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.
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.
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.
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.

C) ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial el operador deberá:

a. Realizar cambios en el complemento solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, informándolos oportunamente al ente territorial con al menos 5 días hábiles para aprobación. Máximo 6 intercambios por ciclo y por tipo de complemento (de los cuales se permiten máximo 2 intercambios en el componente proteico).
b. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
c. Cumplir durante la ejecución del contrato con la normatividad vigente sobre empaque, rotulado y etiquetado de los alimentos, en especial las Resoluciones 5109 de 2005, modificada por la Resolución 557 de 2022; 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023; y 2066 de 2024, en lo que resulte aplicable, así como las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
d. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.
e. Cumplir con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente su artículo 29, y en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles, así como en las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El operador deberá garantizar la protección, conservación, limpieza y desinfección de los vehículos y el mantenimiento de las temperaturas requeridas, según las características de cada alimento.
f. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad competente, plan de capacitación continua en manipulación de alimentos mínima de 10 horas, certificado médico vigente con aptitud para manejo de alimentos tanto para el conductor como para el ayudante (en caso de tenerlo): Mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión técnico-mecánica, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.
g. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.
h. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del Programa, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
i. Dejar constancia escrita de los faltantes y las devoluciones de complementos alimentarios, por parte de la persona responsable de recibirlos, indicando las causas asociadas al incumplimiento de las características de calidad e inocuidad establecidas.
j. Reponer los complementos alimentarios devueltos y entregar los faltantes antes de su suministro a los beneficiarios, garantizando el cumplimiento del ciclo de menú o la composición del complemento correspondiente. La entrega deberá verificarse mediante conteo y revisión de las especificaciones técnicas de los alimentos, dejando constancia escrita firmada por el representante de la sede educativa y la manipuladora de alimentos, cuya copia deberá permanecer en el restaurante escolar.
k. Realizar compras locales mensuales entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal y/o al Departamento de Cundinamarca de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor y/o interventoría del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica, las cuales deben ser mínimo del 30%.
l. El Plan de Saneamiento Básico debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento, planta de producción y para cada uno de los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y/o de manera digital para consulta a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión y/o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión y/o interventoría por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

m. Atender las visitas y solicitudes de la UApA y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.
n. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría según los tiempos establecidos por la misma.
o. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
p. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
q. Efectuar seguimiento y registro de complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
r. Garantizar, para cada modalidad de atención implementada por la Entidad Territorial, la disponibilidad de los insumos e implementos de aseo necesarios para la adecuada prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones técnicas establecidas en las tablas del presente documento. El operador deberá mantener estos elementos en condiciones adecuadas de higiene, conservación y funcionamiento, y reemplazarlos oportunamente cuando presenten deterioro, desgaste o no sean aptos para su uso.
s. Garantizar que los alimentos que integran los complementos alimentarios cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para asegurar el aporte de energía y nutrientes establecidos y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Estas condiciones deberán mantenerse durante todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la recepción y almacenamiento hasta la preparación, transporte, distribución y consumo final, según la modalidad de atención, dando cumplimiento a los anexos técnicos aplicables de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), especialmente los anexos 5. Calidad e Inocuidad, y 3. Alimentación Saludable y Sostenible. Cualquier cambio de modalidad deberá ser solicitado previamente al supervisor del contrato, mediante justificación técnica, y contar con la aprobación correspondiente de la Entidad.
t. Para esta Etapa, tener en cuenta lo estipulado previamente en la Etapa de Alistamiento - Manejo Higiénico Sanitario - Elementos de Aseo, de este documento.
u. Desarrollar actividades educativas que promuevan hábitos de vida saludable, diseñadas por el profesional Nutricionista Dietista del operador, las cuales deberán incluir como mínimo justificación, objetivos, metodología, cronograma, contenidos y material educativo. Las actividades, estrategias pedagógicas y materiales que se implementarán con los estudiantes de preescolar, primaria, bachillerato de las instituciones educativas oficiales y del Programa de Educación Contratada del municipio de Funza deberán ser concertados previamente entre el operador y la Entidad, de acuerdo con las características de la población beneficiaria y los objetivos de promoción de hábitos de vida saludable. Las propuestas deberán presentarse en el formato institucional de la Administración Municipal y contar con la aprobación de la Entidad antes de su implementación. La Interventoría del Programa verificará su ejecución y el cumplimiento de los compromisos acordados, mediante los formatos y soportes definidos por la Entidad.

D) LOGÍSTICA DE ENTREGA DE LA RACIÓN

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, se debe cumplir con lo presentado en el Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, a cada comedor escolar, en horarios hábiles concertados con las Instituciones Educativas.

En el caso de los complementos en la Modalidad Preparada en Sitio, Caliente transportada, la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. Para la modalidad industrializada, el operador deberá cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y según normatividad vigente.

- **ENTREGA:**

a. La entrega de los complementos alimentarios para la modalidad Preparada en Sitio se realizará semanalmente, con la distribución para 5 días calendario escolar, en lo que respecta a las modalidades Industrializada y Caliente Transportada, se realizará la distribución diariamente.
b. Se entregará un complemento alimentario diariamente por cada niño o niña focalizado según la modalidad en la cual se esté atendiendo la sede educativa a la cual asiste el estudiante.
c. El complemento alimentario en la modalidad focalizada por la Entidad y entregado a cada niño y niña dependerá del grado escolar según lo estipulado en las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026.
d. Garantizar que cada complemento alimentario cumpla con los gramajes, las porciones y las especificaciones establecidas en la minuta patrón y los anexos técnicos vigentes de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), conforme a las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 y demás disposiciones aplicables. Así mismo, los alimentos deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad y con la normatividad vigente en materia de empaque, rotulado y etiquetado, según corresponda a cada modalidad de atención.
e. Cuando, por situaciones excepcionales de fuerza mayor o caso fortuito debidamente justificadas, el operador no pueda suministrar el complemento alimentario en las modalidades de preparada en sitio o comida caliente transportada, deberá informar oportunamente al supervisor del contrato y presentar la justificación técnica para solicitar la autorización previa de la Entidad Territorial Certificada para implementar temporalmente la modalidad de ración industrializada, con el fin de garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar, de conformidad con los lineamientos técnicos y la normatividad vigente aplicable al PAE.
f. El alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
g. 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 UApA.
h. Cuando se requiera implementar temporalmente una modalidad de atención diferente a la habitual, en el marco de las situaciones excepcionales contempladas en la Resolución 0003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026 de la UApA, el operador deberá coordinar con la Entidad Territorial, la interventoría y los rectores de las instituciones educativas la logística necesaria para garantizar la continuidad del servicio. Para ello, se deberán concertar los mecanismos de entrega, los responsables y los registros de distribución y recepción de los complementos alimentarios, de conformidad con los lineamientos técnicos, las condiciones sanitarias vigentes y las instrucciones de la Entidad.
i. Para la modalidad de ración preparada en sitio, el operador deberá transportar las materias primas hasta las instituciones educativas, donde serán recibidas por el personal manipulador de alimentos, con el acompañamiento del rector o de la persona que este delegue, dejando constancia de su recepción. Las manipuladoras contratadas por el operador serán responsables de la preparación de los complementos alimentarios y, una vez elaborados, se coordinará su distribución a los beneficiarios.
   Para la modalidad de comida caliente transportada, el operador deberá entregar diariamente los complementos alimentarios preparados en la planta de producción al personal manipulador del operador dispuesto en cada sede educativa, quien verificará su recepción y realizará el suministro a los beneficiarios.
   Para la modalidad de ración industrializada, el operador deberá entregar los complementos alimentarios en las instituciones educativas privadas vinculadas al Programa de Educación Contratada, donde serán recibidos por el responsable del PAE designado por la institución, quien verificará la entrega y coordinará su distribución a los estudiantes beneficiarios.

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTREGA**

De conformidad con los lineamientos técnicos y los anexos aplicables de las Resoluciones 0003 del 7 de enero de 2026 y 0155 del 8 de abril de 2026, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), en materia de alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de los alimentos, y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan:

a. El operador deberá entregar los alimentos que integran los complementos alimentarios, teniendo en cuenta las modalidades de atención a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos a los

manipuladores de alimentos y dejar registro de los alimentos a entregar con sus respectivas cantidades.

b. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen las raciones, las condiciones de transporte y los espacios destinados para su almacenamiento, deben contar con las características y los elementos que garanticen dichas acciones, desde su entrega a las sedes educativas por parte del operador hasta la entrega al titular de derecho, de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026, en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
c. Para el suministro de las diferentes modalidades del complemento alimentario, el Operador deberá coordinar la atención con la Entidad Territorial, quien está a cargo del Programa en el municipio, garantizando que las materias primas que las conforman estén en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
d. La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
e. Garantizar que los alimentos que integran los complementos alimentarios cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente aplicable a cada producto y modalidad de atención, incluyendo las condiciones de preparación, almacenamiento, transporte, distribución, empaque y rotulado. Para tal efecto, el operador deberá atender las disposiciones sanitarias aplicables y sus respectivas modificaciones, y consultar el Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social, como herramienta de referencia normativa:
https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

2.2.7 ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

El operador debe garantizar el cumplimiento de:

a. El ciclo de menús y/o componentes de los complementos, el cubrimiento de los porcentajes del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado escolar y tipo de complemento.
b. El aporte nutricional de cada complemento alimentario debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación.
c. La presentación agradable de los complementos alimentarios, en las diferentes modalidades.
d. Las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

Estas condiciones deberán garantizarse durante todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la recepción de las materias primas hasta el consumo final, de acuerdo con la modalidad de atención. Para ello, el operador deberá cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente y en los anexos técnicos aplicables de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), especialmente los relacionados con Alimentación Saludable y Sostenible y Calidad e Inocuidad, así como las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

NOTA: Se entenderá como requisitos técnicos obligatorios para la ejecución del contrato todos aquellos criterios habilitantes técnicos y ponderables que haya acreditado el oferente adjudicatario

2.3 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION.

