



ESTUDIOS PREVIOS

PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, CUYAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS ESTAN CONTEMPLADAS EN LA RESOLUCIÓN 335 DE 2021 POR LA CUAL SE EXPIDEN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA DEMÁS NORMATIVA EXPEDIDA POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR- ALIMENTOS PARA APRENDER- UApA, Y POR LAS DEMÁS NORMAS QUE LA SUSTITUYAN, ADICIONEN O MODIFIQUEN

1. JUSTIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL DEPARTAMENTO PRETENDE SATISFACER

La Secretaría de Educación Departamental de Nariño, en cumplimiento a lo establecido en el numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, se deriva a documentar los estudios que se han realizado para determinar la necesidad, conveniencia y oportunidad de contratar el suministro del programa de alimentación escolar, teniendo en cuenta el objeto, las características y el presupuesto oficial, el presente procesos se adelantará mediante la modalidad de licitación pública, que derivará en la escogencia del contratista que prestará el servicio en el Departamento de Nariño, con el fin de dar continuidad al Programa de Alimentación Escolar PAE, dirigido a atender a la población de niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran matriculados en los Establecimientos Educativos oficiales de los 57 municipios no certificados en educación del Departamento de Nariño, a quienes se les ofrecerá un complemento alimentario, durante 25 días de calendario escolar 2024 y acorde a los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, expedidos por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR. ALIMENTOS PARA APRENDER, mediante la Resolución No 335 del 2021 y demás que la modifique, adicionen o deroguen.

El Departamento de Nariño, para la vigencia del 2024 suscribirá contrato para la atención de veinticinco (25) días de calendario escolar.

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN (Decreto 1082 de 2015)

Los estudios previos previstos en el artículo 25 Numeral 7 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, tienen por finalidad cumplir con el principio general de la Planeación contractual.

Que en el artículo 44 de la Constitución Nacional se contemplan los derechos fundamentales de los niños, entre otros, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, derechos que prevalecen sobre los derechos de los demás.

Que el artículo 67 de la Constitución Política establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura, y que en todo caso, corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de





la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

Que la Ley 115 de 1994 hace referencia al papel de la Nación y los entes territoriales en la provisión del servicio educativo y específicamente señala a éstas, las funciones relacionadas con la dirección y administración de los servicios educativos estatales.

Que la Ley 1098 de 2006, por medio de la cual se expide el código de la Infancia y la Adolescencia, tiene como finalidad establecer normas para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes garantizando el ejercicio de sus derechos y libertades.

“(…) Asegurar los medios y condiciones que garanticen la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento del ciclo completo de formación” y “Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños y las niñas y los adolescentes del sistema educativo”.

El marco legal del Programa de Alimentación Escolar en Colombia donde se dilucidan las competencias de cada uno de las Entidades Territoriales se encuentran en el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, Ley 1176 de 2007, Ley 715 de 2001, Ley 1530 de 2012 y el Decreto 1852 de 2015 mediante el cual se reglamentó el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, que modificó el artículo 30 de la Ley 136 de 1994, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, normas que deben ser acatadas por parte del Gobierno, las entidades territoriales, operadores y todos los actores del programa, Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa de Alimentos para aprender.

Que la Ley 1450 del 16 de junio de 2011, *“Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014”*, dispuso en el parágrafo 4o del artículo 136, trasladar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de alcanzar coberturas universales, y señaló que el MEN debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa; la Ley 1753 de 2015, mediante la cual se aprueba el Plan Nacional de Desarrollo 2014 – 2018 *“Todos por un nuevo País”*, la Ley 1955 del 2019 *“Por el cual se expide Plan Nacional de Desarrollo 2018 – 2022 “Pacto por Colombia, pacto por la Equidad”* y la Ley 2294 de 2023 mediante la cual se aprueba el Plan Nacional de Desarrollo 2023 – 2026 *“Colombia Potencia Mundial de la Vida”*, no derogaron ni modificaron el artículo 136 de la Ley 1450, por lo tanto esta disposición se mantiene vigente.

Que la alimentación es un derecho universal; por ello las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes, por lo cual el Departamento de Nariño garantiza atención universal sin aplicar criterios de focalización considerando la necesidad de brindar el derecho a una buena alimentación, a todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del sistema educativo oficial.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN, para los niños, niñas y adolescentes de 5 a 12 años se encuentra que, siete de cada 100 menores en edad escolar presentan desnutrición crónica, mientras que esta situación se extiende a 11 de cada 100 niños de los hogares más pobres del país. En niños de 13 a 17 años la desnutrición crónica afecta a uno de cada diez de los adolescentes del país, los más





pobres de la población (14,9%) y aquellos que viven en zonas rurales (15,7%)¹

Adicional a lo anterior, a nivel nacional, el 54.2 de cada 100 hogares se encuentran en inseguridad alimentaria, por lo tanto, se busca bajar estos estándares, para ello, en Nariño se creó la Política Pública de Soberanía y Seguridad alimentaria formulada con participación local y comunitaria.

En el Departamento de Nariño, de acuerdo con los datos arrojados por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional- SISVAN Nariño, para el primer trimestre del año 2020, el 7.10% de los Niños y Niñas de 5 a 18 años, presentó Retraso en el crecimiento y el 3.05% Delgadez.

La “Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”, divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

En la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, celebrada en Rio de Janeiro en el año 2012, se gestaron los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que sustituyen a los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y a la vez se constituyen como un compromiso para dar continuidad a estos últimos. Dentro de los 17 ODS, se encuentra poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible (ODS # 2) y garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos (ODS # 4). Teniendo en cuenta que los ODM impulsaron el progreso en diferentes frentes, Colombia, para dar respuesta a los mismos, mediante el documento CONPES 140 de 2011, se comprometió a lograr para el 2015 la cobertura del 100% de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente), así como a reducir a 7.5%, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%), para lo cual se lideró por el ICBF y el Ministerio de Protección Social el CONPES 113 de marzo de 2008, en el cual se formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del País, y el Gobierno Nacional ha querido fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en la Ley 715 de 2001, que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006, que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que tiene coherencia con la protección de la infancia y adolescencia como el derecho a la alimentación, la salud y la educación, entre otros.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica y, coherente de los diferentes programas, proyectos y acciones intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas y la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; el de





crear condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo, siendo este el objetivo sustancial del PAE.

Con el fin de lograr estos objetivos, es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Uno de los pilares del Plan Nacional de Desarrollo “Todos por un nuevo País” es lograr que Colombia en 2025 sea la más educada en América Latina, *“será un país conformado por ciudadanos y ciudadanas con capacidad de convivir en paz, respetando los derechos humanos, la diversidad poblacional, las normas y las instituciones, esto se podrá alcanzar cerrando brechas de acceso y calidad al sistema educativo, demostrando así que la Educación es la herramienta más poderosa para promover la equidad y la paz”*.

Dentro de las estrategias que este nuevo gobierno se propone llevar a cabo, está la de reestructurar el programa de alimentación escolar PAE en aras de garantizar la cantidad, la calidad nutritiva, cobertura e inocuidad, con identidad cultural territorial y enfoque diferencial para población

De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2012, la tasa de deserción intra – anual en Colombia pasó del 8% a 4,53%. No obstante, esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables.

De otra parte, de acuerdo a los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional aplicada por el MEN, cerca del 14,2% de los estudiantes de establecimientos oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. No obstante, la incidencia de esto en la deserción escolar varía entre departamentos.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo, determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros; la alimentación escolar es una herramienta y una estrategia efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general, para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Los derechos humanos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes incluyen entre otros los derechos indivisibles, interdependientes e interrelacionados, enunciando “el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños incluyendo alimento, vivienda y vestido adecuado.”

En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar –PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario y/o almuerzo durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables, sin que se considera como tal un programa nutricional.

El Programa de Alimentación Escolar, es una estrategia educativa que pretende: Incentivar el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a la educación





preescolar, primaria, secundaria y media a través de la entrega de un complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde, con un aporte mínimo de energía y nutrientes del 20%, el complemento alimentario almuerzo debe aportar mínimo el 30%, y la ración industrializada debe aportar mínimo el 20% según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Protección Social, en los establecimientos educativos oficiales y adicional a esto un almuerzo a aquellos que se encuentren en el Programa de Jornada Única y zona rural dispersa de los 57 municipios no certificados del Departamento de Nariño. Lo anterior, estableciendo alianzas para la cofinanciación de dicho programa lo que permitirá su sostenibilidad.

