demás especificaciones señaladas en la documentación remitida.

Agradecemos remitir la cotización dentro del plazo indicado y en los términos establecidos en las condiciones que se relacionan a continuación, con el fin de contar con información de mercado que contribuya a la elaboración de los estudios y documentos previos del proceso de contratación.

Es importante precisar que esta solicitud tiene como finalidad recopilar información para el análisis del sector y la estimación de los costos del proceso, por lo que no constituye una oferta de contratación ni genera compromiso alguno de adjudicación por parte del Municipio de Funza.

Agradecemos de antemano su atención, disposición y participación en este ejercicio.

Proyectó: Manuela Mejía Rico_ Coordinadora PAE

--

Cordialmente,

Diego Fernando Rojas Bohórquez
Jefe de Despacho

Secretaría de Educación

Calle 15 No. 6-30 Funza, Cundinamarca.
Código Postal: 250020
Tel: (571) 3107620779 - 8269958/59
e-mail educacion@funza-cundinamarca.gov.co
www.semfunza.gov.co

ALCALDÍA DE FUNZA







CONFIDENCIAL

La información contenida en este mensaje es confidencial y sólo puede ser utilizada por la persona u organización a la cual está dirigido. Si usted no es el destinatario autorizado, cualquier retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida. Si recibió este mensaje por error por favor reenvíelo al remitente y bórrelo inmediatamente.

POLÍTICA AHORRO DE PAPEL
No imprimir este correo de no ser estrictamente necesario.

---

3 archivos adjuntos

ANEXO CICLOS DE MENÚS.zip
907K

ANEXO TÉCNICO PAE_ VIGENCIA 2027.pdf
752K

PROSAMCOL S.A.S..pdf
342K

ALCALDÍA DE FUNZA	**SOLICITUD DE COTIZACIÓN O AVALUO**
	11-FR-56

Funza, 14 de octubre de 2026

Señores
PROSAMCOL S.A.S.
prosempcol@gmail.com

El Municipio de Funza está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA**, por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican en el documento "ANEXO TÉCNICO" (el cual se constituye como una guía en elaboración de su cotización), para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas exigidas y las siguientes condiciones:

Modalidad de Contratación: LICITACIÓN PÚBLICA

Condiciones técnicas del bien: DOCUMENTO ANEXO TÉCNICO

Plazo de ejecución: 131 días calendario escolar

Forma de pago que ofrece el Municipio: El Municipio de Funza- Cundinamarca, cancelará el valor del contrato en pagos mensuales vencidos mediante planillas de registro de asistencia de conformidad con las raciones efectivamente servidas o entregadas, según informe de ejecución por parte del operador a la prestación real y efectiva del servicio, certificada por los rectores con sus debidos soportes, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto; y, para el último pago se deberá realizar la entrega de informe final y acta de liquidación.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Presentación de informe de actividades y/o de ejecucion del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales

- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor y/o interventor del contrato con la cobertura atendida
- Presentacion de Factura cuando corresponda.
- Entrada al Almacén
- Copia del RUT

Lugar de entrega de los servicios descritos: Sedes educativas oficiales y Colegios con Programa de Oferencia del Municipio de Funza

Periodicidad: 10.700 complementos alimentarios diariamente en las modalidades Preparada en Sitio, Caliente Transportada o Industrializada, según focalización entregada por la Entidad

Garantías requeridas: Las garantías que amparan los posibles perjuicios contractuales o extracontractuales deberán solicitarse conforme a las circunstancias propias de cada proceso, de acuerdo con lo establecido en los Artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015.

1. **CUMPLIMIENTO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual a su plazo de ejecución y un (1) año más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.
2. **CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES:** Por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual a su plazo de ejecución y un (1) año más, contado a partir de la fecha de suscripción del contrato.
3. **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.
4. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por una cuantía equivalente a 400 SMMLV al momento de la expedición de la póliza, con una vigencia igual a la duración del contrato, contada a partir de la suscripción del contrato.