N/A

2.4 LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

Los documentos técnicos y precontractuales del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Funza se fundamentan en la normatividad vigente que regula la prestación del servicio, la alimentación saludable y sostenible, la calidad e inocuidad de los alimentos, la participación ciudadana, la contratación pública y las condiciones sanitarias y laborales aplicables, con el propósito de garantizar una atención alimentaria adecuada y oportuna a los estudiantes beneficiarios.

Para tal efecto, se tendrán en cuenta, entre otras, las siguientes disposiciones:

- **CONPES Social 113 del 31 de marzo de 2008**, mediante el cual se establece la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, definió la obligatoriedad de los entes territoriales de establecer estrategias y dar cumplimiento a los lineamientos dispuestos.

- **Ley 715 de 2001 y Ley 1176 de 2007**, relacionadas con las competencias y la distribución de recursos para la prestación de servicios públicos, incluida la alimentación escolar.

- **Ley 2042 del 27 de julio de 2020**, por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE.

- **Ley 2046 de 2020**, 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.

- **Ley 2167 de 2021**, relacionada con la garantía de la operación del Programa de Alimentación Escolar durante el calendario académico.

- **Ley 2120 de 2021**, por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles.

- **Ley 2466 de 2025**, por medio de la cual se adopta una reforma laboral, particularmente las disposiciones aplicables a la formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos vinculadas a la operación del PAE.

- **Decreto 1075 de 2015**, Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, incluido el marco reglamentario del PAE incorporado mediante el Decreto 1852 de 2015, con sus modificaciones y disposiciones vigentes.

- **Resolución 0003 del 7 de enero de 2026**, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), por medio de la cual se establecen los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

- **Resolución 0155 del 8 de abril de 2026**, expedida por la UApA, por medio de la cual se ajustan determinados contenidos de los documentos técnicos y operativos adoptados mediante la Resolución 0003 de 2026, incluidos los anexos técnicos aplicables al programa.

- **Resolución 2674 de 2013**, del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

- **Resolución 5109 de 2005**, modificada y complementada por las disposiciones aplicables, sobre requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 810 de 2021**, modificada por la **Resolución 2492 de 2022** y corregida mediante la **Resolución 254 de 2023**, relativas al reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

- **Resoiuciones 683, 4142 y 4143 de 2012, y 834 y 835 de 2013**, del Ministerio de Salud y Protección Social, relacionadas con los requisitos sanitarios de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, según su ámbito de aplicación.

- **Resolución 1407 de 2022**, del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

- **Resolución 3803 de 2016**, del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

- **Resolución 2505 de 2004**, del Ministerio de Transporte, por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en lo que resulte aplicable.

- Las demás leyes, decretos, resoluciones, lineamientos técnicos, reglamentos sanitarios y disposiciones que regulen la operación del PAE, así como las normas que modifiquen, adicionen, sustituyan o complementen las anteriormente señaladas.

El operador deberá garantizar el cumplimiento de las disposiciones que resulten aplicables a la modalidad de atención contratada, a las características de los alimentos suministrados y a las obligaciones establecidas en los documentos del proceso de selección y el contrato.

2.5 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.5.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente:

A) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.
2. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo.
3. Cumplir con lo establecido en el Decreto 1075 de 2015, en lo pertinente a las disposiciones incorporadas por el Decreto 1852 de 2015, así como en las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), junto con sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El operador deberá garantizar de manera permanente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en el suministro y entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del municipio de Funza, de conformidad con las modalidades de atención autorizadas y las condiciones técnicas y sanitarias vigentes.
4. Disponer y garantizar, durante toda la ejecución del contrato, del personal suficiente, idóneo, competente y con la formación y experiencia requeridas para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes de la UApA, establecidos en las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas aplicables. El operador deberá asegurar la dedicación de tiempo completo y la presencia física del personal mínimo ofertado en las sedes educativas y en la planta de producción, según corresponda a las funciones asignadas, así como garantizar la disponibilidad permanente de los recursos humanos, físicos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para la adecuada prestación del servicio, sin interrupciones y en condiciones de calidad, oportunidad e inocuidad. Cualquier ausencia o novedad del personal deberá atenderse oportunamente, garantizando su reemplazo por personal que cumpla con los requisitos exigidos y sin afectar la continuidad del Programa.
5. Implementar el componente de Compras Públicas Locales de Alimentos durante la ejecución del contrato, destinando como mínimo el treinta por ciento (30 %) de los recursos destinados a la compra de alimentos a la adquisición directa de productos agropecuarios de pequeños productores locales y/o de productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria (ACFEC), así como de sus organizaciones legalmente habilitadas, de conformidad con la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021, la Resolución 0003 de 2026 de la UApA y demás normas aplicables. El operador deberá realizar, registrar y reportar mensualmente las compras en los formatos establecidos por la UApA y/o la Entidad Territorial Certificada

(ETC), adjuntando los soportes que permitan verificar el origen, las cantidades y los valores de los alimentos adquiridos. Los pagos a los productores deberán efectuarse contra entrega, conforme a la normativa vigente.

6. Promover la igualdad de oportunidades y la equidad de género durante la ejecución del contrato, garantizando un trato digno, respetuoso y no discriminatorio, así como la prevención de cualquier forma de violencia o discriminación contra las mujeres, de conformidad con la Ley 1257 de 2008 y demás normas aplicables.
7. Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas, complementos industrializados y la planta de producción de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas previas, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo al número de complementos alimentarios establecidos en la focalización, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas y avaladas en el proceso, del mismo modo, para el momento de selección de operador, deberá contar con concepto favorable vigente no superior a seis meses de la presentación de los documentos, expedido por la Autoridad Sanitaria competente. En caso de requerirse por fuerza mayor, la modificación de la bodega aprobada, deberá solicitarse a la entidad autorización con la debida justificación y el cumplimiento de los requisitos establecidos para la misma de acuerdo con lo definido en las condiciones del proceso. Una vez aprobada la solicitud por la Entidad y con base en la verificación del cumplimiento de los requisitos normativos, podrá llevarse a cabo la modificación solicitada presentando a la Supervisión o a la Interventoría toda la documentación que acredite esta obligación. La bodega y planta de producción deben ser exclusivos para el PAE del municipio de Funza.
8. Presentar durante la etapa de alistamiento todos los Programa y planes descritos en el presente documento en el numeral 2.2.8 ETAPAS DEL PROGRAMA, A. FASE DE ALISTAMIENTO y ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión o Interventoría del Programa en un plazo máximo de 3 días hábiles contados a partir de la solicitud.
9. Garantizar que la preparación de los complementos alimentarios en la modalidad Caliente Trasportada se realice en la planta de producción autorizada por la Supervisión y/o la Interventoría del contrato.
10. Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos (sedes, bodega, planta de producción y transportadores) en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas contramuestras, estandarización de materia prima, gramajes, presentación del plato y demás aspectos del Programa contendido en el Anexo 5. Calidad e Inocuidad de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión o interventoría. La copia de los soportes de las acciones de capacitación (listado de asistencia, resultados de las evaluaciones, así como los demás soportes de capacitaciones) deberán permanecer para consulta en cada institución y en la sede administrativa del Operador.
11. Contar con noventa y dos (92) manipuladores de alimentos, conforme a los requerimientos establecidos por la Entidad Territorial Certificada (numeral 2.2.6 ETAPAS DEL PROGRAMA, A. FASE DE ALISTAMIENTO, literal d), contratados bajo las condiciones laborales previstas en la legislación colombiana vigente. El contratista deberá vincular al personal requerido bajo condiciones laborales acordes con la legislación colombiana vigente y garantizar que, como mínimo, el setenta y cinco por ciento (75 %) del personal manipulador de alimentos vinculado para la operación del Programa cuente con condiciones de formalización laboral que aseguren el reconocimiento y pago de los derechos laborales y las prestaciones sociales a que haya lugar, de conformidad con el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 y demás disposiciones aplicables. Asimismo, deberá garantizar el pago oportuno de los salarios y demás obligaciones laborales correspondientes. El cumplimiento de esta obligación será objeto de verificación por parte de la Entidad durante la ejecución contractual.
12. Implementar buenas prácticas ambientales durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 de la UApA, el Decreto 375 de 2022, las Resoluciones 316 de 2018 y 2184 de 2019, el Acuerdo Municipal 003 de 2020 de Funza y demás normas aplicables. El operador deberá suministrar los alimentos y bebidas en loza, empaques y utensilios reutilizables, evitando elementos de un solo uso, según la normativa municipal vigente; garantizar la separación de residuos en la fuente, el manejo adecuado de residuos orgánicos y aceite de cocina usado, la prevención del desperdicio de alimentos y el uso eficiente de los recursos. Así mismo, deberá articularse con la ruta ambiental del PAE definida por la Entidad Territorial y presentar mensualmente los certificados

o constancias de recolección de residuos orgánicos y aceite de cocina usado, como soportes para verificación de la supervisión y/o interventoría.