Para los Municipios certificados, que tienen la logística para operar de manera autónoma el sistema educativo y sus programas conexos, como el PAE, deben hacerlo directamente; en cuanto a los Municipios no certificados, que no tienen los requisitos para asumir la administración autónoma de los recursos y carecen de la logística e infraestructura para operar directamente el sistema educativo y sus programas conexos, deben hacerlo de manera indirecta, a través de la entidad certificada de su jurisdicción, en este caso el Departamento de Nariño.

Teniendo como antecedente todo lo antes expuesto y dado que el PAE demanda la concurrencia de múltiples actores que deben velar por el cumplimiento de los objetivos pactados que buscan el mejoramiento de la alimentación escolar como herramienta de política social; el Departamento de Nariño dispone a la fecha de un presupuesto de **OCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS UN PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS (\$8.483.259.601,50) M/CTE**, para garantizar la atención con cobertura universal a niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentren registrados en la matrícula oficial de las Establecimientos Educativos en las jornadas mañana, tarde y/o única, durante 25 días de calendario escolar.

De lo anteriormente expuesto se concluye que la necesidad que se pretende alcanzar mediante el proceso Licitación pública es la prestación del servicio de alimentación escolar bajo los Lineamientos Técnico Administrativos del Ministerio de Educación Nacional – MEN, expresos en La RESOLUCIÓN 335 DE 2021, o las demás que la modifiquen, sustituyan o deroguen, ofreciendo un complemento alimentario a entregar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios un programa con altos estándares de calidad.

1.2. OBJETO A CONTRATAR

Objeto de la convocatoria: El Departamento de Nariño requiere contratar PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS 57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, CUYAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS ESTAN CONTEMPLADAS EN LA RESOLUCIÓN 335 DE 2021 POR LA CUAL SE EXPIDEN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, ASÍ COMO LA DEMÁS NORMATIVA EXPEDIDA POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR- ALIMENTOS PARA APRENDER- UApA, Y POR LAS DEMÁS NORMAS QUE LA SUSTITUYAN, ADICIONEN O MODIFIQUEN

1.2.1 Alcance del objeto contractual: Para el cumplimiento del objeto de este contrato y de cada una de las obligaciones que de él se deriven, se deberá cumplir con lo estipulado en la resolución 335 de 2021, de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen; el contratista deberá entregar una ración alimentaria a los niños, niñas,





adolescentes y jóvenes registrados en SIMAT de los 57 municipios no certificados del Departamento de Nariño, en jornada regular, una ración de la jornada única y dos raciones de residencias escolares, así:

JERARQUIA	BENEFICIARIOS	COMPLEMENTO A.M/P.M	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	DESAYUNO REFORZADO
ALBÁN	1183	225	787	171	0
ALDANA	492	492	0	0	0
ANCUYÁ	870	845	0	25	0
ARBOLEDA	1072	1066	0	6	0
BARBACOAS	7403	7266	0	137	0
BELÉN	840	575	250	15	0
BUESACO	3253	3089	67	97	0
CHACHAGÜÍ	1943	1766	129	48	0
COLÓN	1137	1137	0	0	0
CONSACA	1266	1259	0	7	0
CONTADERO	446	446	0	0	0
CUMBITARA	1447	1243	40	164	40
EL CHARCO	5785	2822	2492	471	0
EL PEÑOL	738	734	0	4	0
EL ROSARIO	1016	955	0	61	0
EL TABLÓN DE GÓMEZ	1617	1522	95	0	0
EL TAMBO	1788	1784	0	4	0
FRANCISCO PIZARRO	1824	1239	0	585	0
FUNES	826	826	0	0	0
GUACHUCAL	217	217	0	0	0
GUAITARILLA	1366	1218	148	0	0
GUALMATÁN	1004	1004	0	0	0
ILES	1128	918	210	0	0
IMUÉS	934	213	721	0	0
LA CRUZ	2412	2407	0	5	0
LA FLORIDA	1209	1046	129	34	0
LA LLANADA	878	856	0	22	0
LA TOLA	1650	1425	0	225	0
LA UNIÓN	4619	4605	0	14	0
LEIVA	1646	1621	0	25	0
LINARES	1122	1122	0	0	0
LOS ANDES	1503	1496	0	7	0
MAGÜI	2509	2382	0	127	0
MOSQUERA	1733	1733	0	0	0
NARIÑO	458	458	0	0	0
OLAYA HERRERA	5275	4519	485	271	0
OSPINA	865	865	0	0	0
POLICARPA	2430	1878	317	235	0





POTOSÍ	1670	1670	0	0	0
PROVIDENCIA	677	603	74	0	0
PUERRES	1141	1123	0	18	0
PUPIALES	2666	2646	0	20	0
RICAURTE	464	346	118	0	0
ROBERTO PAYÁN	3043	1872	1071	100	0
SAMANIEGO	3717	3362	340	15	0
SAN BERNARDO	1110	1108	0	2	0
SAN LORENZO	2493	1954	535	4	0
SAN PABLO	2032	2032	0	0	0
SAN PEDRO DE CARTAGO	815	812	0	3	0
SANDONÁ	2725	2698	0	27	0
SANTA BÁRBARA	2256	1944	13	299	0
SANTACRUZ	523	523	0	0	0
SAPUYES	881	881	0	0	0
TAMINANGO	2511	2014	474	23	0
TANGUA	1267	1264	0	3	0
TÚQUERRES	4561	855	2093	1613	0
YACUANQUER	1422	1388	0	34	0
PROYECCION J.U MAYORITARIO		0	0	0	0
TOTAL	103878	88369	10588	4921	40

Nota: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede fluctuar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; así mismo, la tipología de raciones (RPS y RI) puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-IDSN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

La entidad territorial determinó contratar raciones diarias para 103.878 beneficiarios, de las cuales 88.369 corresponden a raciones preparadas en sitio tipo complemento JM/JT, 10.588 raciones preparadas en sitio tipo almuerzo, en la cuales están incluidas las raciones de residencias escolares, 4.921 corresponde a modalidad de ración industrializada, en residencias escolares se contratará, 40 raciones RPS desayunos reforzados, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Las cantidades aquí plasmadas son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propia del programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos del contratista.
- Se podrá hacer cambio de modalidad, previo aceptación o instrucción de la ETC, de acuerdo con las necesidades propias del programa. Se incluye los Anexos distribución de raciones por establecimiento educativo.
- Las modalidades de entrega de raciones en los establecimientos educativos donde se prestará el servicio serán establecidas por la Entidad Territorial y bajo ningún motivo se





podrán realizar cambios sin previa autorización; dichas modalidades se encuentran descritas en la resolución 335 de 2021 expedido por la Unidad Especial de Alimentos para aprender UApA y se describen a continuación:

Ración Preparada en Sitio: Se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice 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.

- **Complemento alimentario jornada mañana:** en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.
- **Complemento alimentario jornada de la tarde:** esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
- **Complemento alimentario almuerzo:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada. Esta modalidad se recomienda 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.
- **Ración Industrializada:** Se entregará ración industrializada en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de ración dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Tabla No.1: Ciclos de menús – Ración para preparar en sitio – Complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria(décimo y once).

Ciclos de menús de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana - jornada tarde el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes. “Ver página siguiente”.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE SIN MEJORA						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
ESTABLECIMIENTO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS





EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	Chocolate en leche	Arroz con leche	Colada de avena	Agua de panela en leche	Sorbete de avena en leche
ALIMENTO PROTEICO		Frijol rojo guisado	Carne de cerdo sudada	Pollo desmechado guisado	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre
FRUTA		Porción de fruta picada papaya y banano		Porción de fruta picada mango	Incluida en la bebida con leche
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Jugo de guayaba en leche	Colada de avena	Chocolate en leche	Arroz con leche
ALIMENTO PROTEICO		Pechuga de pollo guisada en cubos		Carne de cerdo a la plancha	Blanquillo guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz con zanahoria	Arroz blanco
FRUTA		Incluida en la bebida con leche		Porción de fruta picada papaya con mango	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	Colada de avena	Jugo de mango en leche	Chocolate en leche	Arroz con leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO		Guisado de carne de cerdo	Pollo guisado	Frijol rojo guisado	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre
FRUTA		Incluida en la bebida con leche		Porción de fruta piña	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Arroz con leche	Colada de avena	Chocolate en leche	Jugo de tomate de árbol en leche
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja desmechada	Blanquillo guisado			Pechuga de pollo guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco cocido	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco con papa
FRUTA		Porción de fruta banano		Porción de fruta papaya	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO		

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE





Tabla No 23: Ciclo de menús – Ración para preparar en sitio – complemento alimentario almuerzo. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).

