Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

CERTIFICACION BANCARIA

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

La confianza y la credibilidad

que usted ha depositado en Bancolombia nos llenan de orgullo y nos motivan para continuar **acompañándolo en el desarrollo de sus metas.**

Bancolombia

NIT 890.903.938-8

Montería, 19 de marzo de 2021

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021** identificado(a) con NIT. 901462313, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Nombre Producto	No Producto	Fecha de Apertura	Estado
CUENTA CORRIENTE	677-000008-38	2021/03/15	ACTIVA

Atentamente,

BANCOLOMBIA
Oficina Plaza Mercado Monteria
Director (a) de Servicio al Cliente Nº 300
Cedula Nº 1078L928

Enrique Luis Mendez Mercado
Director de servicios
Oficina 677 – Sucursal Plaza de Mercado Montería

* **Importante:** Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

En caso de necesitar asesoría sobre nuestros productos y servicios, puede contactarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia: en Bogotá 343 0000, Medellín 510 9000, Cali 554 0505, Barranquilla 361 8888, y en el resto del país al 01 800 09 12345.

Bancolombia
le estamos poniendo el alma

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

DOCUMENTOS DEL CONSORCIO

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 1 Inscripción

4. Número de formulario 14745141457

(415)7707212489984(8020) 000001474514145 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 4 6 2 3 1 3	0	Impuestos y Aduanas de Montería 1 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Córdoba 2 3	Montería 0 0 1

41. Dirección principal
SEC CENTRO LOGISTICO SAN JERONIMO CL F BG 14 KM 3 VIA MONTERIA - PLANETA RICA

42. Correo electrónico alimentandoacordoba2021@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 0 4 1 1 7 6 6 2 8	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 9	2 0 2 1 0 1 0 8							

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	7	1	4	1	6	4	2																			

07- Retención en la fuente a título de rent

14- Informante de exogena

16- Obligación facturar por ingresos bienes

42- Obligado a llevar contabilidad

Obligados aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
54. Código																				

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [X] NO [ ] 60. No. de Folios: 2 9 61. Fecha 2021 - 03 - 03 / 15 : 18: 26

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz, en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre DAZA MONTERO ONASSIS RAFAEL
985. Cargo Gestor II

Fecha generación documento PDF: 03-03-2021 03:18:29PM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 4 **Hoja 2**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14745141457

(415)7707212489984(8020) 000001474514145 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 4 6 2 3 1 3	0	Impuestos y Aduanas de Montería	1 2

Caracteristicas y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personeria juridica	3	69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 2 1 0 1 0 8	
74. Número de notaria		
75. Entidad de registro	9 8	
76. Fecha de registro		
77. No. Matricula mercantil		
78. Departamento	2 3	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 2 1 0 1 0 8	
81. Hasta	2 0 2 2 0 7 1 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 1 0 3 0 3		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

Fecha generación documento PDF: 03-03-2021 03:18:29PM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 4 **Hoja 3**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14745141457

(415)7707212489984(8020) 000001474514145 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 4 6 2 3 1 3	0	Impuestos y Aduanas de Montería	1 2

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 1 0 1 0 8

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 0 0 3 4 3 1 2 1 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
PLAZA	MARTINEZ	VALENTINA	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 1 0 1 0 8

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 0 6 7 8 3 6 1 8 5		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CAUSIL	HERNANDEZ	LIDYA	PATRICIA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

No Oficial

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14745141457

(415)7707212489984(8020) 000001474514145 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 4 6 2 3 1 3	0	Impuestos y Aduanas de Montería	1 2

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	9 0 0 1 9 1 6 0 7	3	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social: FUNDACION PRONIÑOS DE HOY PARA HOMBRES DEL MAÑANA

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
	9 0	2 0 2 1 0 1 0 8	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	9 0 0 1 7 1 2 0 2	9	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social: FUNDACION SOCIAL FUTURO PARA TODOS

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
	1 0	2 0 2 1 0 1 0 8	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA NO VALIDA

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

SOLICITUD DEL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

GOBERNACION DE CORDOBA

800.103.935-6

SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA

Vigencia Fiscal 2021

Solicitud No. 118

Fecha Solicitud 20-ene.-21

Solicitante 26035985 CALDERA OYOLA ANA MARGARITA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Planeación Precontractual Nº 0 de 0

Item Nº	Objeto	Estado	Valor Solicitado	Valor Certificado	Valor Por Certificar
1	ATENDER CONTRATATACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE, PARA LOS ESTUCIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021.				
		Vigente	$31,805,630,511.00	$0.00	$31,805,630,511.00
		TOTALES	**$31,805,630,511.00**	**$0.00**	**$31,805,630,511.00**

OBSERVACIONES GENERALES ATENDER CONTRATATACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE, PARA LOS ESTUCIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021.

APROBADO
DIRECTOR FINANCIERO DE PRESUPUESTO

SOLICITANTE

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

GOBERNACION DE CORDOBA

NIT. 800.103.935-6

DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Certificado No. 56
Fecha de Vencimiento 20/04/2021
Prórrogas 0
Vigencia Fiscal: 2.021 **Fecha de Expedición:** 20 ene. 2021

Objeto: ATENDER CONTRATATACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PAE, PARA LOS ESTUCIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, CORRESPONDIENTE AL AÑO 2021.
Solicitante: 26035985-CALDERA OYOLA ANA MARGARITA-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
Gastos De Funcionamiento 04 - 3 - 1.2.10.1.1.1 - 304	Programa de Alimentacion Escolar - PAE Recurso de la Nacion-Destinación Especifica Aportes Ministerio de Educacion Nacional - PAE	31.805.630.511,00
	TOTAL CERTIFICADO	31.805.630.511,00

DIRECTOR FINANCIERO DE PRESUPUESTO

ELABORADO POR

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

RESOLUCION N° 000527 DE ADJUDICACION AL CONTRATO N° SE-LP-019-2020

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

RESOLUCION No. 000527 DE 26 DE FEBRERO DE 2021.

"Por medio de la cual se ordena la adjudicación de un contrato, previo trámite de la modalidad de Licitación Pública No. SE-LP-019-2020.

LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, en ejercicio de las atribuciones previstas en el acto de delegación, y dando cumplimiento a lo contemplado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007. Ley 1882 de 2018 y el Decreto No 1082 de 2015 y demás normas complementarias, y,

CONSIDERANDO:

Que el Departamento de Córdoba, realizo el proceso de Licitación Pública No. SE-LP-019-2020, de conformidad con la ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007. Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, con el fin de escoger al futuro contratista: "PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021".

Que se publicaron los estudios previos y el proyecto de pliego de condiciones de este proceso de selección, durante los días 29 de diciembre de 2020 al 15 de enero de 2021, término en el cual se presentaron observaciones al proyecto de pliego de condiciones, las cuales fueron contestadas oportunamente de conformidad con la cronología del proceso.

Que el día 22 de enero de 2021, se ordenó la apertura del proceso de selección mediante resolución No. 000083, expedida por la Secretaria de Educación del Departamento de Córdoba, delegada para contratar y se publicó el pliego de condiciones definitivo de conformidad con las disposiciones legales y lo dispuesto en el cronograma de este proceso.

Que en fecha 26 de enero de 2021 a las 10:00 am, de acuerdo a la cronología del presente proceso, se realizó AUDIENCIA DISTRIBUCIÓN DEFINITIVA DE RIESGOS Y DE ACLARACIÓN DE PLIEGOS DEFINITIVOS, la cual se surtió a través de medios electronicos y se dejó constancia en el acta respectiva.

Que el día 1 de febrero de 2021, se publicó adenda No 01 al pliego de condiciones a través de la plataforma SECOP II.

Que el día 05 de febrero de 2021 a las 8.30 a.m., a través de la plataforma SECOP II, se realizó el registro de entrega de propuestas, presentándose los siguientes oferentes a saber:

LISTA DE OFERTAS

Abrir Panel Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
[illegible]	CORDOBA AVANZA 2021 U.T.	Oferta rechazada	5/02/2021 6:01 AM	31.805.630.511 COP
[illegible]	UNION TEMPORAL ALIMENTACION NIÑEZ DE CORDOBA	Oferta rechazada	5/02/2021 12:11 AM	31.903.526.766,03 COP
[illegible]	CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021	Oferta aceptada	4/02/2021 6:44 PM	31.805.630.511 COP
[illegible]	[illegible]	Oferta rechazada	4/02/2021 5:23 PM	31.805.630.511 COP

Que mediante resolución No 000298 de febrero 5 de 2021, fue conformado el comité evaluador para la verificación y evaluación de propuestas del presente proceso licitatorio.