13. Utilizar los formatos establecidos por la UApA y la Secretaría de Educación de Funza manteniendo la imagen institucional de la Alcaldía de Funza y de la UApA, en las publicaciones, piezas publicitarias, eventos y/o material educativo que se generen con ocasión de la ejecución del contrato.
14. Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los cinco (5) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizadas por los entes de control, Interventoría, Supervisión, UApA y demás actores que participen en el PAE. Para el caso de los requerimientos emitidos a partir de las PQRS, la respuesta debe ser máximo a los tres (3) días hábiles desde el recibo de los mismos, con análisis de causas y soportes de las acciones correctivas que permitan cerrar la no conformidad con soluciones efectivas. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.
15. Entregar a la supervisión y/o interventoría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al último día hábil del mes en que se prestó el servicio de alimentación, la totalidad de los documentos y soportes requeridos para el trámite del pago correspondiente, de conformidad con los requisitos establecidos contractualmente.
16. Informar a la menor brevedad posible y por escrito a la Entidad contratante, al supervisor y/o interventor, y al Rector de la institución educativa, según aplique, las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa. Esto abarca las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado desarrollo de las actividades en las sedes educativas, planta de producción o bodega. También incluye, sin que se limite a estos temas, novedades con el personal manipulador, con el transporte de materias primas o alimentos preparados, así como con el cumplimiento de horarios de suministro de las raciones. Frente a lo anterior, el operador debe presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.
17. Presentar al supervisor y/o interventor del contrato los informes, documentos y soportes requeridos para la liquidación contractual, dentro de los plazos establecidos y de conformidad con las obligaciones ejecutadas y los requisitos exigidos por la Entidad.
18. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor y/o interventor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
19. Suministrar mensualmente a la supervisión o interventoría, conforme a lo establecido en el presente documento, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que forman parte de la Modalidad Industrializada, Preparada en Sitio y Caliente Transportada, como parte del proceso de liberación. En el informe se deberá detallar claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de toma de muestra, fecha del informe y el concepto del análisis. En caso de que el proveedor no entregue los análisis requeridos, el operador deberá garantizar la realización de los mismos, conforme a lo anterior y los lineamientos definidos en el pliego de condiciones.
20. Elaborar y presentar a la supervisión y/o interventoría, durante la etapa de alistamiento, el Plan de Muestreo Microbiológico y Fisicoquímico de la operación, como parte del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. El plan deberá estar sustentado técnicamente y establecer la periodicidad, las modalidades de atención, los tipos de análisis y la cantidad de muestras requeridas, considerando las materias primas y los complementos alimentarios suministrados, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente. El operador deberá garantizar su implementación durante la ejecución contractual y entregar los resultados y soportes correspondientes para la verificación de la Entidad y/o la interventoría.
21. Implementar los ciclos de menús suministrados por la Entidad Territorial, de acuerdo con las minutas patrón y las modalidades de atención establecidas para el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Los intercambios de alimentos o cambios de menú únicamente podrán realizarse en los casos permitidos por los lineamientos técnicos y administrativos vigentes de la UApA, previa solicitud justificada del operador con una antelación mínima de tres (3) días hábiles y autorización expresa del supervisor y/o interventor del contrato, salvo que la Entidad Territorial establezca un plazo diferente, previo análisis de las condiciones particulares de la operación. Una vez autorizado el intercambio, el operador deberá publicarlo en el mismo lugar donde se encuentre exhibido el menú del día, de conformidad con el Anexo 3.

Alimentación Saludable y Sostenible vigente. En ningún caso podrán efectuarse cambios sin la autorización correspondiente.

22. Implementar los controles necesarios, asegurando los criterios de aceptación y rechazo, incluyendo la evaluación a proveedores y un sistema de trazabilidad para garantizar que los alimentos suministrados a los beneficiaros del Programa cumplan con los gramajes, características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en la Resolución No. 0003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, así como en la reglamentación nacional sanitaria vigente.
23. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material higiénico sanitario lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar de las sedes educativas, así como los habladores de B.P.M.
24. Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión, interventoría, UApA a la Bodega, planta de producción y/o comedores escolares para hacer visitas de seguimiento o para realizar la toma de muestras para el análisis microbiológico de alimentos.
25. Atender de manera inmediata los requerimientos y activar las acciones correspondientes ante la sospecha o ocurrencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) asociada a la operación del PAE, informando oportunamente a la Entidad, la supervisión y/o interventoría, y colaborando con las autoridades sanitarias competentes. El operador deberá suministrar la información y los soportes requeridos, facilitar la investigación del evento, implementar las medidas correctivas y preventivas pertinentes y cumplir con los protocolos de vigilancia en salud pública del Instituto Nacional de Salud (INS), las disposiciones sanitarias vigentes y el numeral sobre generación de alertas y acciones de mejora del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026 de la UApA.
26. Participar en los Comités de Alimentación Escolar (CAE), las mesas públicas, los comités de seguimiento al PAE y demás espacios de participación ciudadana y control social convocados por la Entidad Territorial Certificada, brindando el apoyo requerido y suministrando de manera oportuna, completa y veraz la información y los soportes necesarios para el seguimiento, la vigilancia y el control de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes de la UApA.
27. Diseñar, apoyar e implementar acciones, estrategias, actividades y programas de educación alimentaria y nutricional orientados a promover hábitos de alimentación saludables y sostenibles en la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los lineamientos técnicos de la UApA y las orientaciones de la Secretaría de Educación de Funza. Las actividades deberán concertarse previamente con la Entidad y contar con el apoyo del operador para su ejecución, quien deberá presentar los planes de trabajo, cronogramas y soportes que permitan verificar su cumplimiento por parte de la supervisión y/o interventoría.
28. Diseñar y aplicar, una (1) vez durante cada vigencia contractual, encuestas dirigidas a la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE), orientadas a conocer su percepción y satisfacción frente al servicio prestado. El operador deberá presentar a la supervisión y/o interventoría un informe con la metodología aplicada, los resultados obtenidos, el análisis de los hallazgos y las acciones de mejora propuestas, para su seguimiento y verificación.
29. Garantizar el pago oportuno de los salarios y demás conceptos laborales a que haya lugar al personal manipulador de alimentos, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, sin que dicho pago esté condicionado al desembolso de los recursos por parte de la Entidad Territorial. Así mismo, efectuar oportunamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y demás obligaciones laborales y parafiscales que correspondan, de conformidad con la legislación vigente, y presentar los soportes de pago a la supervisión y/o interventoría cuando sean requeridos.
30. Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos, utensilios y menaje verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan y cronograma de mantenimiento establecido en el plan de alistamiento. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador
31. Destinar la bodega, las plantas de ensamble y/o producción al manejo exclusivo de alimentos y garantizar que cumplan con las condiciones sanitarias, de infraestructura, almacenamiento y operación exigidas por la normatividad vigente. Así mismo, deberá dotarlas y mantenerlas con los equipos e instrumentos necesarios para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, como mínimo: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Estos elementos deberán encontrarse en adecuadas condiciones de funcionamiento, limpieza y conservación, y estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos, de conformidad con las Resoluciones

2674 de 2013, 683 y 4142 de 2012, 834 de 2013 y demás disposiciones sanitarias aplicables, así como aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

32. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
33. Disponer de siete (7) vehículos para la operación del PAE, distribuidos así: seis (6) vehículos con sistema de refrigeración para el transporte de víveres y materias primas, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío cuando las características de los alimentos lo requieran, y un (1) vehículo de carga seca para el transporte de elementos e insumos de aseo o productos que no requieran refrigeración. Todos los vehículos deberán contar con la documentación reglamentaria vigente y mantenerse en óptimas condiciones mecánicas, de limpieza e higiene, cumpliendo las condiciones sanitarias y técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004, cuando resulte aplicable, y demás normas vigentes. El operador deberá garantizar la protección y conservación de los alimentos durante el transporte, evitando su contaminación o alteración.
34. Presentar a la Entidad Territorial Certificada (ETC), con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles al inicio de cada periodo mensual de distribución, el plan de rutas detallado en los formatos establecidos por la Entidad, incluyendo la totalidad de las sedes educativas y especificando los días, recorridos, frecuencias y horarios de entrega de alimentos para la modalidad Preparada en Sitio, así como de los insumos de aseo y del gas, cuando no se disponga de suministro por red. Así mismo, deberá programar la entrega de los complementos alimentarios en las modalidades Caliente Transportada e Industrializada, garantizando su distribución diaria en las sedes educativas focalizadas. Los despachos y entregas deberán efectuarse de lunes a viernes, en días hábiles y dentro de los horarios previamente concertados con cada institución educativa, de acuerdo con los cupos atendidos, ciclos de menús, grados escolares y modalidades autorizadas. Únicamente por razones de fuerza mayor debidamente justificadas, ajenas al operador y previa autorización expresa de la Entidad, podrán efectuarse despachos o entregas en días u horarios diferentes a los establecidos. El operador deberá garantizar el abastecimiento oportuno y las condiciones de calidad, inocuidad y seguridad durante el transporte y la entrega, evitando transportar alimentos junto con productos o sustancias que puedan contaminarlos o comprometer su inocuidad, conforme a la normatividad vigente aplicable.
35. Garantizar durante todo el calendario escolar el suministro continuo y oportuno de gas en las sedes educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar y que requieran este combustible para la operación, incluyendo el pago oportuno del servicio público o el abastecimiento mediante cilindros, según corresponda, sin afectar la continuidad del servicio ni las condiciones de seguridad en la preparación de los alimentos.
36. Garantizar que los productos alimenticios suministrados durante la ejecución del contrato cuenten, cuando corresponda, con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria obligatoria expedidos por la autoridad competente, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables. Así mismo, asegurar que los alimentos entregados cuenten con una vida útil remanente suficiente para cubrir el periodo de abastecimiento de la ración suministrada, de 1 a 2 semanas, según la programación establecida, sin comprometer su calidad e inocuidad. El operador deberá mantener disponibles los soportes sanitarios y la información que permita verificar las fechas de vencimiento y la vida útil de los productos, para revisión de la supervisión y/o interventoría.
37. Presentar la documentación soporte de cada uno de sus proveedores, dando estricto cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. Esto contempla la entrega de las fichas técnicas de los productos, el acta de visita de la autoridad sanitaria competente (la cual debe contener los datos de identificación del proveedor y/o fabricante, fecha y el concepto emitido), la copia de la autorización comercial acorde con el nivel de riesgo del alimento en salud pública (alto, medio o bajo), copia de la autorización sanitaria para los alimentos que apliquen, así como las guías de transporte (alimentos proteicos de origen animal) y los soportes de liberación que certifiquen que los lotes son conformes y aptos para el consumo (materias primas de la modalidad de preparada en sitio y comida caliente transportada , así como de los productos terminados para el complemento alimentario programado en la modalidad industrializada, para el caso de la fruta de esta modalidad se debe presentar soporte de las actividades de lavado y desinfección) . Cuando el operador requiera efectuar el cambio de un proveedor o la incorporación de uno nuevo, deberá informar con mínimo tres días hábiles de anterioridad, presentando la debida documentación. "Se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

38. Documentar e implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), conforme a la normatividad vigente, garantizando la prevención de riesgos laborales y la protección del personal vinculado al contrato. El operador deberá asegurar que cada restaurante escolar, planta de producción y bodega cuente con extintores adecuados al tipo de riesgo, señalizados, accesibles y con mantenimiento vigente, así como con botiquines de primeros auxilios debidamente señalizados, dotados y con insumos en buen estado y vigentes. Realizar inspecciones mensuales de estos elementos, dejando los respectivos registros y garantizando su mantenimiento, recarga o reposición cuando corresponda. Así mismo, capacitar al personal en su uso adecuado y presentar los soportes correspondientes. El responsable del SG-SST deberá efectuar acompañamientos periódicos a las sedes, priorizando aquellas con mayores riesgos, para verificar la aplicación de las capacitaciones e implementar las acciones de mejora necesarias, dejando evidencia de las actividades realizadas para revisión de la supervisión y/o interventoría.
39. Garantizar que los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato cumplan con los requisitos de rotulado y etiquetado nutricional establecidos en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Para la modalidad Industrializada, priorizar productos con un perfil nutricional más favorable y la menor cantidad posible de sellos frontales de advertencia, sin comprometer la calidad, inocuidad ni el cumplimiento de las especificaciones técnicas del PAE.
40. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por la UApA de acuerdo con los cupos asignados y la distribución por grados escolares para cada una de las modalidades establecidas por la Entidad. 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, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UApA.
41. Entregar tres (3) dotaciones completas a todo el personal manipulador de alimentos de las sedes educativas, planta de producción y bodega de almacenamiento de alimentos que no se encuentre dentro del setenta y cinco por ciento (75 %) formalizado bajo contrato laboral, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, de la siguiente manera: una (1) dotación durante la primera semana de ejecución del contrato, una (1) dotación durante la segunda semana del segundo mes de ejecución del contrato y una (1) dotación durante el quinto mes de ejecución del contrato; tres (3) dotaciones compuestas por: pantalón, blusa, delantal largo PVC, zapatos cerrados (antideslizantes y ergonómicos) y gorro para la modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada y Pantalón, Blusa, zapatos cerrados (antideslizantes y ergonómicos) y gorro para la modalidad Industrializada. Todos los elementos deberán ser de color claro y portar los logos del operador, la UApA y la Alcaldía de Funza. El contratista deberá reemplazar la dotación cada vez que sea necesario y en un plazo máximo de 5 días hábiles, conforme a las condiciones de uso, y cumplir con los tiempos de entrega establecidos. En todo caso, deberá garantizar la entrega de la dotación legal al personal formalizado, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente. Esta obligación se debe soportar mediante actas firmadas por la totalidad del personal manipulador, que constaten la entrega de la dotación con la descripción de cada uno de los elementos por ecónoma.
42. Cumplir con lo establecido en los programas del plan de saneamiento básico (limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y suministro de agua potable), asegurando la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en toda la cadena de producción. El plan de saneamiento básico debe aplicarse para la bodega (incluyendo vehículos), planta de producción y para cada una de las sedes educativas, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. Cumplir y garantizar la entrega y cantidad de los insumos e implementos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas en este documento. En caso que se requiera el ajuste en las cantidades y frecuencias establecidas, la entidad territorial evaluará la necesidad con el respectivo soporte técnico, así mismo deberá garantizar que los implementos permanezcan en adecuadas condiciones y se reemplacen cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
43. Mantener dentro del equipo de manipuladores de alimentos el perfil de facilitador en las sedes educativas donde la Entidad lo requiera, de acuerdo con las necesidades identificadas en campo, con el fin de apoyar el orden durante el consumo de los complementos alimentarios y contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos. Así mismo, diseñar e implementar un plan de seguimiento al consumo y reducción del desperdicio de alimentos, con periodicidad trimestral, y presentar a la supervisión y/o interventoría, dentro

de los primeros cinco (5) días hábiles de cada periodo, el informe correspondiente al periodo anterior, incluyendo resultados, cantidades o situaciones identificadas y acciones de mejora implementadas o propuestas.

44. Registrar diariamente la entrega de los complementos alimentarios y los estudiantes atendidos en cada sede educativa, utilizando los formatos establecidos por la UApA y los procedimientos definidos por la Entidad Territorial Certificada (ETC). El registro deberá permanecer en cada sede desde el primer día de suministro, mantenerse actualizado y constituir soporte obligatorio para el trámite de pago. Al finalizar cada periodo de facturación, el operador deberá retirar y entregar dicho registro a la Entidad y/o interventoría para su verificación, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas, discriminando las cantidades y los recursos no ejecutados por este concepto, para efectos del seguimiento contractual y la liquidación del pago correspondiente.
45. Garantizar el lavado y la desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, tanto aéreos como subterráneos, de cada restaurante escolar, planta de producción y bodega que lo requiera, como mínimo cada seis (6) meses y cuando las condiciones sanitarias lo ameriten, de conformidad con el Decreto 1575 de 2007, la Resolución 2674 de 2013, los lineamientos técnicos vigentes del PAE expedidos por la UApA y demás normas aplicables. El operador deberá presentar los certificados y soportes de los procedimientos realizados a la supervisión y/o interventoría, garantizando la calidad e inocuidad del agua utilizada en la preparación de alimentos.
46. Realizar procesos de desinsectación, desratización y desinfección en la bodega de almacenamiento, planta de producción y en los diferentes comedores escolares de las sedes educativas oficiales del municipio y el área de influencia, previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar, donde puedan ingresar plagas desde el exterior a los comedores escolares, además se debe realizar mantenimiento de orden preventivo cada dos meses y correctivo cuando se requiera en cuanto a anjeos, burletes en las puertas, etc., donde se pueda presentar ingreso de plagas.
47. Informar a la entidad los cambios de personal administrativo presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido en el presente documento. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación.
48. Publicar en un lugar visible y en la totalidad de establecimientos educativos el ciclo de menús según la modalidad definida, el horario de servicio y el formato de visibilidad de información general del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por la UApA. Este requisito debe ser cumplido a cabalidad a los quince (15) días calendario contados a partir del inicio del contrato, así mismo, el operador debe presentar los soportes de la entrega de este material en las sedes educativas firmado por el personal manipulador (líder).
49. Garantizar que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del Programa, priorizando aquellos que sean padres cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia, en cumplimiento de la Ley 2042 de 2020, Se aclara que el Operador deberá definir dentro de la nómina, cuales personas corresponden a madres o padres de familia de los titulares de derecho y anexar copia digital del documento del estudiante.
50. Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Educación y/o interventoría, que tengan relación con el objeto contractual.
51. Mantener durante la ejecución del contrato las condiciones de inclusión laboral de personas con discapacidad acreditadas en la propuesta y que dieron lugar a la asignación del puntaje adicional establecido en el numeral 5.3.7 del pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 287 de 2026. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar la permanencia de las condiciones, según la situación acreditada en su oferta, y presentar con cada solicitud de pago los documentos y soportes que permitan verificar su cumplimiento. Lo anterior, garantizando en todo momento los derechos laborales, la igualdad, la dignidad humana y la estabilidad laboral reforzada de las personas con discapacidad.

B) OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el Municipio, por causa o con ocasión del contrato.
2. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.

3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.
4. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato.
5. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y publicarlas en secop II para su revisión y posterior aprobación.
6. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas.
7. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.
9. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
11. El Contratista se compromete a mantenerse informado y actualizado sobre las prácticas y principios de inclusión social, enfoque diferencial y equidad de género, asegurando que todas sus acciones y servicios prestados bajo este contrato se ejecuten respetando los principios de igualdad de oportunidades y no discriminación, garantizando y promoviendo un ambiente inclusivo y respetuoso para todas las personas.
12. Cumplir con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) de la administración municipal, en sus diferentes actividades de promoción y prevención que se ejecuten y acatar las respectivas recomendaciones que sean realizadas por el equipo técnico de SST con el fin de prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo y/o enfermedad laboral.
13. Suscribir de forma conjunta con el supervisor designado el acta de inicio del contrato.
14. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Funza.
15. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato.
16. Acreditar mediante certificado o constancia expedida por parte del Ministerio de Trabajo, el estado del trámite para el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución No.0312 de 2019.
17. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos.
18. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliar a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, el decreto 2353 de 2015, el decreto 1273 de 2018 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social integral, parafiscales e impuestos a que haya lugar. vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato.
19. En caso de que en el proceso de contratación que se adelanta por la Administración Municipal de Funza, se requieran elementos, objetos, envases como (bolsas, botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato etc.) se aplicara la prohibición del plástico no biodegradable de un solo uso y el poliestireno, de conformidad con lo establecido en el acuerdo municipal No 003 de 2020.
20. El CONTRATISTA se compromete a cumplir con las disposiciones establecidas en el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) de la administración municipal, en concordancia con los criterios de la norma ISO 14001:2015, los principios de desarrollo sostenible y la normatividad ambiental vigente. En virtud de lo anterior, el CONTRATISTA deberá: Adoptar medidas preventivas y correctivas para minimizar los impactos ambientales negativos derivados de la ejecución del contrato. Cumplir con los procedimientos internos de la entidad relacionados con la gestión de residuos, uso eficiente de recursos naturales, control de emisiones y demás aspectos ambientales pertinentes. Participar activamente en las capacitaciones, inducciones o actividades de sensibilización ambiental que la entidad disponga. Reportar de manera inmediata cualquier incidente o situación que pueda generar afectación al medio ambiente durante el

desarrollo de las actividades contratadas. Garantizar que su personal y/o subcontratistas conozcan y apliquen las buenas prácticas ambientales exigidas por la entidad.

21. Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en el Manual del Contratista (02-PRP-SGC-MN-2) y a las políticas inmersas en el Manual de Políticas de Gestión y Desempeño Institucional de la Alcaldía de Funza (02-PRP-MIPG-MN-1).
22. Las demás que por ley o contrato le correspondan.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: Además de las consagradas en el artículo 4º de la Ley 80 de 1993:

1. Garantizar la apropiación de los recursos económicos para la ejecución del contrato.
2. Realizar el seguimiento o supervisión del cumplimiento del objeto contractual.
3. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidades pactadas previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor.
4. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato.
5. Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales.
6. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
7. Las demás consagradas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993.
8. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte

2.6 TIPO DE CONTRATO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: MUNICIPIO DE FUNZA

INSTITUCIÓN	SEDE
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO
	HATO
	SERREZUELITA
	MEXICO
	FURATENA
	SAMARKANDA
	I.E.D PPAL FUNZA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES
EDUCACIÓN CONTRATADA	COLEGIOS CONTRATADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL

2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: CIENTO VEINTICUATRO (124) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO.

2.9 SUPERVISOR DEL CONTRATO: La Vigilancia, Control e Interventoría de la ejecución del Contrato de Prestación de servicios, estará a cargo de una Interventoría externa contratada para tal fin, la cual ejercerá dentro de su objeto contractual la INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y JURÍDICA del presente Contrato de Prestación de servicios.

La supervisión del contrato estará a cargo de la Secretaría de Educación quien velará por los intereses del Municipio y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias, especialmente las previstas en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011, entre otras:

a. Certificar la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual dentro de las condiciones exigidas.
b. Proyectar y firmar las actas respectivas que el soporte de la ejecución contractual requiera.
c. informar constantemente al contratante sobre el desarrollo del objeto contractual so pena de responder por tal omisión.
d. Velar por que se mantenga vigente la garantía que ampare los riesgos exigidos en el contrato, cuando se haya requerida.
e. Realizar el monitoreo del tratamiento dado por las partes para la prevención del riesgo.

3 LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACION, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN: LICITACIÓN PÚBLICA.

3.1.1. JUSTIFICACION: La modalidad de selección se define atendiendo a los criterios establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, normas que regulan la contratación estatal y orientan los procedimientos de selección de contratistas bajo los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva.

De acuerdo con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, las entidades estatales deben escoger la modalidad de selección conforme a la naturaleza, el objeto y el valor del contrato, garantizando que el procedimiento elegido permita obtener la oferta más favorable para la entidad y el cumplimiento del objeto contractual en las mejores condiciones de calidad, oportunidad y costo.

En ese sentido, la Secretaría de Educación evaluó los siguientes aspectos:

- El objeto del contrato, consistente en la prestación del servicio de alimentación escolar, que implica una operación logística, técnica y administrativa de amplia cobertura y complejidad.
- El presupuesto oficial asignado, cuyo valor supera el umbral definido por la normatividad para aplicar la modalidad de licitación pública.
- Las especificaciones técnicas y los requisitos de capacidad organizacional, que demandan la participación de proponentes con experiencia acreditada en la ejecución de programas de alimentación escolar y servicios afines.
- El valor estimado del contrato, calculado con base en el número proyectado de beneficiarios y las características de los complementos alimentarios, conforme a la planeación y al presupuesto aprobado.

Con fundamento en lo anterior, y en aplicación del principio de selección objetiva consagrado en el artículo 29 de la Ley 80 de 1993, la Secretaría de Educación, determinó que la modalidad procedente para adelantar el proceso contractual es la Licitación Pública, por ser el mecanismo que garantiza una competencia abierta, la igualdad de oportunidades entre los oferentes y la selección de la propuesta más favorable para el interés público.

3.2 FUNDAMENTO JURIDICO: Para el presente contrato se cuenta con un presupuesto oficial de DIEZ MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($10.734.297.832) INCLUIDO IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES.

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones reglamentarias aplicables, corresponde a la Entidad justificar, en los estudios y documentos previos, la modalidad de selección del contratista, atendiendo la naturaleza del objeto, las condiciones de la contratación, la cuantía y las reglas previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

En primer lugar, la Entidad debe verificar la procedencia de los instrumentos de agregación de demanda y de los Acuerdos Marco de Precios administrados por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, de conformidad con el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, el Decreto 310 de 2021, que modificó disposiciones del Decreto 1082 de 2015, y las demás normas y directrices vigentes que regulen su aplicación.

Para tal efecto, deberá consultarse la Tienda Virtual del Estado Colombiano y dejarse constancia documental de la revisión efectuada, identificando los acuerdos o instrumentos vigentes relacionados con el suministro de alimentos, la operación logística de raciones industrializadas y los demás componentes que puedan guardar relación con el objeto contractual. La Entidad deberá determinar si alguno de estos instrumentos permite satisfacer integralmente la necesidad identificada o si su alcance corresponde únicamente a componentes específicos de la operación.

El objeto del presente proceso consiste en desarrollar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Funza, mediante el suministro de complementos alimentarios a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas focalizadas, de acuerdo con las modalidades autorizadas por la Entidad, las condiciones de cobertura, los ciclos de menús, las minutas patrón, los requerimientos nutricionales, las condiciones sanitarias y las particularidades operativas del servicio.

La modalidad de selección deberá definirse a partir de la naturaleza integral de la necesidad, los resultados de los estudios previos y la verificación de los instrumentos de agregación de demanda aplicables. En caso de que un acuerdo o instrumento vigente cubra únicamente una parte del objeto, la Entidad deberá analizar jurídicamente el alcance de su aplicación y la procedencia de contratar los componentes restantes mediante el mecanismo de selección correspondiente, evitando el fraccionamiento indebido del objeto contractual.

El artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 establece la licitación pública como regla general para la escogencia del contratista, sin perjuicio de las modalidades excepcionales previstas en la misma disposición. En consecuencia, deberá examinarse si el objeto contractual se encuentra comprendido en alguna de las causales de selección abreviada, concurso de méritos o contratación directa, de acuerdo con sus características y con los supuestos expresamente establecidos en la ley.

En particular, la selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización deberá analizarse conforme al literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y a las disposiciones pertinentes del Decreto 1082 de 2015. Este análisis no podrá sustentarse exclusivamente en la existencia de particularidades territoriales, sino que deberá considerar si el objeto o sus componentes cumplen los criterios legales de uniformidad y común utilización y si existe un instrumento de agregación de demanda de aplicación obligatoria.