Ciclos de menús de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes.

CICLO DE MENÚ ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA	CARNE DE RES ASADA FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO SUDADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMON	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y piña)
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO FRIJOL GUISADO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ROPA VIEJA LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA CON AHOGADO	BASTONES DE PAPA FRITOS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, habichuela y zanahoria)	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla, tomate)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA FRIJOL BLANCO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ FRIJOL ROJO GUISADO	CARNE DE RES MOLIDA	HUEVO PERICO LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO				

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE





Tabla No 8. Ciclo de menús – Modalidad Ración Industrializada – Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once)

Ciclos de menús de la modalidad ración industrializada complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes. (Ver cuadro siguiente).

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/ JT, MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	ANVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA MONCAIBA	MUFFIN DE CHOCOLATE	MUFFIN DE VAINILLA	PAN DE COCO	GALLETA CUCA	
FRUTA	FRUTA ENTERA BANANO		FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA MANGO	
POSTRE		PANELITA DE LECHE		BOCADILLO DE GUAYABA		
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CUCA	MUFFIN DE CHOCOLATE	PAN MANTEQUILLA	GALLETA MONCAIBA	MUFFIN VAINILLA	
FRUTA	FRUTA ENTERA BANANO		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA MANDARINA	
POSTRE		DULCE DE LECHE CON COCO		PANELITA DE LECHE		
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	MUFFIN DE NARANJA	PAN MANTEQUILLA	GALLETA MONCAIBA	MUFFIN DE CHOCOLATE	GALLETA CUCA	
FRUTA	FRUTA ENTERA MANGO		FRUTA ENTERA MANDARINA	FRUTA ENTERA NARANJA		
POSTRE		PANELITA DE LECHE			BOCADILLO DE GUAYABA	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA MONCAIBA	PAN MOGOLLA	MUFFIN	GALLETA CUCA	MUFFIN NARANJA	
FRUTA	FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENETRA NARANJA		FRUTA ENTERA BANANO	
POSTRE		DULCE DE LECHE CON COCO		PANELITA DE LECHE		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO			





- **Modalidad Residencias Escolares:** Va direccionado a la atención en el componente de alimentación en residencias escolares donde el estudiante interno que esté matriculado en la estrategia de residencia escolar permanece durante 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana en la sede educativa, recibiendo alimentación completa durante el tiempo de su permanencia en la sede. Los estudiantes que no pernoctan en la residencia escolar no son estudiantes internos, y éstos deben tener los beneficios de los estudiantes de Jornada Única, en caso que aplique, de acuerdo con las características de la estrategia.

La Entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa, teniendo en cuenta aspectos como la dinámica territorial, disponibilidad de alimentos, hábitos alimentarios, promoción de alimentación saludable garantizando el cumplimiento del aporte nutricional del 100%. La distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes por tiempo de comida, así: desayuno reforzado, almuerzo y cena 30% cada uno, refrigerio tarde: 10%.

- Tiempo de comida desayuno reforzado: corresponde al tiempo de comida de la mañana el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- Tiempo de comida almuerzo: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- Tiempo de comida refrigerio tarde: corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- Tiempo de comida Comida/Cena: corresponde al tiempo de comida de la noche el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.

Tabla No. 4: Ciclos de menús – Estrategia Residencias Escolares Ración para preparar en sitio – Desayuno Reforzado. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).

Ciclos de menús estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario desayuno reforzado el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes. “Ver página siguiente”.





DESAYUNO REFORZADO - ESTRATEGIA DE RESIDENCIAS ESCOLARES					
OPERADOR:	CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR 2023				
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz	Agua de panela en leche	Arroz con leche	Colada de avena
ALIMENTO PROTEICO	Huevo perico	Carne de res guisada	Lentejas guisadas	Huevo cocinado	Pollo desmechado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de harina de maíz asada	Deditos de harina de trigo	Tajadas de plátano amarillo frito	Galletas crakeñas	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano	Porción de fruta picada papaya	Porción de fruta piña	Porción de fruta picada fresa y mango	Porción de fruta papaya
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Mazamorra con leche	Colada de quinua	Chocolate en leche	Colada de harina de plátano
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado desmechado	Huevo perico	Blanquillo guisado	Omelet de huevo	Carne de res desmechada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Tortilla de harina de trigo	Galleta doraditas	Croquetas de papa común	Galletas ducales	Espagueti
FRUTA	Porción de fruta naranja	Porción de fruta picada banano con mango	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banano	Porción de fruta mandarina
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	Jugo de mora en leche	Colada de maíz	Chocolate en leche	Colada de avena	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Arepa rellena de carne de cerdo guisada	Huevo cocido	Huevo revuelto	Frijol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz verde		Deditos de yuca fritos	Galletas crakeñas	Cascos de papa amarilla frito
FRUTA	Porción de fruta banano	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta fresa y banano
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	Jugo de guayaba en leche	Arroz con leche	Colada de harina de plátano	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz
ALIMENTO PROTEICO	Albóndigas fritas	Huevo cocinado	Huevo revuelto	Arepa rellena con carne de res guisada	Queso
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con verduras	Galletas doraditas	Papas chips		Aborrajados
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano	Porción de fruta piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banano
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO		

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE





Tabla No. 5: Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares Ración para preparar en sitio – complemento alimentario almuerzo. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).

Ciclos de menús estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes. “Ver página siguiente”.

CICLO DE MENÚ ALMUERZO PREPARADO EN SITIO						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS						
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA	CARNE DE RES ASADA FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO SUDADA	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMON	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y piña)	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
ALIMENTO PROTEICO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO FRIJOL GUISADO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ROPA VIEJA LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA CON AHOGADO	BASTONES DE PAPA FRITOS	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, habichuela y zanahoria)	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla, tomate)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA FRIJOL BLANCO GUISADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA	
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ FRIJOL ROJO GUISADO	CARNE DE RES MOLIDA	HUEVO PERICO LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO CON PAPA	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO			





Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Tabla No. 6: Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares Ración para preparar en sitio – complemento alimentario refrigerio de la tarde modalidad Ración Industrializada. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).

Ciclos de menús estrategia residencias escolares de la modalidad ración industrializada complemento alimentario jornada de la mañana / jornada de la tarde el cual debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/ JT, MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
OPERADOR:	CONSORCIO ALIMENTACION ESCOLAR 2023					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	TUQUERRES	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	GALLETA MANTECADA	GALLETA CUCA	GALLETA SABOR A NARANJA	MUFFIN	
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE AVENA	GALLETA CUCA	MUFFIN	GALLETA MANTECADA	GALLETA SABOR A NARANJA	
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	GALLETA MANTECADA	GALLETA CUCA	GALLETA DE AVENA	MUFFIN	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE AVENA	GALLETA MANTECADA	MUFFIN	GALLETA MANTECADA	GALLETA SABOR A NARANJA	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO					

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional

Tabla No. 7: Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares Ración para preparar en sitio – complemento alimentario comida. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).

Ciclos de menús estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario comida el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes. “Ver página siguiente”.