Que el día 12 de febrero de 2021 se publico adenda No 02, mediante la cual se modificó el plazo para la

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

publicación del **INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES DE LOS PROPONENTES Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**, quedando el plazo de publicación del mismo para el día 17 de febrero de 2021.

Que el día 17 de febrero de 2021, se publicó adenda No 03, mediante la cual se modificó el plazo para la publicación del **INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES DE LOS PROPONENTES Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**, quedando el plazo de publicación del mismo para el día 18 de febrero de 2021

Que en fecha 18 de febrero de 2021 se publicó el **INFORME DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES DE LOS PROPONENTES Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**, con los siguientes resultados:

"(...)

PROPONENTE:	RESULTADO DE VERIFICACIÓN	PUNTAJE TOTAL
CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021. R L VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ C C. 1.003.431.217 DE MONTERÍA	No Hábil	51/100 PUNTOS
FUNDACIÓN SOCIAL CONSTRUYENDO VIDAS. NIT 900305127-1. R L SAMUEL DAVID CORREA MORA C C. 1.073.987.150 DE TIERRALTA	No Hábil	49/100 PUNTOS
UNIÓN TEMPORAL ALIMENTACIÓN NIÑEZ DE CÓRDOBA. R L SANDRA MARCELA OCHOA SUAREZ C C. 1.063.958.965 DE BOSCONIA	RECHAZADO	30/100 PUNTOS
UNIÓN TEMPORAL CÓRDOBA AVANZA 2021. R L DANIELA MICHEL ARIAS SIERRA. C C. 1.042.451.414 DE SOLEDAD	No Hábil	30/100 PUNTOS

(..)" Tomado textualmente del informe de evaluación

Que, de acuerdo al cronograma del proceso, los proponentes cuyas propuestas no fueron habilitadas en el informe preliminar tenían plazo para subsanar los documentos faltantes en su propuesta desde el día 19 AL 25 DE FEBRERO DE 2021 HASTA LAS 6:00 PM.

Que durante el término de traslado del informe verificación de requisitos habilitantes de los proponentes y evaluación del factor calidad de las propuestas presentadas los proponentes **CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021, FUNDACIÓN SOCIAL CONSTRUYENDO VIDAS y UNIÓN TEMPORAL CÓRDOBA AVANZA 2021**, presentaron documentos para subsanar sus propuestas.

Que el día 25 de febrero de 2021 se publico adenda No 04, mediante la cual se modificó la hora prevista para la realización de la audiencia efectiva de adjudicación y/o declaratoria de desierta, quedando la misma para el día 26 de febrero de 2021 a las 3:00 pm.

Que en fecha Veintiséis (26) de febrero de 2021, el comité evaluador realizó el INFORME DE VERIFICACIÓN ACTUALIZADO DE REQUISITOS HABILITANTES DE LOS PROPONENTES Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS, publicado en la plataforma SECOP II, el cual arrojó el siguiente resultado:

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

"(...)

PROPONENTE:	RESULTADO DE VERIFICACIÓN	PUNTAJE TOTAL
CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021 R.L. VALENTINA PLAZA MARTINEZ C.C. 1.003.431.217 DE MONTERÍA	HABIL	100/100 PUNTOS
FUNDACION SOCIAL CONSTRUYENDO VIDAS. NIT. 900305127-1 R.L. SAMUEL DAVID CORREA MORA C.C. 1.073.987.150 DE TIERRALTA.	RECHAZADO	47/100 PUNTOS
UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN NIÑEZ DE CORDOBA. R.L. SANDRA MARCELA OCHOA SUAREZ C.C. 1.063.958.965 DE BOSCONIA.	RECHAZADO	30/100 PUNTOS
UNION TEMPORAL CORDOBA AVANZA 2021. R.L. DANIELA MICHEL ARIAS SIERRA C.C. 1.042.451.414 DE SOLEDAD.	RECHAZADO	29/100 PUNTOS

(...)". Tomado textualmente del informe actualizado

Que el dia Veintiséis (26) de febrero de 2021, a las 3:00 pm se realizó Audiencia de Adjudicación y/o Declaratoria de Desierta, en la cual el comité evaluador recomendaba adjudicar el contrato al proponente **CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021**, representado por la señora VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 1.003.431.217 DE MONTERÍA, cuya propuesta fue declarada hábil y obtuvo un puntaje de 100/100.

Que la propuesta presentada por el proponente **CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021**, representado por la señora VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 1.003.431.217 DE MONTERÍA, es por un valor de TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($31.805.630.511,00), INCLUIDOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, COMO MONTO AGOTABLE, la cual se allana al presupuesto oficial previsto para la presente contratación.

Que el valor del contrato a celebrar está amparado con el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 56 del 20 de enero de 2021 - identificación presupuestal 04-3-1.2.10.1.1.1-304 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE por valor de ($31.805.630.511,00).

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Adjudicar al proponente **CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021**, representado por la señora VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 1.003.431.217 DE MONTERIA.el cual fue declarado hábil y obtuvo un puntaje total de 100/100 puntos, el contrato que se celebrará con ocasion de este proceso de selección tramitado a través de la modalidad de Licitación Publica SE-LP-019-2020 que tiene por objeto: **"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021"**, por valor de TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS

Gobernación de
Córdoba
Ahora le toca al pueblo

ONCE PESOS M/CTE ($31.805.630.511.00). INCLUIDOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, COMO MONTO AGOTABLE. Con un plazo de 99 DIAS ESCOLARES.

ARTÍCULO SEGUNDO: Este acto es irrevocable y obliga a la entidad y al adjudicatario. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993

ARTÍCULO TERCERO: Este acto rige a partir de la fecha de expedición y se notificará al proponente favorecido.

Dada en Municipio de Montería, Departamento de Córcoba, a los Veintiséis (26) días del mes de febrero de 2021.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

ANA MARGARITA CALDERA OYOLA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DELEGADA PARA CONTRATAR
DEPARTAMENTO DE CORDOBA

Revisó: Dora Eugenia Salome Cable
Directora Administrativa de Contratación
Proyectó jurídicamente: Arrázola Abogados Asociados y Consultores S.A.S
Asesores externos en contratación

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

CONTRATO DE SUMINISTRO SE-LP-019-2020

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO No SE-LP-019-2020
OBJETO	"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021"
CONTRATISTA	CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021, con NIT: 901462313-0, representado por la señora VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ, identificada con cedula de ciudadanía No 1.003.431.217 DE MONTERÍA
CONTRATANTE	SECRETARIA DE EDUCACION – DEPARTAMENTO DE CORDOBA
VALOR	TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($31.805.630.511,00), INCLUIDOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, COMO MONTO AGOTABLE.
PLAZO	NOVENTA Y NUEVE (99) DIAS ESCOLARES

Entre el representante legal de EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, entidad territorial, representado en este acto por la señora **ANA MARGARITA CALDERA OYOLA**, persona mayor de edad, domiciliada en Montería, identificado (a) con la cédula de ciudadanía No. 26.035.985 expedida en Planeta Rica, en su calidad de Secretaria de Educación del Departamento de Córdoba, delegada para contratar en virtud del decreto 000391 del 1 de septiembre de 2020, expedida por el Gobernador del Departamento de Córdoba, que para efectos del presente contrato se denominará EL DEPARTAMENTO, por una parte, y por la otra el **CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021**, identificado con NIT: 901462313-0, representado por la señora VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ, identificada con cédula de ciudadanía No 1.003.431.217 DE MONTERÍA, hemos convenido celebrar el presente contrato, previa las siguientes,