Por su parte, el concurso de méritos corresponde a los procesos cuyo objeto se enmarca en los servicios de consultoría definidos legalmente, mientras que la contratación directa únicamente procede cuando se configure alguna de las causales previstas en la normativa vigente. La cuantía del proceso y las demás condiciones de la contratación deberán evaluarse con base en el presupuesto oficial y los criterios aplicables a la Entidad para la vigencia correspondiente.

En consecuencia, la modalidad de selección deberá justificarse con base en el análisis integral de la necesidad, la cuantía, las características del objeto contractual, las causales legales aplicables y la verificación actualizada de los Acuerdos Marco de Precios e instrumentos de agregación de demanda. Si, una vez efectuado dicho análisis, se determina que no existe una modalidad excepcional o un instrumento de uso obligatorio aplicable

al objeto integral y que se cumplen los presupuestos legales correspondientes, procederá adelantar el proceso mediante licitación pública, conforme al numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones reglamentarias vigentes.

4 EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO

4.1 VALOR DEL CONTRATO: DIEZ MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($10.734.297.832)

4.1.1. JUSTIFICACION: El valor se determinó con el análisis realizado en el análisis del sector el cual hace parte integral del expediente del presente proceso.

4.1.2. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA EL PROCESO:

1. No. CDP DIS-2026002403 de fecha 12 de agosto de 2026
2. Nombre del rubro y fuente: Rubro: 2.3.2.02.02.006.2201.22.12.03.026.51001 COMERCIO Y DISTRIBUCIÓN; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIO DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA – FUENTE: 51001-R.B. RECURSOS PROPIOS
3. Valor total del CDP: UN MIL SEISCIENTOS TRECE MILLONES DOSCIENTOS TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS ($1.613.203.757,00) M/CTE.

Se tiene un valor total del contrato de DIEZ MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE ($10.734.297.832), de los cuales se cuenta con un CDP por UN MIL SEISCIENTOS TRECE MILLONES DOSCIENTOS TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS ($1.613.203.757,00) con cargo al presupuesto de la vigencia 2026, y que corresponden al 15% del valor total del contrato; adicionalmente, el 85% del valor total del contrato, esto es NUEVE MIL CIENTO VEINTIÚN MILLONES NOVENTA Y CUATRO MIL SETENTA Y CINCO M/CTE. ($9.121.094.075) se financiarán con recursos de la vigencia fiscal 2027, en virtud de las vigencias futuras ordinarias aprobadas mediante el Acuerdo Municipal N.º 009 del 17 de septiembre de 2026, conforme a lo establecido en el artículo 12 de la Ley 819 de 2003.

Esta autorización garantiza la disponibilidad de recursos para la ejecución del contrato durante la vigencia fiscal 2027, asegurando la continuidad del servicio de alimentación escolar, sin comprometer la sostenibilidad financiera del Municipio.

Vigencia futura: artículo primero del Acuerdo N°. 009 del 17 de septiembre de 2026 – "*Por el cual se autoriza a la alcaldesa municipal para comprometer vigencias futuras ordinarias de la vigencia fiscal 2027 y se dictan otras disposiciones*"

4.2 FORMA DE PAGO: El Municipio de Funza- Cundinamarca, cancelará el valor del contrato en pagos parciales 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 ejecución del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentación de Factura.
- Entrada al almacén.

- Copia del RUT.
- Acta de liquidación y calificación del proveedor.

Al pago se le efectuarán los respectivos descuentos por impuestos de ley y las contribuciones Municipales, así:

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 porcentajes enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

4.3 DESCUENTOS:

Para la ejecución del contrato, la Entidad ha determinado la imposición de descuentos con ocasión de hechos relacionados con la afectación en cuanto a cantidad, calidad y oportunidad en la entrega de los bienes y la prestación del servicio, los cuales si superan el diez (10%) del valor total del contrato durante su ejecución, la Entidad podrá iniciar el correspondiente procedimiento de incumplimiento contractual.

Lo anterior, a fin de requerir al operador al correcto y oportuno cumplimiento de sus obligaciones, los cuales, se aplicarán así:

1. **Descuento de 5 SMMLV por cada vez que se evidencie lo siguiente:**

1.1 Por la aplicación de alguna medida sanitaria por parte de la autoridad competente en la planta de producción y/o bodega de almacenamiento y embalaje que genere cierre o suspensión parcial de las áreas o trabajos, confirmada mediante acto administrativo.
1.2 Cuando se presente una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en cualquiera de las sedes educativas comprobada mediante resultados del muestreo microbiológico realizado por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud Municipal o el Instituto Nacional de Salud), mediante los protocolos establecidos en el Sistema de Vigilancia en Salud Pública (SIVIGILA), donde se establezca que la ETA se produjo por mala manipulación de alimentos en cualquiera de los procesos a cargo del operador.
1.3 Por no presentar ante el supervisor del contrato y/o interventoría los resultados microbiológicos de los alimentos de alto riesgo en salud pública que hacen parte de las Modalidades Industrializada, Preparada en sitio y Caliente Transportada, según lo establecido en el pliego de condiciones.
1.4 Cuando el operador incumpla el plan de rutas aprobado por la Entidad o los horarios de entrega establecidos para la distribución de materias primas en la modalidad Preparada en Sitio y de complementos alimentarios en las modalidades Industrializada y Caliente Transportada, y dicho incumplimiento no obedezca a situaciones de fuerza mayor o caso fortuito debidamente acreditadas, se aplicará el descuento correspondiente a partir de la tercera ocurrencia verificada durante la ejecución del contrato. Para efectos de la aplicación del descuento, se tendrá en cuenta exclusivamente el incumplimiento efectivo en la prestación del servicio de transporte y distribución, y no la cantidad de vehículos utilizados por el operador respecto de los inicialmente ofertados o previstos contractualmente. En consecuencia, el operador podrá optimizar y reorganizar los vehículos destinados a la operación, siempre que garantice el cumplimiento integral de las rutas aprobadas, los horarios establecidos, las condiciones sanitarias y de transporte exigidas y la entrega oportuna y completa de los

alimentos. Por lo tanto, la utilización de un número inferior de vehículos al ofertado no constituirá, por sí sola, causal de descuento, siempre que no se genere afectación en la prestación del servicio.
Para la aplicación del descuento, deberá evidenciarse una afectación efectiva en la prestación del servicio, entendida como la no entrega total o parcial de los complementos alimentarios a uno o varios beneficiarios, la falta de uno o varios componentes alimentarios programados o el incumplimiento de las condiciones de entrega atribuible a deficiencias en el servicio de transporte y distribución. Dicha afectación deberá encontrarse debidamente acreditada mediante los respectivos soportes de la supervisión y/o interventoría.
1.5 Cuando el Operador incumpla sus obligaciones laborales y de seguridad social respecto del personal vinculado a la ejecución del contrato, se aplicarán los siguientes descuentos, previa verificación objetiva del incumplimiento y sin perjuicio de la obligación de efectuar íntegramente los pagos a que haya lugar:

- **Pago de salarios al personal manipulador:** Hasta cinco (5) Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV), cuando el Operador no haya realizado la orden de pago, dispersión o radicación efectiva del archivo de nómina ante la entidad financiera dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes correspondiente. Para efectos de verificar el cumplimiento de esta obligación, se tendrá en cuenta la fecha de ejecución o recepción efectiva de la instrucción de pago por parte de la entidad financiera, debidamente soportada, y no la fecha en que los recursos se reflejen en las cuentas bancarias de los trabajadores, siempre que la instrucción haya sido aceptada y procesada exitosamente y que cualquier demora posterior obedezca exclusivamente a los tiempos de compensación, procesamiento o dispersión interbancaria.
- **Aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales del personal vinculado a la operación:** Hasta cinco (5) Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV), cuando se verifique la falta efectiva de pago de los aportes a salud, pensión, riesgos laborales y demás contribuciones legalmente exigibles, siempre que dicha omisión sea imputable al Operador y persista una vez efectuado el requerimiento correspondiente por parte de la supervisión y/o interventoría. No constituirá causal de descuento el pago extemporáneo de los aportes cuando el Operador haya efectuado su pago íntegro, incluidos los intereses moratorios a que haya lugar, y se garantice la continuidad de la cobertura y el acceso a las prestaciones del Sistema de Seguridad Social Integral de los trabajadores, sin perjuicio de las demás consecuencias legales que pudieran derivarse de la mora, siempre y cuando esta mora no sea superior a 10 días.

En todos los casos, la aplicación de los descuentos deberá sustentarse en circunstancias objetivas, verificables y directamente imputables al Operador, garantizando el debido proceso y la posibilidad de acreditar el cumplimiento de las obligaciones correspondientes.