Su cotización puede ser entregada en la Secretaría de Educación de Funza, en la dirección Calle 15 N°6 – 40 o escaneada a los correos educacion@funza-cundinamarca.gov.co; dir.cobertura@funza-cundinamarca.gov.co; pae@semfunza.gov.co hasta el día 16 de octubre de 2026.

Al elaborar su cotización, por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, en especial las siguientes:

El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio practique y que correspondan al pago de: Retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además los gastos, costos y contribuciones a que haya lugar tales como:

IMPUESTOS MUNICIPALES

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR	VALOR DEL CONTRATO	2%
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	VALOR DEL CONTRATO	PERSONA JURÍDICA 1%
	VALOR DEL CONTRATO	PERSONA NATURAL 0,5%
ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR	VALOR DEL CONTRATO	2%
TASA PRO-DEPORTES Y RECREACIÓN	VALOR DEL CONTRATO	2%

Estas estampillas se liquidan antes de IVA.

Nota: Los valores enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

Al momento de presentar su cotización, le solicitamos tener en cuenta el siguiente formato y conservar su estructura. Deberá presentar la información discriminada por tipo de complemento, modalidad y grado escolar, conforme se indica a continuación:

COMPLEMENTO ALMUERZO 30%	**VALOR POR GRADOS ESCOLARES / PREPARADA EN SITIO**				
VARIABLE	**Preescolar**	**Primero, Segundo y Tercero**	**Cuarto y Quinto**	**Secundaria**	**Media y ciclo complementario**
Alimentos					
Talento Humano (Personal Manipulador de Alimentos)					
Exámenes de manipulación de alimentos					
Dotación del Talento Humano					
Talento Humano (Bodega, Supervisores, Apoyo técnico, administrativo conductores)					
Transporte					
Gas					
Elementos de Aseo					
Análisis Microbiológicos					
Gastos administrativos (Papelería, servicios públicos de bodega y planta de producción, bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos, pólizas, software e imprevistos)					
VALOR TOTAL POR RACIÓN					

COMPLEMENTO ALMUERZO 30%	**VALOR POR GRADOS ESCOLARES / CALIENTE TRANSPORTADA**				
VARIABLE	**Preescolar**	**Primero, Segundo y Tercero**	**Cuarto y Quinto**	**Secundaria**	**Media y ciclo complementario**
Alimentos					
Talento Humano (Personal Manipulador de Alimentos)					
Exámenes de manipulación de alimentos					
Dotación del Talento Humano					
Talento Humano (Bodega, Supervisores, Apoyo técnico, administrativo conductores)					
Transporte					
Gas					
Elementos de Aseo					
Análisis Microbiológicos					
Gastos administrativos (Papelería, servicios públicos de bodega y planta de producción, bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos, pólizas, software e imprevistos)					
VALOR TOTAL POR RACIÓN					

COMPLEMENTO AM/PM 20%	**VALOR POR GRADOS ESCOLARES / INDUSTRIALIZADA**				
VARIABLE	**Preescolar**	**Primero, Segundo y Tercero**	**Cuarto y Quinto**	**Secundaria**	**Media y ciclo complementario**
Alimentos					
Talento Humano (Personal Manipulador de Alimentos)					
Exámenes de manipulación de alimentos					
Dotación del Talento Humano					
Talento Humano (Bodega, Supervisores, Apoyo técnico, administrativo conductores)					
Transporte					
Elementos de Aseo					
Gastos administrativos (Papelería, servicios públicos de bodega y planta de producción, bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos, exámenes médicos del personal manipulador, controles microbiológicos, pólizas e imprevistos)					
VALOR TOTAL POR RACIÓN					

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO ROJAS BOHÓRQUEZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	**CARGO**	**FIRMA**	**FECHA**
Proyectó	Manuela Mejía Rico	Coordinadora PAE	MANUELA MEJÍA R.	14-10-2026
Revisó	Yury Nataly Suares Sanabria	Directora de Cobertura Educativa		14-10-2026