CICLO DE MENÚ ALMUERZO PREPARADO EN SITIO						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	57 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA	CARNE DE RES ASADA FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO SUDADA	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	





TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMON	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y piña)
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUIADAS	HUEVO PERICO FRIJOL GUIADO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ROPA VIEJA LENTEJAS GUIADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUIADO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA CON AHOGADO	BASTONES DE PAPA FRITOS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, habichuela y zanahoria)	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla, tomate)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO GUIADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS GUIADAS	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA FRIJOL BLANCO GUIADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUIADA
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLE FRIJOL ROJO GUIADO	CARNE DE RES MOLIDA	HUEVO PERICO LENTEJAS GUIADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUIADO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			MARIA PAULA BETANCOURTH ANGULO		

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional

1.2.2 Clasificación de bienes y servicios

La prestación del servicio a contratar por la secretaria de Educación Departamental de Nariño, se encuentra clasificada así:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	13	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	08	Servicios de suministro de alimentos
	09	Políticas o programas de ayuda alimentaria
	11	Servicios de seguridad alimentaria
Código UNSPSC: 93131608, 93131609, 93131611		





1.3 Especificaciones Técnicas

Tabla No. 8: RACIONES ALIMENTARIAS CONTRATADAS 25 DIAS

TIPO DE RACIÓN	TOTAL
COMPLEMENTO AM/PM	88.369
ALMUERZO INCLUIDO ALMUERZO DE RESIDENCIA ESCOLAR	10.588
INDUSTRIALIZADO	4.921
DESAYUNO REFORZADO	40
TOTAL RACIONES DIARIAS	103.943

Tabla No.9: DISTRIBUCIÓN DE RACIONES POR MUNICIPIO





JERARQUIA	BENEFICIARIOS	COMPLEMENTO A.M/P.M	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	DESAYUNO REFORZADO
ALBÁN	1183	225	787	171	0
ALDANA	492	492	0	0	0
ANCUYÁ	870	845	0	25	0
ARBOLEDA	1072	1066	0	6	0
BARBACOAS	7403	7266	0	137	0
BELÉN	840	575	250	15	0
BUESACO	3253	3089	67	97	0
CHACHAGÜÍ	1943	1766	129	48	0
COLÓN	1137	1137	0	0	0
CONSACA	1266	1259	0	7	0
CONTADERO	446	446	0	0	0
CUMBITARA	1447	1243	40	164	40
EL CHARCO	5785	2822	2492	471	0
EL PEÑOL	738	734	0	4	0
EL ROSARIO	1016	955	0	61	0
EL TABLÓN DE GÓMEZ	1617	1522	95	0	0
EL TAMBO	1788	1784	0	4	0
FRANCISCO PIZARRO	1824	1239	0	585	0
FUNES	826	826	0	0	0
GUACHUCAL	217	217	0	0	0
GUAITARILLA	1366	1218	148	0	0
GUALMATÁN	1004	1004	0	0	0
ILES	1128	918	210	0	0
IMUÉS	934	213	721	0	0
LA CRUZ	2412	2407	0	5	0
LA FLORIDA	1209	1046	129	34	0
LA LLANADA	878	856	0	22	0
LA TOLA	1650	1425	0	225	0
LA UNIÓN	4619	4605	0	14	0
LEIVA	1646	1621	0	25	0
LINARES	1122	1122	0	0	0
LOS ANDES	1503	1496	0	7	0
MAGÜI	2509	2382	0	127	0
MOSQUERA	1733	1733	0	0	0
NARIÑO	458	458	0	0	0
OLAYA HERRERA	5275	4519	485	271	0
OSPINA	865	865	0	0	0
POLICARPA	2430	1878	317	235	0
POTOSÍ	1670	1670	0	0	0
PROVIDENCIA	677	603	74	0	0
PUERRES	1141	1123	0	18	0
PUPIALES	2666	2646	0	20	0
RICAUORTE	464	346	118	0	0
ROBERTO PAYÁN	3043	1872	1071	100	0
SAMANIEGO	3717	3362	340	15	0





SAN BERNARDO	1110	1108	0	2	0
SAN LORENZO	2493	1954	535	4	0
SAN PABLO	2032	2032	0	0	0
SAN PEDRO DE CARTAGO	815	812	0	3	0
SANDONÁ	2725	2698	0	27	0
SANTA BÁRBARA	2256	1944	13	299	0
SANTACRUZ	523	523	0	0	0
SAPUYES	881	881	0	0	0
TAMINANGO	2511	2014	474	23	0
TANGUA	1267	1264	0	3	0
TÚQUERRES	4561	855	2093	1613	0
YACUANQUER	1422	1388	0	34	0
PROYECCION J.U MAYORITARIO		0	0	0	0
TOTAL	103878	88369	10588	4921	40

NOTA. Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede fluctuar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; así mismo, la tipología de raciones (RPS y RI) puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño- IDSN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo casola Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

La entidad territorial determinó contratar raciones diarias para 103.878 beneficiarios, de las cuales 88.369 corresponden a raciones preparadas en sitio tipo complemento JM/JT, 10.588 raciones preparadas en sitio tipo almuerzo, en la cuales están incluidas las raciones de residencias escolares, 4.921 corresponde a modalidad de ración industrializada, en residencias escolares se contrató, 40 raciones RPS desayunos reforzados

2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2.1 Obligaciones generales del contratista.

A continuación, se establecen las obligaciones propias de la ejecución del contrato a cargo contratista.

1. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos, objeto y montos establecidos en la negociación, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto de la negociación.
3. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al Departamento, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación





de la negociación.

4. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
5. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
6. Utilizar la imagen institucional del Departamento de Nariño, Secretaría de Educación Departamental, MEN (Ministerio de Educación Nacional), UApA (Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar) y Nación en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del servicio, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio para lo cual la Entidad remitirá, una vez legalizado los logos institucionales.
7. Dar respuesta oportuna, verificable, de fondo y dentro de los tiempos legales establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por los entes de control, la entidad a través de la supervisión o interventoría, el MEN, UApA y demás actores que participan en el marco de la operación del Programa.
8. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la Supervisión o interventoría del servicio para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.
9. Mantener comunicación permanente con la Secretaría de Educación Departamental a través de la supervisión o interventoría.
10. Informar a la Supervisión o interventoría a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.
11. Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, consagrados en el artículo 44 y 67 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes.
12. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil.
13. Cumplir las disposiciones contenidas en el Manual de Contratación de la Entidad.
14. Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información, uso de la información y distribución de la información de conformidad con el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia y en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes.
15. Promover la participación de las Asociaciones de Padres de Familia y comités de alimentación escolar como veedores a la ejecución del PAE.
16. Promover y apoyar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación y/o Ministerio de Educación Nacional.
17. Presentar dentro de los tres (3) días siguientes a la celebración de la negociación, los documentos necesarios para su legalización y ejecución.
18. El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, etc., en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa.
19. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del servicio, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

2.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD





RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

1. Acatar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – contenidas en la Resolución Número 335 de 2021 expedido por la Unidad Especial de Alimentos Para Aprender – UApA, sus anexos, o documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen y las demás condiciones y especificaciones consideradas por la SED NARIÑO como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación de todas las etapas del programa.
2. Garantizar la entrega de los bienes y servicios directamente en cada uno de los establecimientos educativos en los tiempos establecidos. En caso de alguna modificación por fuerza mayor, el operador deberá presentar un documentos de justificación con la aprobación por parte del representante legal o su delegado de la respectiva institución educativa para establecer la entrega de bienes y servicios en un espacio diferente al establecimiento educativo.
3. Prestar el servicio de alimentación escolar durante los días de atención con estudiantes, determinados en el calendario escolar definido por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño y por los días efectivos de operación que fueran pactados, exceptuando el día de la excelencia educativa o día E fijado por el Ministerio de Educación Nacional, convocatorias a jornadas sindicales, así como recesos en casos de fuerza mayor o caso fortuito.
4. Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco del presente servicio para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
5. Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos, para las modalidades de raciones preparada en sitio, ración industrializadas y tiempos de comida de la estrategia de residencias escolares, conserven sus características de calidad, inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia de importación y exportación, además del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.
6. Garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y reducir los riesgos biológicos químicos y físicos, logrando de esta manera la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos – ETA's. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.
7. Informar periódicamente a la entidad territorial a través de la Supervisión o interventoría del programa, sobre el grado de avance técnico operativo, administrativo, contable y financiero del servicio mediante el sistema de monitoreo y control establecido
8. Entregar a la supervisión o interventoría dentro de los primeros quince (15) días calendario de cada mes, informes financieros y de gestión sobre el avance de la ejecución del presente servicio con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos





administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, específicamente indicará número de raciones servidas, no servidas, y causales de ello. Las raciones no servidas deberán estar comprobadas por la supervisión o interventoría, y serán descontadas de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del presente servicio; además deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo al porcentaje ofertado.

Nota: El contratista no podrá radicar informes para pago hasta tanto la Entidad no haya emitido informe de cumplimiento. Se debe tener en cuenta que los informes de cumplimiento se expedirán teniendo en cuenta la oportuna entrega de información y subsanaciones de forma completa, acorde a lo solicitado por la entidad, la supervisión o la interventoría.

9. Los informes financieros y de ejecución presentados por el contratista deberán corresponder a la base de SIMAT del mes inmediatamente anterior al de ejecución, Esta base de SIMAT es entregada por la SED Nariño a solicitud del contratista.

10. Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del servicio, de acuerdo a las directrices establecidas por el Departamento de Nariño-Secretaría de Educación Departamental y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional.