2. **Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:**

2.1 No prestación del servicio exceptuando casos fortuitos y /o de fuerza mayor, y que por ende imposibiliten de manera directa la prestación del servicio, tales como desastres naturales, interrupciones masivas de vías de acceso, problemas graves de orden público o cualquier otro evento que cumpla con los criterios establecidos en el artículo 64 del Código Civil Colombiano.
2.2 Existencia de materias primas con fecha vencimiento expirada o de alimentos de las raciones industrializadas con fecha de vencimiento expirada y que no se encuentren rotulados como producto no conforme en los restaurantes escolares. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.
2.3 Cuando por segunda vez en una misma sede educativa se presenten Peticiones, Quejas, Reclamos o Sugerencias (PQRS) relacionadas con el mismo producto alimenticio, materia prima o suministro de gas previamente objeto de reclamación, y mediante visita de seguimiento realizada por la Interventoría y/o supervisión se verifique la persistencia o reincidencia de la misma falencia relacionada con la calidad de los alimentos, el suministro de gas o los faltantes de materias primas, se aplicará el descuento correspondiente.
Para efectos de la configuración de la reincidencia, no se tendrán en cuenta PQRS relacionadas con productos, materias primas o situaciones diferentes a las que dieron origen a la reclamación inicial, aun cuando estas se presenten en la misma sede educativa. El descuento procederá únicamente cuando ambas situaciones hayan sido verificadas y debidamente soportadas mediante los resultados de las visitas de seguimiento efectuadas por la Interventoría y/o supervisión, y se acredite que corresponden a una misma falencia imputable al Operador.

2.4 Si se evidencia en el comedor por parte de la supervisión, interventoría o secretaría de salud, productos de un lote que la entidad ha emitido la directriz de no suministro, debido a resultados de laboratorio no conformes por presencia de patógenos o por situaciones de calidad reiteradas que previo análisis de reiteración de casos puedan representar un riesgo para la salud de los beneficiarios. Se aplicará el descuento si estos no se encuentran almacenados y rotulados como producto no conforme. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 10% de la población focalizada para un día de suministro.
2.5 Cuando se presenten PQRS relacionadas con la entrega de materias primas en cantidades inferiores a las requeridas conforme a la focalización emitida por la Entidad, y una vez efectuado el seguimiento por parte de la Supervisión y/o Interventoría, mediante visitas a bodega, sedes educativas o revisión de los documentos de remisión de víveres, se verifique que el Operador no atendió o subsanó oportunamente la novedad reportada, generando una afectación efectiva en la prestación del servicio de alimentación escolar, se aplicará el descuento correspondiente. Para efectos de la aplicación del descuento, no será suficiente la sola presentación de la PQRS ni la identificación de diferencias iniciales en las cantidades entregadas, siempre que estas sean corregidas oportunamente por el Operador, sin afectar la preparación, distribución o entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios. En consecuencia, el descuento procederá únicamente cuando se acredite que la falta de atención o subsanación oportuna de la novedad ocasionó una afectación real y verificable en la prestación del servicio, debidamente soportada por la Supervisión y/o Interventoría.
2.6 Cuando durante el despacho de las rutas correspondientes a las modalidades Preparada en Sitio, Industrializada y Caliente Transportada se evidencien faltantes de materias primas o alimentos, de acuerdo con el cálculo realizado por la Supervisión y/o Interventoría, tomando como referencia los pesos y cantidades establecidos en el análisis nutricional del ciclo de menú, el descuento procederá únicamente cuando el Operador no atienda o subsane oportunamente la novedad identificada y dicha situación genere una afectación efectiva en la prestación del servicio de alimentación escolar.
No habrá lugar a la aplicación del descuento cuando el Operador efectúe la reposición o entrega complementaria de las materias primas o alimentos dentro de los tiempos que permitan garantizar la preparación y entrega oportuna y completa de los complementos alimentarios a los beneficiarios. Cuando la novedad sea identificada en bodega, el descuento se calculará exclusivamente sobre el valor proporcional de las raciones correspondientes a la sede o sedes educativas en las que se acredite una afectación efectiva del servicio, y no sobre la totalidad de las raciones, despachos o suministros gestionados desde dicha bodega.
En consecuencia, la sola identificación de faltantes durante el proceso de alistamiento o despacho no constituirá causal automática de descuento. Para su aplicación, la Supervisión y/o Interventoría deberá acreditar la falta de subsanación oportuna, la afectación efectiva del servicio y la identificación precisa de las sedes educativas y raciones afectadas. El descuento se aplicará por una sola vez respecto de un mismo hecho, sin que pueda generarse simultáneamente por su identificación en bodega y en la sede educativa.

3. **Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:**

3.1 Cuando se evidencie que el operador ha diligenciado de manera anticipada y en su totalidad las planillas o registros de entrega de raciones correspondientes a fechas posteriores a la visita de supervisión y/o interventoría, sin que se haya realizado efectivamente la entrega del complemento alimentario, se aplicará el descuento correspondiente a partir de la tercera ocurrencia verificada en una misma sede educativa durante la ejecución del contrato. La aplicación del descuento estará sujeta a la verificación de la reincidencia y a la tasación previamente establecida en la matriz de descuentos contractuales.
3.2 Cuando se evidencie la entrega incompleta o el faltante de materias primas, alimentos preparados o componentes de las raciones correspondientes a las modalidades Preparada en Sitio, Industrializada y Caliente Transportada, así como el suministro de frutas, verduras u otros alimentos en condiciones de maduración inadecuadas o en estado de descomposición que impidan su utilización en condiciones de calidad e inocuidad, el Operador deberá realizar la reposición correspondiente a más tardar un (1) día calendario antes de la fecha programada para la prestación del servicio de alimentación escolar, garantizando la disponibilidad de los alimentos en las cantidades y condiciones de calidad e inocuidad requeridas. No habrá lugar a la aplicación del descuento cuando el Operador subsane oportunamente la novedad mediante la reposición de los productos o componentes identificados, siempre que esta se efectúe dentro del plazo señalado y no se genere afectación en la prestación del servicio a los beneficiarios. Los faltantes o cantidades insuficientes se determinarán con base en la verificación y los cálculos realizados por la Supervisión y/o Interventoría, considerando los pesos de

las materias primas, las porciones servidas y las cantidades establecidas en las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 de la UApA y sus respectivos anexos técnicos.

NOTA: Cuando la novedad sea identificada en la planta de producción, su verificación y eventual descuento se limitarán exclusivamente a las sedes educativas y raciones respecto de las cuales se acredite una afectación efectiva en la prestación del servicio, sin que pueda extenderse de manera general a la totalidad de las sedes abastecidas desde dicha planta. El descuento procederá únicamente cuando el Operador no haya efectuado la reposición dentro del plazo establecido y se demuestre la afectación efectiva del servicio.3.3 Suministro de alimentos y bebidas preparados no aptos para el consumo, con evidencia de cualquier tipo de contaminación física, cuerpos extraños, presencia visible de hongos, mohos, plagas o en estado de descomposición.

3.4 Productos contaminados, abombamiento en los empaques de los productos leche o derivados lácteos o alimento proteico de origen animal o con daños por infestación de vectores y/o plagas y que no estén rotulados como productos no conformes. NOTA: Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.

3.5 No entrega de los elementos de aseo definidos en el pliego de condiciones, en la cantidad y periodicidad establecida, se encuentren elementos faltantes, deteriorados o no se evidencien elementos de aseo en las sedes educativas. NOTA: Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.

3.6 Se sirvan menús sin incluir los alimentos proteicos en las preparaciones o las frecuencias establecidas en la Minuta Patrón y ciclos de menú aprobado. NOTA: Cuando se evidencie en la planta de producción, se aplicará para las sedes que se están atendiendo desde este lugar de producción.

3.7 Cuando se entregue a los beneficiarios o sedes educativas huevo o alguna leguminosa para suplir el pollo o carne. Se aplicará el descuento una vez analizada la remisión del periodo, para verificar la frecuencia de entrega del alimento objeto del descuento. NOTA: Cuando se evidencie en la planta de producción, se aplicará para las sedes que se están atendiendo desde este lugar de producción.

3.8 Se sirvan cortes de rabadilla, alas o costillar, embutidos cárnicos, se reemplace jugo por limonada, naranjada o refrescos artificiales. NOTA: Cuando se evidencie en la planta de producción, se aplicará para las sedes que se están atendiendo desde este lugar de producción.

3.9 Se evidencien faltantes de raciones; es decir, que queden titulares de derecho sin ser atendidos, previa verificación de la focalización.

3.10 Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan complementos sin alguno de los componentes diferentes a la proteína. NOTA: Cuando se evidencie en la planta de producción, se aplicará para las sedes que se están atendiendo desde este lugar de producción.

NOTA GENERAL APLICABLE A LOS NUMERALES 3.6 AL 3.10: Para efectos de la verificación de los incumplimientos y la aplicación de los descuentos, la Supervisión y/o Interventoría deberá considerar el proceso de servido, entrega y consumo de los alimentos de manera integral y continua, sin que la identificación de una novedad durante una etapa intermedia del servido constituya, por sí sola, un incumplimiento definitivo.

En consecuencia, cuando se evidencien omisiones involuntarias en el servido de uno o varios componentes alimentarios, siempre que estos se encuentren previamente preparados, disponibles y en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, el Operador podrá subsanar la novedad de manera inmediata, antes de que finalice la entrega y consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios.

La identificación o advertencia de estas situaciones por parte de la Supervisión y/o Interventoría no constituirá, por sí misma, causal de descuento, siempre que el personal manipulador proceda a corregir oportunamente la omisión y se garantice la entrega completa de la ración conforme a la minuta patrón y al ciclo de menú aprobado.