CONSIDERACIONES:

a) Que EL DEPARTAMENTO, desarrolló el trámite del proceso de Selección de contratista, a través de la modalidad de Licitación Pública No. SE-LP-019-2020, con el objeto de contratar el "PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021". lo cual se hizo cumpliendo con las disposiciones legales contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto reglamentario 1082 de 2015 y demás normas complementarias aplicables. **b)** Que por Resolución No. 000527 de fecha 26 de febrero de 2021, expedida por la Secretaria de Educación departamental, delegada para contratar, se adjudicó el contrato en referencia al **CONSORCIO ALIMENTANDO A CÓRDOBA 2021**, representado por la señora VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ, identificada con cédula de ciudadanía No 1.003.431.217 DE MONTERÍA y como consecuencia de ello se ordenó la suscripción y legalización del mismo. **c)** Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones, se procede a la formalización de este negocio jurídico, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA– OBJETO**: "PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021". El objeto del contrato se ejecutará de acuerdo con la propuesta, estudios previos y los pliegos de condiciones y demás documentos del proceso que forman parte integrante del presente contrato. **CLAUSULA SEGUNDA - VALOR:** El valor del presente contrato es la suma de TREINTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL QUINIENTOS

ONCE PESOS M/CTE ($31.805.630.511,00), INCLUIDOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, COMO MONTO AGOTABLE, el cual será cancelado con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 56 del 20 de enero de 2021 - identificación presupuestal 04-3-1.2.10.1.1.1-304 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE por valor de ($31.805.630.511,00). **CLAUSULA TERCERA: FORMA DE PAGO: EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA,** cancelará el valor de acuerdo a la modalidad implementada: **MODALIDAD PARA PREPARAR EN SITIO**: mediante **CUOTAS MENSUALES** EQUIVALENTES AL NUMERO DE CUPOS ATENDIDOS Y CERTIFICADOS POR LOS RECTORES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS MULTIPLICADOS POR EL VALOR DE LA RACIÓN (COMPLEMENTO NUTRICIONAL A.M.-P.M. Y ALMUERZOS), previa entrega de cuenta de cobro o factura, informe parcial de ejecución, certificado de cumplimiento del rector de cada establecimiento educativo, certificado de cumplimiento del interventor, acreditación de los pagos en seguridad social y ARL y demás información requerida por tesorería departamental para el pago de la cuenta **PARÁGRAFO:** Para el pago final deberá allegarse informe final de ejecución acompañado de las certificaciones de las instituciones educativas, acreditación del pago de seguridad social y ARL del personal a cargo y demostrar el pago de la seguridad social del personal que tenga vinculado mediante relación laboral y que se encuentre al servicio del desarrollo del objeto contractual, en el evento de que exista. Igualmente deberá presentarse certificado de cumplimiento expedido por el interventor y la factura o cuenta de cobro correspondiente y acta de liquidación del contrato. **MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA**: El valor del contrato resultante de este proceso, se cancelará de la siguiente forma: **CUOTAS MENSUALES** EQUIVALENTES AL NUMERO DE CUPOS ATENDIDOS Y CERTIFICADOS POR LOS RECTORES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS MULTIPLICADOS POR EL VALOR DE LA RACIÓN, previa entrega de cuenta de cobro o factura, informe parcial de ejecución, certificado de cumplimiento del rector de cada establecimiento educativo, certificado de cumplimiento del interventor, acreditación de los pagos en seguridad social, ARL y demás requisitos exigidos por las Resoluciones No. 0006 y No. 0007 de 2020 expedidas por el MEN. **PARÁGRAFO:** Para el pago final deberá allegarse informe final de ejecución acompañado de las certificaciones de las instituciones educativas, acreditación del pago de seguridad social y ARL del personal a cargo y demostrar el pago de la seguridad social del personal que tenga vinculado mediante relación laboral y que se encuentre al servicio del desarrollo del objeto contractual, en el evento de que exista. Igualmente deberá presentarse certificado de cumplimiento expedido por el interventor y la factura o cuenta de cobro correspondiente y acta de liquidación. La Entidad no se hace responsable por las demoras presentadas en el trámite para el pago al Contratista cuando ellas fueren ocasionadas por encontrarse incompleta la documentación de soporte o no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente Contrato. La Entidad hará las retenciones a que haya lugar sobre cada pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes sobre la materia. El Contratista deberá acreditar para cada pago derivado del contrato, que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. **PARÁGRAFO PRIMERO**: Para el último pago deberá acreditarse el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a cargo del contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento que se utilicen las dos modalidades durante la ejecución del contrato, cada periodo se pagará de acuerdo a la modalidad que se utilice en cada corte. **CLÁUSULA CUARTA- PLAZO:** El plazo de este contrato es de NOVENTA Y NUEVE (99) DIAS ESCOLARES, contados a partir de la fecha del acta de inicio, sin perjuicio reemplazo que pueda resultar de aplicar una u otra modalidad durante la ejecución del programa o que se haga uso de las dos, en todo caso hasta agotar el presupuesto. **PARÁGRAFO: VIGENCIA**: El contrato estará vigente desde la fecha de su perfeccionamiento hasta su liquidación. **CLAUSULA QUINTA:** El CONTRATISTA ha hecho sus propias averiguaciones, estudios y proyecciones y en consecuencia se considera conocedor de todos los elementos necesarios para tomar la decisión de asumir totalmente a su riesgo las obligaciones derivadas de este contrato. **CLAUSULA SEXTA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: OBLIGACIONES GENERALES: 1.-** Prestar el servicio contratado por el Departamento de Córdoba con personal de su empresa, en condiciones de eficiencia y eficacia, en las Instituciones educativas focalizadas por la secretaria de Educación del Departamento de Córdoba, de acuerdo con las necesidades de la entidad y las especificaciones exigidas por

el DEPARTAMENTO en el estudio previo y en el pliego de condiciones. **2.-** Garantizar en la ejecución del programa de alimentación escolar, el equipo de trabajo necesario de acuerdo con los lineamientos del MEN en atencion a la modalidad que se adopte ya sea preparada en sitio o ración para preparar en casa. **3.-** Adelantar el trámite de sustitución de personal cuando lo requiera la entidad o el contratista, para lo cual deberá cumplir con los perfiles establecidos en el pliego de condiciones para cada cargo. El DEPARTAMENTO se reserva el derecho de solicitar al contratista cuando se demuestre indisciplina o incapacidad para el desempeño de su labor. **4.-** Acatar la Constitución, la ley, las normas legales y procedimentales establecidas por el gobierno nacional y demás disposiciones pertinentes los lineamientos establecidos por el MEN de prestación del servicio para cada modalidad **5.-** Mantener los precios de las raciones ofertadas durante la ejecución del contrato y hasta la liquidación del contrato, sin perjuicio de lo previsto en el análisis de riesgo elaborado por la entidad, el cual hace parte integral del presente contrato **6.-** Colaborar con la persona designada para ejercer la vigilancia contractual con el fin de que el objeto contratado se cumpla idónea y oportunamente. **7.-** Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el vigilante contractual. **8.-** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al Departamento, acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. **9.-** Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 1122 de 2007, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen. **10.-** Cumplir con las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, financieras y comerciales presentadas en la propuesta. **11.-** Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al vigilante contractual. **12.-** Presentar cuando sean requeridos los comprobantes de afiliación y pago de los aportes a los sistemas de salud y pensión del personal destinado a la prestación del servicio junto con el comprobante de pago del subsidio familiar y la afiliación a la A.R.L. **13.-** No contratar a menores de edad, en cumplimiento de los pactos, convenios y convenciones internacionales ratificados por Colombia, según lo establece la Constitución Política de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños. **14.-** Carnetizar al personal que se disponga para la prestación del servicio. **15.-** Entregar la dotación requerida, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, si a ello hubiere lugar. **16.-** Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación de los servicios Contratados. **17.-** Cumplir con las normas que en desarrollo de los programas de salud ocupacional determine la entidad contratante en aplicación de la Ley 9 De 1979 y Decreto 614/84, además de las normas reglamentarias. El CONTRATISTA deberá presentar el Programa de Salud ocupacional a la contratante cuando ésta se lo solicite. **18.-** El contratista se compromete a pagar los impuestos departamentales dentro de los plazos establecidos por el Departamento. El valor de las estampillas e impuesto son los contenidos en las disposiciones que regulan la materia en el Departamento, los cuales han sido indicados en el pliego de condiciones. **19.-** Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato. **OBLIGACIONES ESPECIFICAS:** Para los efectos pertinente se establecerán las especificaciones cada una de las modalidades a utilizar: Ración preparada en sitio o ración para preparar en casa: **1.- MODALIDAD PARA PREPARAR EN SITIO. a. ASPECTOS GENERALES DEL SERVICIO SOLICITADO**. Para desarrollar el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021", en la modalidad para preparar en sitio se debe elaborar las minutas patrón de acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar por rango de edades a saber:

4-8 años 11 meses
9-13 años 11 meses
14-17 años 11 meses

Las Minutas patrón por rango de edades deben estar organizadas por grupos de alimentos y cada alimento que integra el grupo debe estar con análisis químico tomado de la tabla de composición de alimentos colombianos actualizada del ICBF, identificando cada alimento con el código correspondiente, la frecuencia, cantidades en gramos y/o cc teniendo como referencia el Anexo No. 01 de la Resolución No. 29452 de 29 de diciembre de 2017.

b. ETAPAS DEL PROGRAMA

Comprende las acciones y fases para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los titulares de derechos y aquellas que se realizan durante y ejecución y con posterioridad a ella.