11. Los informes deberán entregarse a la supervisión, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en caso que el informe presente algún documento faltante será devuelto al contratista, para remitir la totalidad de la documentación requerida.

12. Una vez revisado el informe de ejecución, el contratista deberá subsanar, cuando haya lugar, todos los requerimientos que realice la supervisión acorde a los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – contenidas en la Resolución Número 335 de 2021 expedido por la Unidad Especial de Alimentos Para Aprender – UApA.

13. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuada y oportunamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones establecidas de conformidad a la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, los estándares y las condiciones mínimas del Programa y en la normatividad sanitaria vigente, o los demás documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen.

14. El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo:

- 1 Coordinador Operativo o General del Proyecto
- 1 Nutricionista Dietista
- 4 profesionales de campo
- 1 Jefe de Bodega
- 1 Profesional en Derecho
- 1 Profesional en ciencias sociales y humanas
- 1 Profesional en Ciencias Económicas o afines
- 57 coordinadores Municipales
- Manipuladoras de alimentos, de acuerdo a la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones en cada establecimiento educativo.

15. El contratista para la vinculación del personal manipulador de alimentos a que hace referencia la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos podrá utilizar las siguientes modalidades contractuales, siendo su escogencia una decisión exclusiva del





contratista conforme a su esquema económico y financiero:

- Vinculación por contrato laboral, evento en el cual el contratista debe estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social, salud, pensión, ARL y aportes a para fiscales, ICBF, SENA y caja de compensación familiar. Durante la vigencia de dichos contratos se debe anexar a la cuenta de cobro presentada por el contratista el respectivo reporte de planilla por los anteriores conceptos.
- Contrato por prestación de servicios, caso en el cual se deberá verificar que se esté cotizando al régimen de salud, pensión y riesgos laborales, como lo establece la Resolución 793 de 2003 y la Ley 1562 de 2012.
- Acción de voluntariado, contemplado en ley 720 del 2001 y el decreto 4290 del 2005, y demás normas que lo reglamenten, teniendo en cuenta que el programa de alimentación escolar requiere la participación activa de diversos actores, y en este caso la familia y la sociedad deben concurrir para garantizar la alimentación escolar de los niños, niñas adolescentes y jóvenes de las áreas rurales y urbanas registrados en la matrícula oficial de los 57 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

16. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio

1 a 75 Raciones	De 76 a 150 Raciones	De 151 a 300 Raciones	301 a 500 Raciones	501 a 750 Raciones	751 a 1.000 Raciones	1.001 a 1.500 Raciones
1	2	3	4	5	6	7

Nota: “En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o interventoría o equipo de supervisión de la Entidad Territorial, 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.”

17. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración industrializada; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Industrializada





De 50 a 200 RI	De 201 a 400 RI	De 401 a 600 RI	De 601 a 800 RI	De 801 a 1000 RI
1	2	3	4	5

Nota: “En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o interventoría o equipo de supervisión de la Entidad Territorial, 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.”

18. En los establecimientos educativos que sean atendidos con la modalidad Ración Industrializada y cuenten con menos de cincuenta (50) beneficiarios, el contratista tiene la obligación de entregar la totalidad de elementos de aseo relacionados en la tabla denominada “Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Ración Industrializada”.

19. El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos.
- Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.
- Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información.
- Cumplir con los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 del 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituya.

20. Las actividades a desarrollar por parte de las manipuladoras de alimentos son:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús, análisis químico y guía de preparaciones establecidas por la entidad en el presente estudio previo y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad ración preparada en sitio.
- Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús y análisis químico establecidas por la entidad en el presente estudio previo para la modalidad ración industrializada.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grado y nivel de escolaridad en la minuta patrón.
- Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y





desinfección.

- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación, calidad, higiene y seguridad de alimentos, además de las características organolépticas de los alimentos servidos, las cuales deben ser óptimas en cuanto a color, combinación, olor y apariencia.
- Garantizar el mantenimiento de los equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad ración preparada en sitio.
- Adquirir un certificado médico, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo, motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipule. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- Observar que en el espacio de preparación y manipulación de alimentos se garantice el cumplimiento de la dotación de cada manipuladora de alimentos, caracterizado desde su vestimenta, en un estado completo e higiénico.
- Garantizar un estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo y totalmente completo y limpio.
- Procurar un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese del área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda generar un riesgo de contaminación a los alimentos.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general.
- El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.
- Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de los alimentos y/o complementos.
- Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
- Elegir al o la representante del personal manipulador de alimentos que hará parte del Comité de Alimentación Escolar.

21. Una vez la supervisión o interventoría apruebe el personal mínimo propuesto en la etapa de alistamiento, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del servicio, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión o interventoría de la presente negociación, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el cambio por parte de la supervisión o interventoría del servicio, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente. El personal exigido debe cumplir y acreditar, como mínimo, los requisitos de calidad y experiencia mencionados.

22. Dotar de un (1) uniforme al personal manipulador de alimentos de acuerdo a los establecido en la Resolución 335 de 2021, sus anexos técnicos, resolución 2674 de 2013 y demás que la modifiquen, adicionen o sustituyan, con vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la





contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra completamente el cabello, un delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes de color claro cubiertos y en material no poroso (no tela).

23. Reemplazar la dotación de los uniformes y zapatos, según lo establecido en la ley y al momento de su entrega certificar en el formato establecido por la secretaria de educación con las respectivas actas y listado de firmas de cada dinamizadora manipuladora de alimentos, adicionalmente vendrán acompañados de registro fotográfico.

24. Certificar, por establecimiento educativo, la entrega de la dotación de indumentaria en el formato establecido por la Secretaría de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga., documento que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico, conforme o no conforme y firma.

25. La dotación al personal manipulador de alimentos se deberá entregar antes del primer día de inicio de operación.

26. Dotar de elementos de aseo personal a las manipuladoras de alimentos tales como: Jabón líquido inoloro, papel higiénico, toallas de papel para manos entre otros en las cantidades y condiciones según lo dispuesto en la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De igual manera, se deberá registrar en el formato establecido por la Secretaria de Educación y con el respectivo registro fotográfico.

27. En los establecimientos educativos que sean atendidos con la modalidad Ración Industrializada y cuenten con menos de cincuenta (50) beneficiarios, el contratista tiene la obligación de dotar de elementos e insumos de aseo al personal responsable de la entrega de las raciones alimentarias diariamente tal como se establece en la obligación No. 26.

28. En los procesos de manipulación de alimentos reemplazar al personal que, por su estado de salud, represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

29. Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal, donde conste que se encuentra implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa, o en proceso de implementación. Con la firma de la certificación se entiende presentada bajo la gravedad de juramento. De igual manera, la certificación debe contar con la firma o aval de una ARL o de persona que cuente con licencia en salud ocupacional aportando copia de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015.

30. El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático.

31. Promover en los establecimientos educativos el reporte y registro de información en el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT referente a la caracterización de la estrategia de Alimentación Escolar de cada titular de derecho.

32. El contratista en el marco de la operación debe garantizar que los vehículos destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos y garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021, Resolución 2674 de





2013, Resolución 2019055962 de 2019 y Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

33. El contratista en el marco de la operación deberá mantener en funcionamiento durante la prestación de servicio como mínimo con diez (10) vehículos automotores que cuenten con sistema de refrigeración y congelación de una capacidad mínima de tres (3) toneladas cada uno, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2019055962 de 2019 y Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

34. El contratista deberá mantener en funcionamiento la bodega principal y/o planta de ensamblaje propia o vinculada, durante la prestación del servicio en el municipio de Pasto, donde se alistarán, almacenarán, y distribuirán los alimentos; y contar como mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar acabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración, congelación, tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretilla transportadoras, canastillas y estibas en material higiénico sanitario.

La bodega debe contar con un área mínima de 1000 m², la cual se encontrará ubicada en el municipio de Pasto

35. El contratista en el marco de la operación deberá mantener como mínimo una bodega de almacenamiento por subregión con la dotación mínima exigida en los lineamientos técnicos y estándares de la resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y las normas higiénicas sanitarias exigidas en la Resolución No 2674 del 2013.

36. Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar: equipos de refrigeración y congelación, tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

37. El contratista debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015. Por medio de la cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

38. El contratista se obliga a mantener las bodegas con los espacios adecuados que permitan la verificación de la cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar - PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UAPEA. Además, deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 en lo concerniente al Plan de Saneamiento Básico.