El descuento procederá únicamente cuando, una vez agotada la oportunidad de subsanación durante el proceso de servido y entrega, se verifique que uno o varios beneficiarios recibieron efectivamente raciones incompletas, no recibieron la alimentación correspondiente o se materializó un incumplimiento no subsanado de las condiciones establecidas contractualmente.

3.11 Se evidencie heces, contaminación o presencia de roedores y cucarachas en alguna de las áreas del restaurante escolar. **NOTA:** Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.

3.12 No entregar la dotación, entregarla incompleta o no realizar la reposición de los elementos que están en mal estado al personal manipulador de alimentos de los establecimientos educativos. Este hallazgo dará lugar a un descuento si se evidencia el incumplimiento de los tiempos establecidos en las obligaciones específicas. NOTA: Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.

3.13 No se cuente con el número mínimo del personal manipulador de alimentos requerido según lo especificado en el presente documento corroborado mediante análisis de soportes tales como la nómina y actas de visita. **NOTA:** Cuando se halle el evento en la planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 5% de la población focalizada para un día de suministro.
3.14 Cuando el Operador suministre complementos alimentarios de la modalidad Industrializada en reemplazo de los complementos correspondientes a las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, sin contar con la autorización previa de la Supervisión y/o Interventoría.
NOTA: El descuento procederá únicamente cuando se evidencie que el complemento industrializado fue utilizado como sustituto de una modalidad de atención diferente a la establecida para los beneficiarios, sin la debida autorización. En consecuencia, no constituirá causal de descuento el suministro de complementos industrializados cuando estos correspondan a la modalidad de atención previamente establecida y autorizada por la Entidad.
3.15 No se realice en la sede educativa y/o en la planta de producción la adecuada y oportuna toma de contramuestras en caso de presentarse una presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos –ETA.
3.16 Cuando el Operador entregue a los titulares de derecho el suministro con retraso del horario fijado por la Supervisión sin que haya una justa causa probable. NOTA: Cuando se evidencie en la bodega y/o planta de producción, el retraso en la hora de salida, se aplica para las sedes que se están atendiendo en la modalidad industrializada y/o comida caliente transportada.
3.17 Cuando los resultados de los análisis microbiológicos de las muestras y/o contramuestras de los alimentos tomados por la Secretaría de Salud o el laboratorio de la Interventoría se encuentren por fuera de los límites establecidos en la normatividad sanitaria vigente para la presencia de microorganismos patógenos o de microorganismos indicadores de calidad higiénica, como Escherichia coli, se evaluará la procedencia del descuento correspondiente.
Previo a la aplicación del descuento, se garantizará al Operador el derecho de contradicción y defensa, otorgándole la oportunidad de presentar sus observaciones, soportes técnicos y resultados de los análisis microbiológicos realizados por su propio laboratorio contratado.
Los resultados aportados por el Operador deberán ser cotejados, comparados y valorados técnicamente frente a los obtenidos por la Secretaría de Salud o el laboratorio de la Interventoría, considerando las condiciones de toma, identificación, conservación, transporte y procesamiento de las muestras, los métodos analíticos utilizados y demás circunstancias que puedan incidir en los resultados.
La aplicación del descuento estará sujeta a la valoración integral y objetiva de las pruebas disponibles, garantizando el debido proceso y determinando, con fundamento técnico, si efectivamente se configura el incumplimiento atribuible al Operador. La existencia de resultados microbiológicos divergentes no dará lugar a la aplicación automática del descuento, sino que deberá ser objeto de análisis y justificación técnica por parte de la Supervisión y/o Interventoría.
NOTA: Cuando el hallazgo se presente en bodega y/o planta de producción, y una vez agotado el procedimiento de contradicción y valoración técnica de los resultados, el descuento, de ser procedente, se calculará sobre el valor de las raciones correspondientes al cinco por ciento (5 %) de la población focalizada para un (1) día de suministro.

4. **Descuento del 15% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:**

4.1 Cuando durante la recepción de materias primas de alto riesgo en salud pública se evidencie, mediante verificación objetiva por parte de la Supervisión y/o Interventoría, o con ocasión del seguimiento a una PQRS, el presunto incumplimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación exigidas según las características y especificaciones de cada alimento, se deberá garantizar al Operador la oportunidad de presentar las explicaciones, observaciones y soportes documentales o técnicos que permitan acreditar las condiciones en las que se realizó la entrega.
El descuento procederá únicamente cuando, una vez analizada y valorada la respuesta y documentación aportada por el Operador, se determine de manera objetiva y debidamente sustentada que las materias primas fueron efectivamente recibidas por fuera de los parámetros de temperatura establecidos en la normatividad sanitaria vigente y las especificaciones técnicas aplicables.
En consecuencia, la sola presentación de una PQRS, la identificación de una presunta novedad o una observación inicial de la Supervisión y/o Interventoría no constituirán, por sí solas, causal suficiente para la aplicación del descuento, sin que previamente se haya efectuado la correspondiente verificación técnica y garantizado el derecho de contradicción y defensa del Operador.

NOTA: Cuando el hallazgo se presente en bodega y/o planta de producción, y una vez agotada la valoración de los soportes y determinada la existencia del incumplimiento, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones correspondientes al tres por ciento (3 %) de la población focalizada para un (1) día de suministro.
4.2 Si se supera el número máximo de intercambios permitidos para cada ciclo de 20 menús, en cumplimiento a las resoluciones 0003 y 0155 de 2026 o cuando se evidencien intercambios no informados y/o no autorizados por la supervisión o interventoría durante las visitas de seguimiento en sedes educativas y/o planta de producción, cada vez que se constate la afectación en la frecuencia de entrega del tipo de proteico de acuerdo con el ciclo de menú.
4.3 No efectuar el mantenimiento correctivo de los equipos o por no reemplazarlo por uno de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. Este hallazgo dará lugar a un descuento si se evidencia el incumplimiento del plazo establecido en la obligación específica. NOTA: Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 3% de la población focalizada para un día de suministro.
4.4 Cuando se evidencie la inexistencia de los soportes de capacitación al personal manipulador de alimentos y/o de los demás documentos que acrediten su idoneidad para el desarrollo de las actividades correspondientes, previa verificación por parte de la Supervisión y/o Interventoría y otorgando al Operador la oportunidad de aportar la documentación que acredite su cumplimiento.
El descuento procederá únicamente cuando se compruebe que dichos documentos no existen o que las capacitaciones exigidas no fueron efectivamente realizadas, y no por la simple ausencia de los soportes en el lugar o momento de la visita de verificación, siempre que el Operador demuestre su existencia y cumplimiento mediante documentación válida.
NOTA: Cuando el incumplimiento se evidencie en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones correspondientes a los dos comas cinco por ciento (2,5 %) de la población focalizada para un (1) día de suministro.

5. **Descuento del 15% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde en más de una ocasión y a partir de la segunda vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:**

5.1 No se cuente con los formatos de control del plan de saneamiento básico en cada una de las sedes. NOTA: Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 2,5% de la población focalizada para un día de suministro.
5.2 No se cuente con el plan de saneamiento en la sede educativa visitada y se evidencie que no ha sido divulgado por el operador. NOTA: Cuando se halle el evento en bodega y/o planta de producción, el descuento se realizará sobre el valor de las raciones del 2,5% de la población focalizada para un día de suministro.
5.3 Cuando no se cumpla con los gramajes mínimos de las porciones servidas por grado escolar, en cualquiera de los componentes establecidos en la minuta patrón, la Supervisión y/o Interventoría realizará la verificación mediante la toma de una muestra no inferior a tres (3) raciones servidas por grado escolar. El incumplimiento se configurará cuando se compruebe que las tres (3) muestras presentan gramajes inferiores a los mínimos establecidos.
No obstante, cuando se identifiquen diferencias en los gramajes durante el proceso de servido, y el Operador cuente con el alimento previamente preparado, disponible y en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, se permitirá la subsanación inmediata mediante la adición de la cantidad faltante, garantizando que las porciones cumplan integralmente con los gramajes exigidos antes de finalizar su entrega a los beneficiarios.
La subsanación deberá efectuarse en el momento de la verificación, bajo la supervisión de la Interventoría y/o Supervisión, quienes podrán realizar una nueva medición de las porciones inicialmente observadas para comprobar el cumplimiento de los gramajes establecidos.
El descuento procederá cuando el Operador no realice la subsanación inmediata, no disponga de las cantidades suficientes del alimento preparado para completar las porciones o, una vez efectuada la nueva verificación, persista el incumplimiento de los gramajes mínimos exigidos. En ningún caso la posibilidad de subsanación eximirá al Operador de garantizar las cantidades y condiciones nutricionales establecidas en la minuta patrón.
NOTA: Para la modalidad Industrializada, el descuento se efectuará teniendo como base la verificación realizada por la Supervisión del Programa y/o Interventoría en cualquiera de las áreas contempladas en la bodega (almacenamiento, ensamble y distribución), según el muestreo estadístico establecido en la Resolución No. 32209 de 2020, expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio, y las demás normas vigentes sobre la materia. Las verificaciones se podrán realizar en uno o más lotes. En ese caso, el descuento del quince