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

ANEXO TÉCNICO

GENERALIDADES

COBERTURA

El Programa de Alimentación Escolar atenderá a 10.700 niños, niñas y adolescentes, según los criterios de focalización establecidos por la Entidad, relacionados de la siguiente manera:

INSTITUCIÓN	SEDE	RACIÓN	FOCALIZACIÓN PROYECTADA
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO	RPS	137
	HATO		462
	SERREZUELITA		223
	MEXICO		188
	FURATENA		1115
	SAMARKANDA	CCT	159
	I.E.D PPAL FUNZA		1000
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO	RPS	2070
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA		730
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL		728
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS	RPS	986
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON		834
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE	RPS	467
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL		899
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES	CCT	302
OFRENCIA	COLEGIOS PRIVADOS DE EDUCACIÓN CONTRATADA	RI	400
			10700

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

NORMATIVIDAD

La cotización debe regirse bajo lo dispuesto en resolución No. 003 del 7 de enero de 2026 "Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones", y la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026 y sus anexos, "Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones".

El cotizante deberá establecer un valor por ración y por grado escolar para los complementos según las siguientes modalidades:

- Complemento tipo Almuerzo en la modalidad Preparado en sitio
- Complemento tipo Almuerzo en la modalidad Caliente Transportada
- Complemento AM/PM en la modalidad Industrializada

MINUTAS- MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO

La Secretaría de Educación estructuró las minutas que se adjuntan al presente documento para cada uno de los grados escolares, como insumo para la elaboración de la cotización para cada uno de los tipos de complemento y modalidades. **ANEXO CICLOS DE MENÚS.**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA TENER EN CUENTA EN LA COTIZACIÓN DE LAS DIFERENTES MODALIDADES

Se relacionan a continuación los aspectos generales a tener en cuenta al momento de realizar las cotizaciones:

1. MATERIA PRIMA

- Se deben entregar los complementos alimentarios al número de niños, niñas y adolescentes establecidos en la focalización, teniendo en cuenta que para ello se debe garantizar la entrega de las materias primas, con una frecuencia semanal.
- Se anexan las minutas (**ANEXO CICLOS DE MENÚS**) cuyos complementos se deben entregar en las cantidades y frecuencias establecidas en la Resolución 003 y 0155 del 2026 para cada uno de los grados escolares y tipos de complementos establecidos por la Entidad.
- Se debe garantizar la calidad de la materia prima definida en los anexos de la resolución 003 y 0155 del 2026.

2. TALENTO HUMANO

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET CO-SC-CER116470 CO-ST-CER753763 CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

Para los procesos de preparación en sitio, preparación en la planta de producción y suministro de complementos alimentarios en las diferentes sedes educativas, se debe contratar el número mínimo de ecónomas que se relacionan en la siguiente tabla:

INSTITUCIÓN	SEDE	RACIÓN	FOCALIZACIÓN	FACILITADORAS	PERSONAL MANIPULADOR
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO	RPS	137		2
	HATO		462	1	4
	SERREZUELITA		223		3
	MEXICO		188		3
	FURATENA		1115	1	7
	SAMARKANDA	CCT	159		1
	I.E.D PPAL FUNZA		1000		3
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO	RPS	2070	1	11
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA		730	1	6
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL		728	1	6
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS	RPS	986	1	6
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON		834	1	7
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE	RPS	467		5
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL		899	1	6
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES	CCT	302		2
PLANTA DE PRODUCCIÓN					11
OFRENCIA	CREATIVISTA, CALASANZ Y GREEN GILLS	RI	400		1
			10700	**8**	**84**

EDUCACIÓN CONTRATADA: Las 400 raciones adicionales, equivalentes a los beneficiarios de la proyección de matrícula se entregarán en las Instituciones privadas que se encuentren bajo la modalidad de matrícula contratada, razón por la cual, se requiere que como mínimo una (1) de las manipuladoras esté dispuesta para realizar la ruta y la entrega de dichos complementos.