39. El contratista, se obliga a realizar cambios de las marcas de los productos entregados en el marco de la operación del programa cuando haya rechazo generalizado por parte de los usuarios o cuando el Instituto Departamental de Salud





de Nariño (IDSN), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA) o la supervisión o interventoría reporten que el producto suministrado no cumple con los estándares mínimos de calidad e inocuidad de acuerdo a la normativa vigente colombiana, para lo cual deberá aportar la ficha técnica del producto a reemplazar.

40. El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para la entrega, distribución, manejo, y preparación de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar.

41. Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del servicio el nuevo personal a ingresar debe cumplir los requisitos de talento humano exigidos en los presentes estudios previos y dicho cambio debe ser informado a la supervisión o interventoría del servicio.

42. Si por causas imputables al contratista se presente algún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa.

43. Coordinar con la Entidad a través de la supervisión la formulación y cumplimiento de los planes de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativo por la supervisión o interventoría con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UAPE.

44. Cumplir con las acciones establecidas en los planes de mejora en los términos estipulados por la supervisión del servicio y allegar soportes y evidencias del caso en el término de cinco (5) días hábiles. El incumplimiento de la ejecución de los planes de mejora realizados por la Supervisión o interventoría del servicio será causal de incumplimiento del objeto contractual por parte del contratista. **Nota:** la entidad podrá especificar el tiempo para la subsanación de planes de mejora de acuerdo a la acción de mejora requerida.

45. Diseñar e implementar los planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos o hallazgos encontrados en las visitas de supervisión o interventoría y de las quejas presentadas por el Comité de Alimentación Escolar- CAE o en su defecto la comunidad educativa (Padres de familia, docentes, directivos docentes, estudiantes y comunidad en general), durante todas las etapas de ejecución del programa y en diferentes modalidades de atención, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos contenidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos expedida por la UAPE lo anterior teniendo en cuenta que es de carácter obligatorio la realización de visitas a territorio realizadas por la UAPE y de las autoridades competentes, las cuales tienen fines de verificación del estado de ejecución de PAE, del cumplimiento de la normatividad, calidad y oportunidad de la información para determinar necesidades de fortalecimiento territorial y generar planes de mejora.

46. El contratista deberá realizar durante la ejecución del servicio al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de hábitos y estilos de vida saludables, en cada uno de los establecimientos educativos donde se ejecute la presente el contrato.

47. El contratista deberá realizar la promoción de una alimentación saludable y agradable, que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

- Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.





- Equilibrada: que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
- Suficiente: en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
- Adecuada: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
- Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume” (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

48. El contratista no podrá suscribir convenios o contratos con entidades territoriales no certificadas del departamento de Nariño para llevar a cabo el mismo o similar objeto contractual con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE.

49. En aquellos casos en los cuales durante la operación del programa el contratista evidencie que los establecimientos educativos no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar con el análisis técnico y/o diagnóstico, y el soporte respectivo esta situación a la Supervisión o interventoría para su evaluación y aprobación del cambio de modalidad, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones mínimas para la preparación de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria.

50. En caso que algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad de ración, es decir de preparada en sitio a industrializada o viceversa, el contratista, deberá apoyar la revisión técnica que permita emitir concepto y en todo caso acatar la decisión de la supervisión o interventoría en los términos establecidos por la misma.

51. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución – comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

52. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en los establecimientos educativos, con las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad, y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos.

53. Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momento de la supervisión o interventoría, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, nombre del establecimiento educativo con su respectivo código DANE, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma.

54. Elaborar y publicar en lugar visible del restaurante escolar la ficha técnica de información del PAE, el cual debe contener la siguiente información: Entidad territorial, departamento, municipio, nombre de la Institución Educativa, tipo de complemento, fecha de inicio, número de días de atención, número total de cupos asignados, número del objeto contractual o convenio, numero de manipuladoras de alimentos, nombre o razón social del operador, y canal de la atención de peticiones, quejas y reclamos al ciudadano. Lo anterior deberá ser reportado a la supervisión o interventoría mediante el respectivo registro fotográfico de cada establecimiento educativo, en el primer informe de ejecución radicado y mantenerlos durante la vigencia del respectivo servicio. La Entidad remitirá formato ficha técnica de información del PAE emitida por la UApA.





- 55.** Publicar en un lugar visible del comedor escolar, tanto en el sitio de preparación de alimentos como en el sitio de servido de los mismos y parte externa del comedor escolar los ciclos de menús establecidos contractualmente.
- 56.** Cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios, resaltando que el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no fuera de la misma, teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.
- 57.** El horario de consumo de los complementos se plantea de acuerdo a las dinámicas de los establecimientos educativos y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada e informada al contratista con tres (3) días de anticipación. A continuación, se relaciona los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos para los establecimientos educativos:

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario jornada Mañana	Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	Jornada Única	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

58. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar, en el caso de la modalidad preparada en sitio o del establecimiento educativo en caso de modalidad industrializada. De igual manera, debe ser de conocimiento

de la comunidad educativa, operador, supervisión y/o interventoría y de la ETC.

59. 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 del consumo.

60. La preparación de los alimentos en la modalidad preparada en sitio debe efectuarse en cada uno de los comedores escolares de los establecimientos educativos para que los beneficiarios los consuman de inmediato, de acuerdo con lo establecido en la resolución 335 de 2021 de la Unidad de Alimentación Escolar y con las normas de higiene sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

61. El contratista no está autorizado para suministrar alimentos a personas diferentes a las autorizadas por la ETC, supervisión y/o interventoría. Razón por la cual, la ETC reconocerá exclusivamente el pago de los alimentos suministrados a las personas autorizadas en los términos de los presentes estudios previos, con previa firma de los rectores o los designados debidamente autorizados por el rector, de cada uno de los establecimientos educativos en donde se presta el servicio.

62. Reportar de manera inmediata por escrito a la entidad a través de la supervisión o interventoría del servicio y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

63. Cuando se requiera, el contratista deberá coadyuvar en la entrega de información, a la comunidad educativa, relacionada con su contrato, esto con el fin de garantizar la transparencia y una adecuada vigilancia comunitaria y control social del mismo.

64. El contratista debe procurar por la vinculación de los padres de familia como manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20%, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, esto según lo estipulado en el





artículo 4 de la ley 2042 del 27 de julio de 2020.

65. Coadyuvar en la conformación y activación del Comité de Alimentación Escolar, en cada establecimiento educativo, para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa, esto de conformidad a la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

66. Participar en los distintos espacios de gestión social como son los Comités Municipales de Alimentación Escolar, Comité Departamental de Seguimiento operativo, Mesas públicas, Comités técnicos operativos del programa y el Comité de Alimentación Escolar, según lo dispuesto en la Resolución No 335 y sus anexos técnicos.

67. Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por la UApA y la Secretaria de Educación Departamental a través de la Supervisión para la ejecución del programa, documentos que deben contener como mínimo la siguiente información: establecimiento educativo y nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico de quien firma el formato.

68. Gestionar con el establecimiento educativo y con las Entidades Territoriales no Certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con los parámetros y cantidades establecidos en Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos expedida por la UApA, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

69. El contratista debe cumplir con el suministro del complemento alimentario y tiempos de comida contemplados en la estrategia de residencia escolar a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por grado y nivel educativo según la Resolución 335 de 2021 y Resolución 3803 de 2016.

70. El contratista deberá tener en cuenta las características organolépticas de los alimentos al momento de emplatarlos, de tal manera que la alimentación suministrada sea: en textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad, métodos de cocción y simetría.

71. El contratista deberá garantizar, que cada alimento suministrado en la modalidad industrializada se entregue en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con el ciclo de menú, análisis nutricional establecidas por la entidad en el presente estudio previo y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.

72. En el caso de requerirse, la entidad en conjunto con el operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del servicio que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

- Adaptación transitoria de la minuta patrón.
- Cambio en la modalidad de suministro.
- Variaciones del número de menús por ciclo.
- Definición de la lista alternativa de intercambios.

73. En caso de presentarse suspensión de las clases académicas, es decir, que los estudiantes no puedan asistir al establecimiento educativo y que por tal motivo se afecta el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el CONTRATISTA deberá realizar el informe con sus respectivos soportes y remitir a la SED. Por tanto,





hasta que se logre restablecer las condiciones normales y evidentes de las actividades académicas, el PAE se suspenderá por escrito por parte de la supervisión del contrato.