1. PLANEACION

1.1. SELECCION DEL TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A SUMINISTRAR

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

Para el caso concreto del Departamento de Córdoba, se han seleccionado los siguientes tipos de complementos alimentarios a suministrar a los beneficiarios de este programa a saber:

1.1.1. Complemento alimentario jornada mañana: Para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

1.1.2. Complemento alimentario jornada tarde: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.

1.1.3. Complemento alimentario almuerzo: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar.

La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere el MEN.

1.2. MODALIDAD: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior, el Departamento de Córdoba, para el desarrollo de este programa podrá utilizar la modalidad preparada en sitio.

1.2.1. Preparada en sitio: se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

1.3. FOCALIZACIÓN DE TITULARES DE DERECHO: Teniendo en cuenta el diagnostico situacional, la secretaria de educación departamental, teniendo en cuenta los criterios contenidos en la Resolución No. 29452 de 2017, estableció los titulares de derecho anotados desde los estudios previos, sin perjuicio de que durante la ejecución del contrato se puedan hacer variaciones a solicitud de la Secretaria de Educación Departamental.

1.4. HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

De acuerdo con los lineamientos del MEN, los momentos de consumo serán de la siguiente manera:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
COMPLEMENTO NUTRICIONAL	JORNADA DE LA MAÑANA	7:00 – 9:00 A.M.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
COMPLEMENTO NUTRICIONAL	JORNADA DE LA TARDE	3:00 – 4:30 P.M.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
ALMUERZO	JORNADA ÚNICA	11:30 A.M- 1:00 P.M

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

2. EJECUCION DEL PROGRAMA: Para la ejecución del programa el operador deberá cumplir las siguientes fases:

2.1. FASE DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN POR PARTE DEL OPERADOR

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

a) Coordinador Operativo: El operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato;

realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos o profesiones afines, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; Postgrado (nivel mínimo especialización) en Gerencia Pública y/o afines a la Coordinación y/o Dirección de proyectos, con experiencia general de mínimo Siete años, experiencia especifica certificada a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley (Articulo 229 decreto 019 de 2.012), en mínimo cuatro (4) contratos en los que haya participado como Director o Gerente o Coordinador General o Supervisor o profesional de campo en contratos cuyo objeto haya sido servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentación escolar o relacionados, en donde cada proyecto en el cual presto sus servicios haya sido igual o superior a Cien (100) Salarios Mínimo legales Mensuales Vigentes (SMLMV).

c) Manipulador(es) de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

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

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:

Tabla X: Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la interventoría, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa. En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección

necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos. En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos. Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio, teniendo en cuenta el cumplimiento de los perfiles del equipo de trabajo presentado con su oferta. Para el evento en que se utilice esta modalidad para preparada en sitio, serán necesarias 2.074 manipuladoras de alimentos. **2.2. FASE DE ALISTAMIENTO**. Para esta fase de alistamiento el operador contará con 5 día hábiles a partir del perfeccionamiento del contrato. En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el *"Anexo número 2 de la Resolución No. 29452 de 2017 del MEN – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo"*:

a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento;

b) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato;

c) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAF: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros; Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:
   - Objetivos
   - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias
   - Personas o empresas encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos
   - Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

d) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección: Los programas de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe estar por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar la operación y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, asi como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deban realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.
- Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimiento que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo y procedimientos que

garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos y el deterioro del medio ambiente.

- Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integral de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa ara que esta última tome las medidas correctivas al respecto.
  Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, incluyendo la fumigación como parte del programa del control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo, las cuales deben garantizarse en forma permanente por la sede educativa en coordinación con el operador del programa.

  La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los períodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, quien deberá expedir el certificado correspondiente.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua:
  - Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua será para la limpieza y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.
  - Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.
  - Planeación de acciones conjuntas con las entidades competente para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización del agua segura para la limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.
  - Con este programa se debe garantizar que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea de calidad potable en Municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.
  - Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deben mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

e) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan deberá contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá impartir de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

f) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar. Asi mismo deberá entregarse la información consolidad indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas.

g) Elaborar, para la aprobación de la Entidad contratante el ciclo de menús de 20 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el "Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales", con el análisis nutricional de cada uno de los menús, guías de preparación y listas de intercambio. Para el diseño del ciclo de menú se debe tener en cuenta lo establecido en el numeral 5 de la Resolución 29452 de 2017.

2.3. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

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

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

a) Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas y elementos de bioseguridad, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario;

b) Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

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

El plan de saneamiento básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

2.3.3. TRANSPORTE: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos.

2.3.4. EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN: los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la entidad territorial.

Modalidad Ración Preparada en Sitio: el comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, de acuerdo con las Tablas contenidas en el «Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo», los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Si alguno de los equipos mencionados en esas tablas, no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del interventor.

2.3.5. IMPLEMENTOS DE ASEO: Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con las tablas que se anexan a esta resolución en el "Anexo número 2 - Fase de alistamiento, equipos, dotación e implementos de aseo".

Los implementos relacionados en las tablas anexas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

En caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la siguiente tabla, la entidad territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

3.1. Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y bateria de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o liquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante liquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabon para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorganicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higienico	Minimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

2.3.6. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones en la modalidad preparadas en sitio, debe cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el "Anexo número 1 - Aspectos alimentarios y nutricionales".

Según el anexo 1 numeral 2 "CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR" de la Resolución No. 29452 de 2017, los cuales son orientativos y deben cumplir las leyes vigentes, así:

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	POLLO
DESCRIPCIÓN	cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en

	canal) o despresado.
REQUISITOS GENERALES	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. - Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - **Solo se permite el suministro de pechuga sin piel y sin hueso a los Titulares de Derecho del programa.** - En caso de que la porción entera de la pechuga supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. - **Por el alto riesgo de contaminacion por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación "arroz con pollo", no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Titulares de Derecho del Programa.** - La inclusión de embutidos de pollo en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y analisis correspondiente para aprobación por parte del MEN.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	- Productos refrigerados: -2°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor. **Se debe garantizar la cadena de frio con monitoreo periódico de la temperatura.**
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	**CARNES**
PRODUCTO	**CARNES ROJAS: RES, CERDO**
DESCRIPCIÓN	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
REQUISITOS GENERALES	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. - Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%:cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. - **No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.** - La inclusión de embutidos de carne de res y/o cerdo en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y analisis correspondiente para aprobación por parte del MEN..
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	- Productos refrigerados: 0°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor. **Se debe garantizar la cadena de frio con monitoreo periódico de la temperatura.**
NORMATIVIDAD DE	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus

REFERENCIA	modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	PESCADO
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilaginosos enteros o descabezado que han sido: desangrados. eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
REQUISITOS GENERALES	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos. medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. - **Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.** - La inclusión de embutidos de pescado en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo. caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN..
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561/1984.
ALMACENAMIENTO	- Productos refrigerados: 0°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Se debe garantizar la cadena de frio con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	HÍGADO
DESCRIPCIÓN	El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.
REQUISITOS GENERALES	- Debe presentar un olor característico qué no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o caferojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
ALMACENAMIENTO	- Productos refrigerados: -2°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor. Se debe garantizar la cadena de frio con monitoreo periódico de la temperatura.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	ATÚN EN CONSERVA
DESCRIPCIÓN	Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua o aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
REQUISITOS GENERALES	- Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto). - El peso escurrido para el atún en conserva con aditivos deberá ser en mínimo el 75% del peso neto para todas sus clasificaciones. - El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser en promedio mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. - El producto estara contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá

	presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata. - Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. - Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario. - El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 561/1984, Resolución 148/2007, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	SARDINAS
DESCRIPCIÓN	Producto preparado con las especies de sardinas permitidas en la legislación, envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados, empacado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
REQUISITOS GENERALES	- Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido. - Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. - Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario - El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. - Las sardinas en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 561/1984, Resolución 337/2006, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	HUEVOS
PRODUCTO	HUEVOS
DESCRIPCIÓN	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
REQUISITOS GENERALES	- La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación.
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. - Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente
ALMACENAMIENTO	- Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. - El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LACTEOS
PRODUCTO	LECHE ENTERA DE VACA
DESCRIPCIÓN	Leche Pasteurizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patogena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolepticas. Las condiciones minimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurizacion discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.