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión y/o interventoría del Municipio de Funza, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

NOTA: En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, relacionado con la formalización laboral en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) deberán incorporar en sus procesos de planeación financiera la proyección de los recursos necesarios para garantizar, a partir de la vigencia 2027, la formalización laboral mínima del setenta y cinco por ciento (75%) del total del recurso humano requerido para la operación del Programa.

En atención a lo anterior, la presente cotización deberá incorporar dicho lineamiento como un factor determinante para la definición del valor asociado a la contratación del personal manipulador, de acuerdo con el modelo de atención del PAE adoptado por el Municipio de Funza, modalidad de servicio, tipo de complemento alimentario, jornada académica y demás particularidades operativas.

De esta manera, se certifica que el setenta y cinco por ciento (75%) del personal manipulador será contratado bajo las condiciones de formalización laboral establecidas en la normativa vigente, garantizando el cumplimiento de los derechos laborales mínimos, incluidas las prestaciones sociales. El porcentaje restante del personal podrá vincularse bajo otras modalidades contractuales permitidas, observando en todo momento lo dispuesto en el pliego de condiciones y en los estudios previos del proceso contractual.

2.1. EXÁMENES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El cotizante deberá contemplar dentro de su estructura de costos la contratación de un laboratorio o prestador de servicios debidamente habilitado para la realización de los exámenes requeridos al personal manipulador de alimentos vinculado a la operación del Programa, incluyendo frotis faríngeo, KOH de uñas y examen coprológico, así como la emisión del correspondiente certificado de aptitud para la manipulación higiénica de alimentos.

2.2. DOTACIÓN DEL TALENTO HUMANO

Entregar a cada manipulador de alimentos de bodega, planta de producción y sedes educativas tres dotaciones que constan mínimo de: Pantalón, Blusa, delantal largo PVC, zapatos cerrados y gorro para la modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, y, Pantalón, Blusa, zapatos cerrados y gorro para la modalidad Industrializada. Esta dotación debe ser reemplazada cada vez que sea necesario por la rotación de personal o por el deterioro.

2.3. TALENTO HUMANO ADMINISTRATIVO

El cotizante deberá contemplar el personal que se requiera logística y administrativamente para garantizar la adecuada ejecución del Proceso.

Se relaciona a continuación la tabla de perfiles que se requieren para la operación del programa:

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

CARGO A DESEMPEÑAR EN EL PRESENTE PROYECTO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL/ESPECIFICA
COORDINADOR	1	**i) Perfil profesional de:** Acreditar título profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial.	Acreditar **Experiencia Profesional General**: mínimo siete (7) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional (según corresponda); adicionalmente, deberá acreditar **experiencia especifica** mínimo de tres (3) años como coordinador(a) o director(a) en la operación del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Acreditada mediante certificación suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. En total, deberá acreditar al menos 10 años de experiencia (7 años profesional + 3 años específicos).
INGENIERO DE ALIMENTOS O QUÍMICO DE ALIMENTOS	1	**i) Perfil profesional de:** Profesional en ingeniería de alimentos y/o química en alimentos.	Acreditar **Experiencia Profesional General**: Mínima de cinco (5) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional (según corresponda); adicionalmente, deberá acreditar experiencia especifica como mínimo de un (1) año como jefe de bodega y/o jefe de planta y/o ingeniero de planta y/o supervisor y/o coordinador en la operación de PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. Acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. En total, deberá acreditar al menos 6 años de experiencia (5 años profesional + 1 año específico).
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	**i) Perfil profesional de:** Profesional en Nutrición Dietista Con tarjeta profesional vigente e inscripción en RETHUS	Acreditar **Experiencia Profesional General**: Experiencia mínima de seis (6) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional (según corresponda); de los cuales, igualmente, deberá acreditar experiencia específica como mínimo de tres (3) años como nutricionista en la operación de Programas de Alimentación Escolar PAE. Acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. En total, deberá acreditar al menos 9 años de