74. En el caso de presentarse la reubicación de los estudiantes del establecimiento educativo a un nuevo espacio donde no cuenten con la infraestructura requerida para el comedor escolar o que no cuente con este, El CONTRATISTA, debe suministrar la modalidad de atención PAE, con Ración Industrializada, teniendo en cuenta los ciclos de menú descritos en los presentes estudios previos, la cual debe contar con la aprobación por parte de la supervisión del contrato.

2.3 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA COMPRAS PÚBLICAS LOCALES

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, la que debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el municipio o departamento, de acuerdo con la normatividad nacional. Como se ordena en el transcrito artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, de acuerdo al anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, el porcentaje mínimo de compras se encuentra establecido en el 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

1. El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”
2. El contratista deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a “Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos”. Teniendo en cuenta, lo establecido en el cuadro que se señala a continuación:

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO DEMANDADO SEGÚN CICLOS DE MENÚS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD
1 Lácteos y derivados	Leche líquida o leche UHT, pasteurizada o ultra pasteurizada
	Leche entera en polvo
	Avena nacional UHT
	Leche saborizada UHT
2 Raíces, tubérculos y plátanos	Papa criolla/ Papa común
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde
	Yuca
3 Frutas y verduras	Frutas
	Verduras y hortalizas
4 Alimento proteico	Pechuga de pollo
	Carne de res
	Carne de cerdo
	Huevo de gallina fresco
	Leguminosas (Lenteja, frijol rojo, frijol blanco, arveja seca y verde y garbanzo)
	Panela en bloque





5 Azúcares y dulces	Azúcar blanca ó morena
	Bocadillo de guayaba
	Panelita de leche
	Dulce de leche con coco
	Chocolate, con azúcar
6 Cereales	Pan de coco
	Galleta mantecada
	Galleta sabor a naranja
	Galleta de avena
	Cucas
	Muffin
	Maíz para colada
	Harina de trigo
	Harina de maíz
	Avena en hojuelas
	Arroz blanco
	Espagueti
	Maíz peto para mazamorra
Quinua	
Pasta cabello de ángel	
7. Grasas y aceites	Aceite regular
	Margarina

A continuación, se detallan las características de los alimentos demandados:

GRUPO	ALIMENTO	CARACTERÍSTICA: DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
1 Lácteos y derivados	Leche en polvo entera	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. No contiene ningún tipo de suero lácteo, adulterante, edulcorantes, conservantes o neutralizantes
	Leche líquida o leche UHT	Leche entera, larga vida obtenido mediante proceso técnico en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales bovinos cruda o termizada a una temperatura entre 135 y 150 °C por un periodo de tiempo entre 2 a 4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas. De color blanco azulado, sabor y olor característico al producto, levemente dulce y cocido.
	Avena UHT	Elaborada a base de leche de vaca entera higienizada, avena precocida y molida, azúcar, contiene aditivos como estabilizantes y saborizantes permitidos. La bebida láctea con avena debe contener mínimo el 88% de leche entera de vaca, su textura debe ser fluida, libre de coágulos y grumos, se conserva a temperatura ambiente. No contiene lactosuero, sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes.
	Leche saborizada UHT	Elaborada a base de leche de vaca líquida entera, azúcar, aditivos: estabilizante permitido, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, según el caso: sabor natural o idéntico al natural, colorantes permitidos en alimentos infantiles de acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos.
	Papa criolla	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la
	Papa común	





2 Tubérculos	Plátano hartón maduro	que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Plátano hartón verde	
	Yuca	
3 Frutas y verduras	Frutas	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Verduras y hortalizas	
4 Alimento proteico	Pollo	Alimento natural proveniente de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Es un alimento perecedero, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos y con adecuadas características organolépticas.
	Carne de cerdo	
	Carne de res	
	Huevo de gallina fresco	Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado.
	Lenteja	Grano procedente de la especie <i>Lens sculentamoench</i> , de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm. Producto natural sin preservativos y/o aditivos, Olor característico, color verde o marrón, limpias y libre de impurezas.
	Frijol rojo	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros <i>Phaseolus</i> spp. y <i>Vigna</i> , perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado; además detener olor y color característico de acuerdo a la variedad.
	Frijol blanco	Granos ovalados de color blanco cremoso, textura dura y tamaño pequeño.
	Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia fabaceae, el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.
Garbanzo	Redondeado, aplastado por los laterales, color amarillo blanquecino, textura dura y arrugada.	





5 Azúcares y dulces	Panela en bloque	Producto a base de jugo de la caña panelera, soluble en agua, de color amarillo claro y oscuro con sabor y olor característico. Consistencia firme y dura, determinada por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azúcares reductores formados en su proceso.
	Azúcar blanco o morena	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
	Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura Cuando este fría. El dulce de guayaba se obtiene por la concentración térmica de la mezcla de guayaba y azúcar.
	Panelita de leche	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones. poseen un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica.
	Dulce de leche con coco	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de coco rallado, es un dulce de color amarillento y su superficie es irregular, formando surcos longitudinales a lo largo de la pieza.
	Chocolate, con azúcar	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azúcares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
6 Cereales	Pan coco	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo. Su forma es redonda, en el centro se realiza un corte en cruz decorado con coco rallado.
	Galleta panificada (mantecada)	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo, azúcar, mantequilla.
	Galleta sabor a naranja	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo, azúcar, mantequilla y saborizante a naranja.
	Galleta de avena	Producto de panadería elaborado a partir de hojuelas de avena integral, azúcar, huevo y mantequilla.
	Cucas	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo, mantequilla, huevos y panela.
	Muffin	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.
	Cuchuco de maíz	Mezcla de granos partidos obtenido de la trituration del maíz pilado amarillo previamente colado y seleccionado. Sin aditivos, ni componentes que puedan causar reacciones alérgicas.
Harina de trigo	Producto obtenido de la molienda de trigos seleccionados para obtener una Harina refinada de Mediana Fuerza y tenacidad, al cual se le ha agregado los micronutrientes y agentes de tratamiento de harina de acuerdo a los niveles permitidos por las especificaciones técnicas de las normas vigentes.	





	Harina de maíz	Es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (<i>Zea Mays</i> var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las harinas precocidas de Maíz, se clasifican dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
	Arroz blanco	Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables y textura suave.
	Espagueti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, y huevo. El producto es largo y delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.
	Pasta cabello de ángel	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, y huevo. El producto es delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.
	Avena en hojuelas	Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena. Las hojuelas de avena provienen de granos de avena libres de infestación y de materias extrañas.
	Quinoa, perlada	Es un pseudocereal muy nutritivo, hasta el punto de ser considerado un 'superalimento'. Esta, originaria de Sudamérica y Estados Unidos, ha irrumpido con fuerza en países como España hasta instalarse en la dieta cotidiana.
	Maíz para mazamorra	Cereal con alto contenido en almidón, grano partido o quebrado.
7. Aceites y grasas	Aceite	Es un producto de origen vegetal comestible, apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado, no exceder los límites máximos de plaguicidas.
	Margarina	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

3. *El contratista deberá realizar las compras de los bienes que requiera para la ejecución del contrato cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras locales.*
4. *El contratista deberá presentar un esquema de proveeduría donde se evidencie que los productos mencionados en la tabla PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS, en lo referente a la negociación de compra de alimentos a pequeños productores, se desarrolle con enfoque territorial, vinculando a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y / o entregan los alimentos. Así mismo se debe contemplar la ley 2046 de 2020, artículo 2.19.1.1.4. por lo cual se debe radicar la carta de intención o documento equivalente, que los proveedores se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la dependencia que haga sus veces, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente, el cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), precio de compra del productor al proponente, forma de pago, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.*





5. Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por el MEN, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar- UApA, Departamento de Nariño-secretaría de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial contratante.
6. El contratista para acreditar la compra local deberá anexar el contrato suscrito con el proveedor, en el primer informe de ejecución presentado a la supervisión del contrato.
7. El contratista deberá presentar para acreditar las compras realizadas a pequeños productores con el documento de factura electrónica como lo indica El artículo 6 de la resolución 000042 de 2020 expedida por la Dian, o con documento equivalente, el documento equivalente es expedido por el vendedor del bien o prestador del servicio. Si el vendedor no está sujeto a expedirlo, deberá expedir en muchos casos una cuenta de cobro, que en este caso el operador como compradores debe emitir ante la DIAN por medio del documento equivalente o soporte.
8. El contratista debe garantizar que los proveedores de los alimentos locales cumplan los siguientes requisitos: a) Estar inscritos en la entidad competente encargada de realizar la inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, b) Presentar concepto higiénico sanitario favorable, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS, Resolución 1229 de 2013 del MSPS y la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201- 17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales". Los alimentos locales deben presentar su ficha técnica en fase de alistamiento con los requisitos establecidos.