	Leche Ultrapasteurizada: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual debera ser comercializada bajo condiciones de refrigeración. Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxigeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
REQUISITOS GENERALES	- Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. - Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006.
ALMACENAMIENTO	- Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0°C a 4°C. - Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LACTEOS
PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA
DESCRIPCION	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche que previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
REQUISITOS GENERALES	- No se permite la adición de suero lácteo. - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. - Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LACTEOS
PRODUCTO	QUESO
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.
REQUISITOS GENERALES	- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado

	General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Refrigeración 0°C a 4°C.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	LENTEJA
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie Lens sculenta Moench.
REQUISITOS GENERALES	- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. - No debe contener más del 1% de impurezas. - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolucion 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	FRIJOL
DESCRIPCIÓN	Comprende todas las variedades del género phaseolus spp.
REQUISITOS GENERALES	- Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolucion 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	GARBANZO
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.
REQUISITOS GENERALES	- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolucion 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolucion 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	LEGUMINOSAS
PRODUCTO	ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA
DESCRIPCIÓN	Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu.
REQUISITOS GENERALES	- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolucion 5109/2005 y demás normas que la modifiquen,

	sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolucion 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	FRUTAS
REQUISITOS GENERALES	- Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen

GRUPO	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES
DESCRIPCIÓN	Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratacion.
REQUISITOS GENERALES	- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Libres de humedad externa anormal. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolucion 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES
DESCRIPCIÓN	Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulacion.
REQUISITOS GENERALES	- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación. - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolucion 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	ARROZ
DESCRIPCIÓN	Granos enteros o quebrados de la especie Oryza sativa L.
REQUISITOS GENERALES	- Humedad menor al 14%. - El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. - El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y

	ácaros vivos. - deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	PASTAS
DESCRIPCIÓN	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
REQUISITOS GENERALES	- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	HARINA DE TRIGO
DESCRIPCIÓN	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común *triticum aestivum L.*, o trigo ramificado *triticum compactum host*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
REQUISITOS GENERALES	- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. - La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decreto 1944/1996 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 152-1985.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS
DESCRIPCIÓN	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.
REQUISITOS GENERALES	- La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cascara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. - Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena debera ser desechada Todos los empaques

TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201-1995.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA
DESCRIPCIÓN	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común *triticum aestivum L*, o trigo ramificado *triticum compectum host*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
REQUISITOS GENERALES	- No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - Debe estar exentos de sabores y olores extraños. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.
REQUISITOS GENERALES	- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podra contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolucion 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	AREPAS DE MAÍZ
DESCRIPCIÓN	Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.
REQUISITOS GENERALES	- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Las arepas precocidas deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podra contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolucion 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Refrigeración: 0°C a 4°C
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.

GRUPO	CEREALES
PRODUCTO	PRODUCTOS DE PANADERÍA
DESCRIPCIÓN	Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.
REQUISITOS GENERALES	- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	- Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	AZÚCARES
PRODUCTO	AZÚCAR BLANCO REFINADO
DESCRIPCION	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado. • Afinacion: es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.
REQUISITOS GENERALES	- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilacion y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	AZÚCARES
PRODUCTO	PANELA
DESCRIPCIÓN	Producto solido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
REQUISITOS GENERALES	- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. *Requisitos del Proveedor:* - Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles. - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor. - Certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las

TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente: Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

GRUPO	**ACEITE**
DESCRIPCIÓN	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.
REQUISITOS GENERALES	- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	**GRASAS O AZÚCARES (Según presentación)**
PRODUCTO	**CHOCOLATE**
DESCRIPCIÓN	Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.
REQUISITOS GENERALES	- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
VIDA ÚTIL	Definida por el productor o el proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen

PRODUCTO	**SAL**
DESCRIPCIÓN	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
REQUISITOS GENERALES	- Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. - No debe presentar cuerpos extraños al hacérsele un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolucion 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de

	humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demas normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

PRODUCTO	BIENESTARINA MAS®
DESCRIPCIÓN	Complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas y/o féculas de cereales (trigo, maiz), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. No contiene aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.
REQUISITOS GENERALES	- Cantidad suministrada por niño/dia: 10 gramos. - Presentación: Bolsa por 900 gramos. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Los alimentos y en especial la Bienestarina Más ® se deben almacenar en bodegas o espacios limpios, libres de olores y de plagas. - El lugar debe estar protegido del sol y de la humedad, con techos en buen estado. - El piso debe tener buenos drenajes, con rejillas para impedir el ingreso de roedores y facilitar su lavado. - El producto se debe almacenar siempre de manera que quede separado del piso: sobre estibas, mesas, repisas, alacenas o recipientes cerrados. - El producto debe estar separado de las paredes para favorecer la ventilación, evitar la humedad y facilitar el aseo. - La bodega o espacio deben ser ventilados, con puertas y/o ventanas seguras que impidan el ingreso de intrusos o la sustracción no autorizada del producto. - Cuando el almacenamiento se realiza en una bodega, el producto se debe arrumar conservando corredores y áreas libres para su movilización y manipulación. - Los números de lote(s) y las fechas de vencimiento del producto deben estar a la vista para poder rotar bien el inventario, y se debe hacer un control estricto de estos. - La pila o arrume del producto debe ser estable, no se debe volcar. Por esto, el apilado debe ser "cruzado". - La Bienestarina Más ® nunca se debe almacenar con los artículos de aseo y debe permanecer separada de productos cárnicos, derivados lácteos y/o alimentos perecederos. - Los alimentos se deben almacenar lejos de combustibles, lubricantes, venenos, perfumes y sustancias volátiles. - El control de plagas es muy importante en los sitios en que se almacenan alimentos. Las plagas contaminan y causan graves enfermedades.
VIDA ÚTIL	- Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción.
NORMATIVIDAD DE REFERENCIA	Guía para el manejo de BIENESTARINA establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.

La normatividad vigente que aplica a cada alimento puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normogramasanitario-alimentos-bebidas.pdf

3.3.8. ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS TITULARES DE DERECHO:

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.

4. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

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

La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera:

Proteínas: 14%

Grasa: 30%

Carbohidratos: 56%.

Las recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales ración preparada en sitio, son:

GRUPO DE EDADES	Caloría Kcal	Proteína gr	Grasas Gr	Carbohidratos	Calcio Mgr	Hierro Mgr
4-8 años 11 meses	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
9-13 años 11 meses	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
14-17 años 11 meses	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes, así:

- **Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social

- **Complemento alimentario tipo Almuerzo:** Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Tabla 5. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 20% Complemento Alimentario jornada mañana/tarde – Ración preparada en sitio

RECOMENDACIONES	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	10,6	10,1	42,5	160	1,2
9 años - 13 años y 11 meses	449	15,7	15,0	62,9	220	1,7
14 años - 17 años y 11 meses	571	20,0	19,0	80,0	220	2,4

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS

Tabla 6. Recomendaciones de Calorias y Nutrientes – VCT 30% Complemento Alimentario Almuerzo – Ración preparada en sitio

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	445	15,9	15,2	63,7	240	1,9
9 años - 13 años y 11 meses	674	23,6	22,5	94,3	330	2,6
14 años - 17 años y 11 meses	857	30,0	28,6	120,0	330	3,5

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS

4.2. MINUTA PATRÓN: Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE, que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad.