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

			experiencia (6 años profesional + 3 años específico).
SUPERVISOR DE ZONA	3	**I)Perfil** Técnico y/o Tecnólogo en logística o técnico y tecnólogo en alimentos o control calidad de alimentos o Ingeniero de Alimentos.	Acreditar **Experiencia específica**, de mínimo tres (3) años en la operación de Programas de Alimentación Escolar.
CONDUCTORES	7	Fotocopia de la cedula. licencia de conducción apta para la actividad. - categoría C1 o C2 Certificado de formación en manipulación de alimentos. Certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.	Acreditar **Experiencia específica:** Dos (2) años como conductor
PROFESIONAL EN AREA DE COCINA	1	Perfil: Chef, gastrónomo o profesional en áreas de cocina	Acreditar **Experiencia Especifica** no menor de dos (2) años, contados a partir de la fecha de obtención del título académico, en programas de alimentación escolar.
PROFESIONAL EN PSICOLOGÍA O PSICOLOGÍA SOCIAL Y COMPONENTE AMBIENTAL (EJECUCIÓN DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO Y AMBIENTAL DEL PAE EN LOS COLEGIOS DEL MUNICIPIO)	2	Psicólogo o Psicólogo Social Comunitario e Ingeniero Ambiental	Experiencia General no menor a cinco (05) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matricula profesional cuando aplique, en el desarrollo de su profesión. Experiencia Específica no menor a dos (2) años en el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar y/o en Distribución de Refrigerios Escolares en el marco del Programa de Alimentación Escolar. En total, deberá acreditar al menos 7 años de experiencia (5 años profesional + 2 años específico).

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

3. TRANSPORTE

El cotizante debe calcular el costo del transporte teniendo en cuenta las siguientes condiciones:

- Materia Prima: se entregará semanalmente en cada sede educativa que se encuentre en la modalidad Preparada en Sitio.
- Alimentos preparados: se entregará diariamente desde la planta de producción a las sedes educativas que se encuentre en la modalidad Caliente Transportada.
- Alimentos Industrializados: se entregarán diariamente a las sedes educativas de Educación Contratada con el Programa de Oferencia.
- Elementos de aseo: Se entregarán 1 vez al mes a cada una de las sedes educativas que sean objeto del Programa.

Las sedes educativas y sus modalidades están definidas en el presente documento en el aparatado de **COBERTURA.**

La logística será defina por cada proponente.

Este cálculo se debe costear por ración.

Para el cálculo de esta variable se debe tener en cuenta, el número de sedes educativas, el número de titulares de derecho por sede educativa y los equipos de refrigeración para los alimentos de alto riesgo en salud pública.

4. GAS

Realizar el cálculo del costo del gas requerido por ración, el cual debe ser suministrado a todas las sedes educativas en donde se realice la preparación en sitio de los alimentos y en la planta de producción que efectué la preparación de los complementos en la modalidad caliente transportada.

Nota: Para el caso de las sedes en las que se entreguen las modalidades de Caliente Transportada e Industrializada no se debe tener en cuenta el valor de esta variable.

5. ELEMENTOS DE ASEO

El cotizante deberá costear para cada comedor escolar en el caso de la modalidad preparada en sitio, planta de producción para la modalidad caliente transportada y el lugar de almacenamiento en la modalidad industrializada, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a la tabla relacionada a continuación:

MODALIDADES PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA (PLANTA DE PRODUCCIÓN)	
PRODUCTO	**CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD**
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

	la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
LIMPIÓN DE COCINA (30 CM X 50 CM)	2 por cada 100 cupos mensuales por cada sede educativa y planta de producción, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
HARAGÁN ESCURRIDOR DE 60 CM O SUPERIOR	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
CEPILLO ANTIDESLIZANTE MANO CERDAS DURAS (0,60 MM)	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
ESPONJA ACERO INOXIDABLE LAVADO OLLAS ABRASIVA (NO DEJA RESIDUOS)	8 unidades mensuales por cada sede educativa y planta de producción, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
ESPONJA PLÁSTICA	8 unidades mensuales por cada sede educativa y planta de producción, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
ESPONJA METALICA PARA BRILLAR	8 unidades mensuales por cada sede educativa y planta de producción, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DETERGENTE PARA LAVADO DE PLATOS Y BATERÍA DE COCINA, DESENGRASANTE, CON COMPONENTES SULFURADOS, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN BARRA, CREMA, POLVO O LÍQUIDO.	3,5 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa y planta de producción, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DESENGRASANTE INDUSTRIAL USO ALIMENTOS	2 litro mensual por cada 100 cupos en cada sede educativa y planta de producción, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DESINFECTANTE LÍQUIDO	1 litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa y planta de producción, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

JABÓN PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN POLVO O LÍQUIDO	2,5 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa y planta de producción, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
JABÓN ANTIBACTERIAL LÍQUIDO PARA DESINFECCIÓN DE MANOS, EN DISPENSADOR Y CON IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, INOLORO.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos en cada sede educativa y planta de producción, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS. SU TAMAÑO DEBE CORRESPONDER AL TAMAÑO DE LA CANECA ESPECÍFICA.	A necesidad, de acuerdo a los volúmenes de residuos generados en cada sede educativa y planta de producción. Por cada tipo de residuo generado: - Orgánicos (20 mensuales) - Aprovechables (10 mensuales) - No aprovechables (20 mensuales). Entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS	3 canecas por cada sede educativa y planta de producción de 80 litros. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
PAPEL HIGIÉNICO DOBLE HOJA	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TOALLA DESECHABLE	1 paquete mensual por manipulador de alimentos, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
BOLSAS CIERRE HERMÉTICO	Por sede educativa y planta de producción, 2 por cada alimento preparado en el día, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES SERVIDO	Por sede educativa (incluyendo las sedes que suministran la modalidad Caliente Transportada) y planta de producción, 1 par por cada manipulador de alimentos y por día de preparación, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES NEGROS ASEO GENERAL	Por sede educativa y planta de producción, mensualmente 1 par por manipulador de alimentos, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
FÓSFOROS	Por sede educativa y planta de producción, mensualmente 2 cajas grandes, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TAPABOCAS DESECHABLE	1 por cada manipulador de alimentos por día de entrega, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES DE NITRILO	1 caja de guantes de nitrilo de color claro por cada sede educativa (incluyendo las sedes que suministran la modalidad Caliente Transportada) y planta de producción, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

GAFAS DE SEGURIDAD	2 unidades por sede educativa y planta de producción 1 vez en el contrato, dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
GUANTES DE COCINA PARA HORNO	1 par por sede educativa y 2 pares para la planta de producción 1 vez en el contrato, dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.

MODALIDADES INDUSTRIALIZADA Y CALIENTE TRANSPORTADA (SEDE EDUCATIVA)	
PRODUCTO	**CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD**
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1 por sede educativa 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	1 por sede educativa 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1 por sede educativa 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
DESINFECTANTE LÍQUIDO	1 litro mensual por sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
JABÓN PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN POLVO O LÍQUIDO	1 litro mensual por sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS. SU TAMAÑO DEBE CORRESPONDER AL TAMAÑO DE LA CANECA ESPECÍFICA	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. En todo caso mínimo 1 por día por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico) generado, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS	1 caneca por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
GEL ANTIBACTERIAL PARA LA DESINFECCIÓN DE MANOS	300 cc mensuales, por sede educativa y por cada manipulador de alimentos, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
PAPEL HIGIÉNICO DOBLE HOJA	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos por cada manipulador de alimentos, por sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TOALLA DESECHABLE	1 Paquete mensual por manipulador de alimentos en cada sede educativa, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

GUANTES NEGROS ASEO GENERAL	Por sede educativa, mensualmente 1 par por manipulador de alimentos, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TAPABOCAS DESECHABLE	1 por cada manipulador de alimentos por día de entrega, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES DE NITRILO	1 par por cada sede educativa por día de atención, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

Se deben entregar mínimo los elementos en las cantidades y frecuencias y promediar el costo por ración para los diferentes tipos de complemento alimentario. Este cálculo se debe costear con cargo al valor de cada ración.

6. ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

El cotizante deberá contemplar dentro de su estructura de costos la ejecución de un plan de muestreo microbiológico para las sedes educativas y la planta de producción, con una frecuencia bimestral y de manera rotativa, y para la bodega con una frecuencia trimestral como mínimo, de conformidad con las condiciones y requerimientos establecidos por la Entidad. El plan deberá contemplar, como mínimo, los siguientes tipos de muestra:

Modalidad	Cantidad de muestras	Lugar de toma de muestra	Muestra (Alimento / CHS)	Tipo muestra	Nombre de muestra	Norma
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente	Sede educativa o Planta de Producción	CHS	Frotis manos	Manipulador de Alimentos	Especificación interna
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente	Sede educativa o Planta de Producción	CHS	Frotis superficie	Superficie - Post lavado y desinfección	Especificación interna
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente	Sede educativa o Planta de Producción	CHS	Agua MB	Agua grifo lavado sede educativa / Planta de Producción	Resolución 2115 de 2007
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente	Sede educativa o Planta de Producción	CHS	Agua FQ	Agua grifo lavado sede educativa / Planta de Producción	Resolución 2115 de 2007
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente	Sede educativa o Planta de Producción	Alimento	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Proteína: Cárnico cocido, huevos	Resolución 1407/2022: 14.1 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente (se rota con el Jugo de fruta)	Sede educativa o Planta de Producción	Alimento	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Bebida con leche	Resolución 1407/2022: 5.15. Jugos (zumos) de fruta sin tratamiento térmico congelados o no; jugo (zumo) y/o pulpa concentrados, clarificados o no

						sin tratamiento térmico.
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente (Se rota con la Bebida con leche)	Sede educativa o Planta de Producción	Alimento	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Jugo de fruta	Resolución 1407/2022: 5.15. Jugos (zumos) de fruta sin tratamiento térmico congelados o no; jugo (zumo) y/o pulpa concentrados, clarificados o no sin tratamiento térmico.
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente (se rota con la Ensalada Cruda)	Sede educativa o Planta de Producción	Alimento	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Verdura Caliente	Resolución 1407/2022: 5.10 Frutas y hortalizas frescas, peladas y/o cortadas
Preparada en Sitio y Caliente Transportada	1 muestreo en sede educativa o planta de producción bimensualmente (Se rota con la Verdura Caliente)	Sede educativa o Planta de Producción	Alimento	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Ensalada cruda	Resolución 1407/2022: 5.10 Frutas y hortalizas frescas, peladas y/o cortadas
Bodega	1 muestreo en bodega de manera trimestral	Bodega	CHS	Frotis manos	Manipulador de Alimentos	Especificación interna
Bodega	1 muestreo en bodega de manera trimestral	Bodega	CHS	Agua MB	Agua potable (La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma)	Resolución 2115 de 2007
Bodega	1 muestreo en bodega de manera trimestral	Bodega	CHS	Agua FQ	Agua potable (La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma)	Resolución 2115 de 2007

7. GASTOS ADMINISTRATIVOS

El cotizante debe calcular el costo de los gastos administrativos para la operación, dentro de los cuales se encuentran: Papelería, servicios públicos de bodega y planta de producción, bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos, software, pólizas, retenciones e imprevistos). Este cálculo se debe costear por ración.