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

El MEN, establece la minuta patrón en el anexo 1 "aspectos alimentarios y nutricionales" de la Resolución 29452 de 2017, para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y protección social, la cual considera las categorías por periodos de la vida y grupos de edades de la siguiente manera:

4-8 años 11 meses
9-13 años 11 meses
14-17 años 11 meses

4.3. CICLO DE MENÚ

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Los ciclos de menú pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y dietética con tarjeta profesional del operador seleccionado para a aprobación de la entidad contratante.

Los ciclos de menú se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes , el cual debe realizarse con la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF año 2015, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobados en el territorio nacional y de países vecinos. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañado de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo a la dinámica de la entidad territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días ara consulta y las acciones de control social.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
2. Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú.
3. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia 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.
4. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) componentes en un ciclo de menús incluyendo el alimento proteico, para el cual se permite máximos dos intercambios por ciclo.
5. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN, según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
6. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
7. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del Programa, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Entidad Contratante: el ciclo de 20 menús, el análisis nutricional de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la Entidad Contratante.

4.4. LISTA DE INTERCAMBIOS

El proponente deberá presentar con su propuesta listado de alimentos organizados en seis (6) grupos de alimentos, de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, que poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas que aseguren que el intercambio sea apropiado para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.

Para tal efecto deberá revisar el Documento técnico Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF (https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf)

Los grupos de alimentos son:

1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
2. Frutas y verduras
3. Leche y productos lácteos
4. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
5. Grasas
6. Azucares

Nota: Realizar cambios de menú solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta. En todo caso, la lista de intercambios será aprobado por esta entidad territorial. **2.- MODALIDAD TRANSITORIA RACIÓN PARA PREPARA EN CASA -RPC- 2.1. ESPECIFICACIONES DE LA RACION- ANEXO 01 – RESOLUCION No. 0006 de 2020 Y RESOLUCION No. 0007 de 2020 RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA:** Se define como una canasta básica de alimentos equivalentes a un tiempo de comida al día por un mes; en este se incluyen alimentos de los grupos de cereales y harinas fortificadas, leche y productos lácteos, alimento proteico, grasas y azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar.
A continuación, se presentan las cantidades por grupos de alimentos a cada grupo que debe contener la ración para preparar en casa, la cual fue presentada por el contratista en su propuesta y verificada por el comité evaluador de la entidad, cantidades que se encuentran acorde a las establecidas por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER -UAPA

ÌTEM	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	CANTIDAD A ENTREGAR	CANTIDAD A ENTREGAR
1	LÀCTEO	LECHE ENTERA EN POLVO	500 g	1
2	ALIMENTO PROTEÌCO	LENTEJA	500g	1
3		HUEVO TIPO A	4 und	4
4		ATÙN EN LOMO EN AGUA O ACEITE	4 und	4
5	CEREALES	ARROZ	500 g	2
6	AZUCARES	PANELA	250 g	1
7	GRASAS	ACEITE	250 cm	1

- Estos paquetes para preparar en casa deberán estar en envolturas que digan "prohibida su venta", con el logo del Departamento de Córdoba y el nombre de la Institución educativa donde se entregará. Así mismo, deberá contemplar el contenido del paquete entregado.
- Entregar cada alimento en su empaque original el cual posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Garantizar la calidad de los bienes a suministrar de acuerdo a las especificaciones técnicas consignadas.

2.2 Recomendaciones de Alimentación: Se deberá cumplir lo establecido en el anexo 01 de la resolución No. 0006 de 2020.

2.3. Recomendaciones Técnicas

- Garantizar la entrega de 1 paquete para preparar en casa a los beneficiarios del proyecto.
- Entregar un paquete por niño.
- Coordinar la entrega de cada paquete al acudiente del beneficiario en las instalaciones de la institución educativa.
- La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
- Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los "Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19", expedidos por el Invima.
- Los alimentos entregados en la ración para preparar en casa deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-ybebidas.aspx

2.4. FOCALIZACIÓN DE TITULARES DE DERECHO: La secretaria de educación departamental, teniendo en cuenta los criterios contenidos en la Resolución No. 29452 de 2017, estableció los titulares de derecho del programa de alimentación escolar de los grados 10 y 11 por Institución educativa, los cuales vienen anotados desde el estudio previo, sin perjuicio de que durante la ejecución del contrato se puedan hacer variaciones a solicitud de la Secretaria de Educación Departamental.

2.5. DISTRIBUCIÓN

Para la distribución, se tendrá en cuenta lo estipulado en la Resolución No. 0007 de 2020, la cual contempla de acuerdo a la modalidad a utilizar, lo siguiente:

Ración para Preparar en Casa (RPC): La entrega del paquete alimentario será mensual con la distribución para 4 semanas por 5 días

Parágrafo. Para todos los efectos en esta Resolución entiéndase que la atención de la prestación del servicio, estará acorde con los días de calendario escolar de cada Entidad Territorial

2.6. LOGÍSTICA DE DISTRIBUCIÓN O ENTREGA: Las Entidades Territoriales deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:

- La distribución y entrega de los paquetes de alimentos o bonos se realizará a los padres o acudientes de los beneficiarios debidamente registrados en SIMAT. El lugar de entrega o distribución será cada una de las entidades educativas beneficiadas, para lo cual, se deberá documentar las entregas realizadas. Las distribuciones se deberán realizar conforme a la programación establecida con el secretario de educación municipal por establecimiento, por sede y por curso evitando aglomeraciones y con buen manejo de las recomendaciones dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se entregará una canasta de RPC por cada niño o niña focalizado.

2.7. RECOMENDACIONES DE INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO: Respecto a la distribución y/o entrega deberán tener en cuenta las recomendaciones señaladas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás recomendaciones que para el efecto expida Sector Salud. Por tanto, de acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, es importante que desde el hogar puedan seguir las recomendaciones para el almacenamiento y adecuado uso de los alimentos señaladas en el anexo técnico No.1 de la Resolución 0006 de 2020. **2.8.- REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ESPACIO Y DOTACIÓN PARA LA**

PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 3.1. INFRAESTRUCTURA Bodega El operador debe contar con una bodega de almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima equipos de refrigeración y congelación, sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro). La bodega debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable. **OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA: 1)** Ejercer el respectivo control de ejecución y supervisión del Contrato. **2)** Recibir de parte del CONTRATISTA los informes relacionados con la ejecución del contrato. **3)** Expedir el cumplido correspondiente. **4)** Suscribir en conjunto con el CONTRATISTA las actas de iniciación, recibo y liquidación. **5)** Cancelar el valor del presente contrato, en la forma prevista en los pliegos de condiciones. **CLÁUSULA SÉPTIMA - SUSPENSIÓN**: De común acuerdo entre las partes, cuando medien circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá suspender la ejecución del contrato, mediante la suscripción de acta, sin que para el efecto del plazo extintivo del mismo se compute el tiempo de suspensión. **CLAUSULA OCTAVA- TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD.** El DEPARTAMENTO podrá dar por terminado total o parcialmente el presente contrato conforme a lo establecido en el artículo 17 de la Ley 80 de 1993. **CADUCIDAD**: De conformidad con lo dispuesto por el artículo 18 de la ley 80 de 1993 el DEPARTAMENTO podrá declarar la caducidad administrativa del presente contrato, previo cumplimiento del procedimiento previsto en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **CLAUSULA NOVENA - CLAUSULA PENAL DE APREMIO:** En caso de mora en el cumplimiento de sus obligaciones, el CONTRATISTA cancelará al DEPARTAMENTO por cada día de retraso, el 1.0 % del valor total del contrato, sin exceder el 10% del valor del mismo, en caso contrario se acudirá al juez del contrato. previo cumplimiento del procedimiento previsto en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **PARÁGRAFO PRIMERO**: Para efectos de dar cumplimiento a la presente cláusula, el DEPARTAMENTO verificará los elementos vendidos según lo relacionado en los presentes términos de referencia. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para efectos de que el CONTRATISTA cancele los valores por la mora en la ejecución de las obligaciones no se requiere que el DEPARTAMENTO lo constituya en mora, el simple incumplimiento imputable al contratista dará origen al pago de las sumas previstas en esta cláusula. En caso contrario se acudirá al Juez del contrato para su cobro **CLAUSULA DECIMA –CESIÓN O SUB-CONTRATACIÓN:** Este contrato se celebra en consideración a la calidad del CONTRATISTA y no podrá cederlo ni subcontratarlo en todo ni en parte a ningún título, sin el consentimiento expreso, previo y escrito del DEPARTAMENTO. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA –VIGILANCIA CONTRACTUAL**: La vigilancia contractual será ejercida a través de un interventor contratado por el DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, que deberá cumplir con las obligaciones previstas en la Ley 80 de 1993, ley 1474 de 2011, lineamientos de vigilancia expedidos por Colombia compra eficiente. La supervisión será ejercida por el funcionario que designe la Secretaría de educación departamental. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA-GARANTÍAS**: El CONTRATISTA deberá constituir a favor del DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA una garantía de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, que otorgue los siguientes amparos: 1.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN		
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.		
Asegurado/ beneficiario	DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA		
Amparos, vigencia y valores asegurados	AMPARO	VIGENCIA	VALOR ASEGURADO

	Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Hasta la liquidación del contrato	Diez por ciento (10%) del valor del contrato
	Calidad del servicio	Hasta la liquidación del contrato	Diez por ciento (10%) del valor del contrato
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato	Plazo del contrato y tres (3) años más.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.		
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421		

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

2.- GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	Cinco (5%) por ciento del valor del contrato
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV. Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento. Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles. El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las garantías expedidas a favor del DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA serán aprobadas, como requisito para suscribir el Acta de Iniciación del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento de modificación del valor y/o plazo del contrato, las garantías deberán ser ampliadas y/o prorrogadas. **CLAUSULA DECIMA TERCERA-SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**: Las partes buscarán solucionar en forma ágil y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual, mediante la conciliación, transacción o los mecanismos que las partes acuerden según los procedimientos establecidos por la ley. **CLAUSULA DECIMA CUARTA –PERFECCIONAMIENTO**: El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes. **CLAUSULA DECIMA QUINTA- LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN**: Perfeccionado el contrato, el CONTRATISTA deberá constituir las garantías, y dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato. El presente contrato se entiende legalizado con el cumplimiento de los siguientes requisitos: **1)** Con la constitución y pago por parte del CONTRATISTA de las garantías de que trata la cláusula décima segunda y su aprobación por parte del DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA. **2)** El respectivo certificado de apropiación presupuestal. **3)** El pago de las estampillas y demás impuestos a que haya lugar. **4)** Paz y salvo por todo concepto con el DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA. **PARÁGRAFO:** Los gastos que demande el perfeccionamiento del contrato correrán por cuenta del CONTRATISTA, quien deberá efectuar su trámite en el término no prorrogable de diez (10) días, contados a partir de la firma del contrato. Si el contratista no cumple con esta exigencia en el término antes indicado se considerará que la adjudicación queda sin valor ni efecto alguno, quedando el DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA facultado para proceder de conformidad. Una vez suscrito el mismo se efectuará el correspondiente registro presupuestal. **CLAUSULA DECIMA SEXTA - LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará de dentro de los términos previstos en la ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007. **PARÁGRAFO**: Los recursos sin ejecutar serán reintegrados al DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA. **CLAUSULA DECIMA SÉPTIMA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Las partes acuerdan como domicilio contractual, para todos los efectos legales a que hubiere lugar, la ciudad de MONTERÍA.

Contrato - Información general

Resumen

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.2307210
Número del Contrato	SE-LP-019-2020
Versión del contrato	1
Objeto del contrato:	"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA, VIGENCIA 2021"
Tipo	Suministros
Fecha de terminación del contrato:	9/12/2021 11:59:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Tiempo adiciones en días	0 días
Proveedor(es) seleccionado(s)	Si No
Estado de contrato	Firmado
Liquidación	Si No
Obligaciones ambientales	Si No
Obligaciones pos consumo	Si No
Reversión	Si No

Identificación Entidad contratante

GOBERNACION DE CORDOBA

Colombia, Montería

Información del Proveedor contratista

CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021

Colombia, Montería

Cuenta bancaria del proveedor

Cuentas bancarias distintas por proveedor Cuenta bancaria de la unidad temporal

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número
CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *VALENTINA PLAZA MARTINEZ* ***Fecha de aprobación:*** *8/03/2021 11:47:47 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *ANA MARGARITA CALDERA OYOLA* ***Fecha de aprobación:*** *8/03/2021 3:05:30 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito*

Información del objeto

Tipo de proceso	CCE-02-Licitacion_Publica
Número del proceso	SE-LP-019-2020 (Presentación de oferta)
Título del proceso	"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA, VIGENCIA 2021" (Presentación de oferta)
Descripción	"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA, VIGENCIA 2021"
Duración del contrato	9 (Meses)
Unidad de contratación	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Título de la oferta	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS
Tipo	Suministros
Cuantía del contrato	31.805.630.511 COP

Condiciones

Condiciones ejecución y entrega

Opciones de entrega

El contrato puede ser prorrogado Si No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? Si No

Seriedad de la oferta Si No

% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta 10

Cumplimiento Si No

Cumplimiento del contrato

% del valor del contrato 10 Fecha de vigencia (desde) 3 horas de tiempo transcurrido *(8/03/2021 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lim*

Fecha de vigencia (hasta) 8/06/2022 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Pago de salarios

% del valor del contrato 10 Fecha de vigencia (desde) 3 horas de tiempo transcurrido *(8/03/2021 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lim*

Fecha de vigencia (hasta) 8/06/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Calidad del servicio

% del valor del contrato 10 Fecha de vigencia (desde) 3 horas de tiempo transcurrido *(8/03/2021 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lim*

Fecha de vigencia (hasta) 8/06/2022 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual Si No

% del valor de la oferta 5

Fecha límite para entrega de garantías: 2 días para terminar *(10/03/2021 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* **Fecha de entrega de garantías:** -

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin
CO1.WRT.6473205	Seriedad de la oferta		3.180.563.051,1 COP	Sin documento	5/05/2021 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

Comentarios

Comentario:

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Calle 27 Nº 3-28, Palacio de Nain

Ubicación CO-COR-23001 - Montería

País COLOMBIA

Departamento Córdoba

Municipio Montería

Dirección: Calle 27 Nº 3-28, Palacio de Nain

Código postal:

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	MONTERIA	COLOMBIA > Cordoba > Monteria

Bienes y Servicios

1 CO1.PCCNTR.2307210

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario
1	85151600	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR	1.00	UN	31.805.630.511,00	31.805.630.511,00

Documentos del proveedor

Documentos del contrato

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento
CERTIFICADO BANCO DE PROYECTOS PAE 2021.pdf	CERTIFICADO BANCO DE PROYECTOS PAE 2021.pdf
CDP PAE.PDF	CDP PAE.PDF
RUT.pdf	RUT.pdf
CONTRATO.pdf	CONTRATO.pdf

Información presupuestal

Para validar el código BPIN y el año de vigencia pulse aquí.

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto ANA MARGARITA CALDERA OYOLA **Tipo de documento** Cedula de Ciudadania **Número de documento** 26035985

Supervisor ANA MARGARITA CALDERA OYOLA **Tipo de documento** Cedula de Ciudadania **Número de documento** 26035985

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	
Expenditure Approver	ANA MARGARITA CALDERA OYOLA	6 minutos de tiempo transcurrido *(8/03/2021 3:05:30 PM(UTC-05:00) Bogota, Lima, Quito)*	A
Supervisor	ANA MARGARITA CALDERA OYOLA	6 minutos de tiempo transcurrido *(8/03/2021 3:05:30 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	A

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz Si No

Destinación del gasto Inversión

		Valor
Fuente de los recursos:	Presupuesto General de la Nación - PGN	0
	Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI	0
	Sistema General de Regalías - SGR	0
	Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	31.805.630.511
	Recursos de Crédito	0
	Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)	0
	Total	31.805.630.511

Código BPIN 2020002230083 **Año de vigencia** 2021

Entidad Estatal registrada en el SIIF Si No

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Codigo	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código uni
	0029	VigenciaOrdinary	No validado			00-00-00
	56	CDP	No validado			00-00-00

Saldo de CDP

Saldo de vigencias futuras

Saldo total a comprometer 0 COP

Última consulta a SIIF

Fecha de consulta SIIF -

Compromiso presupuestal de gastos

Codigo compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código P

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Saldo de compromisos CDP

Saldo de compromisos AVF

Saldo total comprometido

Última consulta a SIIF

Fecha de consulta SIIF -

Ejecución del Contrato

Información - Patrimonio autónomo

Entidad Fiduciaria

Número de cuenta

NIT

Ejecución del Contrato

Porcentaje	Recepción de artículos

Facturas del contrato

Id de pago	Número de factura	Código de autorización	Fecha de expedición	Fecha de recepción

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del documento

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Modificaciones del Contrato

Modificación del contrato

Referencia de la modificación	Tipo de modificación	Fecha de modificación	Fecha de aprobación	Estado	Versión

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Incumplimientos

Incumplimientos del contrato

Tipo	Fecha de emisión	Fecha de vencimiento	Valor

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

REGISTRO PRESUPUESTAL

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

GOBERNACION DE CORDOBA

NIT. 800.103.935-6

REGISTRO PRESUPUESTAL DE COMPROMISOS

DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA

Registro No. **658**

Vigencia: 2.021 **Fecha de Compromiso:** 8 de marzo de 2021

Beneficiario CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA **Nit:** 901462313 - 0

No. C.D.P. : 56 **Fecha de Expedición del C.D.P.:** 20 de enero de 2021 **Con Formalidades Plenas**

Tipo de Compromiso Suministros

Contrato: SE-LP-019-2020 **Fecha:**08/03/2021 **Vence:** 31/12/2021

Objeto: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021.

Cto.Utilidad : SECRETARIA DE EDUCACION **Regional** MONTERIA

Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
VERSION 04 - 3 - 1.2.10.1.1.1 - 304	Programa de Alimentacion Escolar - PAE Recurso de la Nacion-Destinacion Especifica Aportes Ministerio de Educacion Nacional - PAE	31.805.630.511,00
	Total Compromisos	$31.805.630.511,00

Programación de Pagos

Mes	Valor
Marzo	$6.425.379.901,00
Abril	6.425.379.901,00
Mayo	6.425.379.901,00
Junio	6.425.379.901,00
Julio	6.104.110.907,00
Valor Total Prog.	$31.805.630.511,00

CARLOS VIVERO DIAZ
DIRECTOR FINANCIERO DE PRESUPUESTO

ELABORADO POR

Elaboró: ELAE

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

POLIZAS

CUMPLIMIENTO ESTATAL

RCE

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

CUFE: e69cc2e7b1eb350b19e986acd3cbc5635f656392eeaaf02a033399f253f21e7fcd4e327448abd15b8306ddfc3898c1ad

SEGUROS DEL ESTADO

NIT. 860.009.578

Factura Electrónica
De Venta

N°. 11G-53219

Fecha: 09 | 03 | 2021

Hora: 18:46:00

Grandes Contribuyentes
I.V.A. Régimen Común
Agente Retenedor de I.V.A.
Código CIIU 6511
Somos Gran Contribuyente de ICA para Bogotá según Resolución Número DDI-042065 13/10/2019
Resolución Dían No. 18764004148302. Fecha de vigencia desde 2020/09/14 hasta 2022/03/14 Con Prefijo 11G, Desde 1 A 500000.
Autoriza DE 1 AL 500000
Fecha validación Dian:2021/03/9 18:45:58

Razón Social: CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021
NIT: 901462313
Dirección: SEC CENTRO LOGISTICO SAN JERONIMO CL F BG 14 KM 3 VIA MONTER
Teléfono: 3041176628
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

No.	Cód Ramo Comercial	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Uni	Valor
1	44	POLIZA DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL - 11 - 101165152	unidad	1	121,043,245.63	121,043,245.63

Total
1

Observaciones:

Valor en letras: SON: CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES CUARENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS

Subtotal	121.043.245,00
Impoconsumo	0.00
IVA	22.998.216,00
Total	**144.041.462,00**

Forma de Pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo

Firma Autorizada

iFactura Transfiriendo

Referencia pago
1100061770733-3

(415)7709998021167(8020)1100061770733(3900)014404146230(96)20220301

OFICINA PRINCIPAL: CRA 11 No. 90-20 / A.A 6810 / Conmutador: 2186977 - 6019330 / FAX: 2180520 - 2180971

)ctura no es constancia del recaudo o pago de la póliza

CUFE: c970a592a3047bb6e0e1a9842d45726e82a1f87d9bdd1b276cd95732351f8ec48cba1c146bb73edbdaef7cf1130c37df

SEGUROS DEL ESTADO

NIT. 860.009.578

Factura Electrónica
De Venta

N°. 11G-53903

Fecha: 12 | 03 | 2021

Hora: 09:37:00

Grandes Contribuyentes
I.V.A. Régimen Común
Agente Retenedor de I.V.A.
Código CIIU 6511
Somos Gran Contribuyente de ICA para Bogotá según Resolución Número DDI-042065 13/10/2019
Resolución Dian No. 18764004148302. Fecha de vigencia desde 2020/09/14 hasta 2022/03/14 Con Prefijo 11G, Desde 1 A 500000.
Autoriza DE 1 AL 500000
Fecha validación Dian:2021/03/12 9:37:42

Razón Social: CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021
NIT: 901462313
Dirección: SEC CENTRO LOGISTICO SAN JERONIMO CL F BG 14 KM 3 VIA MONTER
Teléfono: 3041176628
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

No.	Cód Ramo Comercial	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Uni	Valor
1	40	POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO - 11 - 101040447	unidad	1	5,283,178.31	5,283,178.31

Total
1

Observaciones:

Valor en letras: SON: SEIS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS

Subtotal	5.283.178,00
Impoconsumo	0.00
IVA	1.003.803,00
Total	**6.286.982.00**

Forma de Pago: Contado

Medio de Pago: Efectivo

Firma Autorizada

IFactura Transfiriendo
Proveedor Tecnológico Autorizado DIAN NIt. 900.032.159-4

Referencia pago
1100061771786-8

(415)7709998021167(8020)1100061771786(3900)000628698219(96)20220301

OFICINA PRINCIPAL: CRA 11 No. 90-20 / A.A 6810 / Conmutador: 2186977 - 6019330 / FAX: 2180520 - 2180971

actura no es constancia del recaudo o pago de la póliza

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

APROBACION DE GARANTÍAS

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

ACTA DE INICIO

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

ACTA DE INICIO

CONTRATO	No. SE-LP-019-2020
CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA – SECRETARIA DE EDUCACIÓN.
CONTRATISTA	VALENTINA PLAZA MARTINEZ. Representante Legal de CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021 con NIT. 901462313-0
OBJETO DEL CONTRATO	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021.
VALOR DEL CONTRATO	$31.805.630.511
PLAZO DE EJECUCIÓN	NOVENTA Y NUEVE (99) DIAS ESCOLARES.
FECHA DE INICIO	16 de marzo de 2021.
FECHA DE TERMINACIÓN	15 de septiembre de 2021

En Monteria, el día 16 de marzo de 2021 en las oficinas de la SECRETARIA DE EDUCACIÓN de la Gobernación de Córdoba se reunieron: el (la) Doctor(a) **ALBA PATRICIA LICONA PERNETT** identificado(a) con C.C. No. 50.914.578. en su calidad de DIRECTORA ADMINISTRATIVA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, quien actúa como Supervisor(a) designado(a) del contrato de la referencia y **VALENTINA PLAZA MARTINEZ** identificado(a) con C.C. No. 1.003.431.217 de Monteria en calidad de Representante Legal de CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021 con NIT. 901462313-0, en su calidad de Contratista, con el fin de dar inicio a la ejecución del contrato en mención, las partes socializaron las obligaciones establecidas en el contrato y manifestaron estar de acuerdo con la ejecución de las mismas a partir de la fecha.

En constancia se firma por los que en ella intervinieron el día 16 de marzo de 2021.

Alba Licona

ALBA PATRICIA LICONA PERNETT.
C.C. No. 50.914.578
SUPERVISOR(A)

Valentina Plaza M.

VALENTINA PLAZA MARTINEZ.
C.C. No. 1.003.431.217 de Montería en calidad de Representante Legal de CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021 con NIT. 901462313-0
CONTRATISTA