2.4 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD DERACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA: OPERACIÓN Y PROCESO.

1. Cumplir con las condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos de acuerdo a cada modalidad de atención y según los requisitos establecidos en los numerales 4.1.3 Ración Industrializada, 4.1.1 Ración Preparada en Sitio y 4.6 de la estrategia de residencia escolar del Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE de la Resolución 335 de 2021.
2. Proveer alimentos acordes a los ciclos de menús, grupos de alimentos con las cantidades y frecuencias establecidas en el servicio y de acuerdo al plan de rutas estipulado, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por falta de los mismos.
3. Cumplir con los ciclos de menús para el complemento jornada mañana/tarde, complemento almuerzo, ración industrializada y ciclos de menús que conforman la estrategia de residencias escolares, con su respectivo análisis químico, guías de preparaciones y lista de intercambios por grado y nivel de escolaridad establecidas por la entidad en el presente estudio previo y de acuerdo a la Resolución 00335 del 21 de diciembre del 2021.
4. El contratista debe dar estricto cumplimiento a los alimentos, frecuencia y preparación de alimentos y cantidad de los mismos de acuerdo a los ciclos de menú establecidos por la Entidad para las diferentes modalidades de atención del programa, salvo situaciones de fuerza mayor que requiera hacer uso de la solicitud de intercambio de alimentos.





5. El contratista al inicio de operación deberá entregar a cada establecimiento educativo, el ciclo de menús, análisis químico, guía de preparaciones, lista de intercambio, estandarización de recetas y listado de gramaje en físico donde se estipule el peso bruto para la recepción de los alimentos perecederos y no perecederos y peso servido por preparación, de manera que las manipuladoras de alimentos no presenten dificultades durante la operación.
6. Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, en todas las etapas del programa de alimentación escolar y en las diferentes modalidades del complemento alimentario.
7. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del servicio deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 333 de 10 de febrero del 2011, 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes que complementen, modifiquen o sustituyan en el desarrollo del contrato y las demás normas vigentes que complementen o sustituyan en el desarrollo del servicio.
8. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al plan de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. Dichos recorridos deberán ejecutarse únicamente en días del calendario escolar para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE de cada establecimiento educativo. La entrega de los alimentos e insumos deben ser acorde con los cupos atendidos.
9. Implementar el sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de todo el proceso en la operación de PAE, en áreas de disponer y rastrear toda la información y todos los datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas hasta la entrega del complemento alimentario en cada establecimiento educativo (comedores escolares).
10. Garantizar antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
11. Garantizar que el personal manipulador de alimentos se mantenga durante toda la vigencia del servicio, y ante la ausencia del mismo se propenda por el reemplazo inmediato, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar.
12. El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la compra, alistamiento, almacenamiento, transporte, distribución, preparación y servido de los alimentos se encuentren con adecuado estado de salud, tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del servicio de conformidad a lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19; debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de la ejecución de la presente, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y a la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 0082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.





14. Garantizar que el personal manipulador de alimentos, responsable de entrega y recibo de alimentos tenga la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos.
15. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres y raciones, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario, teniendo en cuenta los planes de saneamiento básicos – PSB desarrollados por el contratista, de tal manera que garantice la higiene y aseo de los mismo, y debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. Se deberá entregar evidencia mediante acta y material fotográfico de la jornada de limpieza con la firma de quienes intervinieron.
16. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos en el Plan de Saneamiento Básico de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, adiciones o sustituyan.
17. Instalar en cada restaurante escolar letreros y/o mensajes alusivos a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en material lavable y resistente.
18. Cumplir con las condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos, materias primas según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 335 de 2021, anexo técnico Calidad e Inocuidad numeral 5.1.2.6. Almacenamiento y Conservación.
19. Garantizar que los envases y embalajes destinados para la manipulación de materias primas o productos terminados, cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y el numeral 5.1.2.6.1. Materiales, Empaques y Embalajes de la Resolución 335 de 2021.
20. Garantizar que el equipo, utensilios y menaje deben ser fabricados en materiales resistentes al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y demás consideraciones que exige la normatividad sanitaria vigente. Cabe resaltar que, todos los utensilios equipo y menaje debe ser destinado únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario para el servicio de PAE.
21. Garantizar que las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos relacionados y los tipos de preparaciones de alimentos que se requieren estén acorde a la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos para la modalidad preparada en sitio.
22. Cumplir con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, en los términos y condiciones presentados en fase de alistamiento de tal manera que incluya temas como: el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de Utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menú, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frío y caliente y otros que a juicio de la Supervisión o interventoría deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa. Para esta capacitación se debe tener en cuenta que es responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19. En los informes mensuales que correspondan los soportes del cumplimiento del mismo (acta, listados de asistencia por cada establecimiento educativo, registros fotográficos). Para esta capacitación se debe tener en cuenta que la responsabilidad es del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19.





- 23.** Cumplir con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos aprobado en la fase de alistamiento garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo al mismo. de igual manera se debe implementar el programa de calibración de equipo e instrumentos de medición, por lo cual el operador debe acreditar que cuenta con laboratorio externo o empresa certificada y la frecuencia de calibración de conformidad al manual del equipo, horas de uso y antigüedad.
- 24.** Presentar los formatos de aplicación del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de quipos de acuerdo al cronograma aprobado en la fase de alistamiento. Lo anterior, deberá presentarse por establecimiento educativo y con su respectivo registro fotográfico.
- 25.** Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res. 5109 de 2005, 333 de 2011, 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos.
- 26.** Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones, donde se valide en el proceso de operación que se incluye la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones.
- 27.** Cumplir con el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETAo brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.
- 28.** Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004 para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles en la modalidad ración preparada en sitio, Resolución 2019055962 de 2019 por la cual se adopta la Guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles (...) y demás normas que la sustituyan, adiciones o modifiquen.
- 29.** Cumplir y verificar que en el transporte de materias primas no se almacene productos o sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de la materia prima.
- 30.** Garantizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de complementos alimentarios, así como la identificación del personal manipulador.
- 31.** Garantizar la atención de los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al numeral 4 de la Herramienta 01 Instrumentos de soporte técnico del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.
- 32.** Contar con una carpeta física en bodega y en cada uno de los establecimientos educativos donde funcione el PAE que contenga, fichas técnicas de alimentos con el registro, permiso o notificación sanitaria dado el caso de que los alimentos haya sufrido un proceso de transformación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, certificado de calidad o de liberación, de los alimentos catalogados como de alto riesgo para la salud pública de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 y Resolución 335 de 2021. Adicionalmente, deberá incluir el acta de inspección sanitaria de las bodegas como de los establecimientos educativos con concepto higiénico sanitario favorable, favorable con requerimientos o favorable con observaciones, para los cual se debe tener en cuenta la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos; plan de saneamiento básico,





plan de mantenimiento preventivo, protocolo de bioseguridad, protocolo de ETA, plan de capacitaciones con sus respectivos soportes y demás documentos que hagan parte del Programa de Alimentación Escolar.

33. Tener una carpeta en físico en cada establecimiento educativo por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la misma se incluirá el examen médico que acrediten al personal como apto en la manipulación de alimentos.

34. Contar con una carpeta física en cada uno de los vehículos transportadores, y en la bodega reportada por el contratista que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente, el certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura, certificados médicos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) y mantenimiento de unidades de frío, de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Adicionalmente, deberá contar con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción, certificado de revisión técnico mecánica y contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los datos de contacto de su propietario.

35. Presentar las actas de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial, del 100% de los restaurantes escolares de cada uno de los establecimientos educativos donde realizará la prestación del servicio. La documentación será validada en el primer informe de ejecución presentado a la Entidad, de conformidad a la circular externa del INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos "orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales" y la Resolución 2674 de 2013.

36. Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos e insumos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en cada establecimiento educativo donde funcione el PAE y/o comedores escolares, los mismos deben cumplir con las características de calidad y cantidad dispuestas en el numeral 2 de la herramienta 01 del anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

37. El contratista debe garantizar que cada comedor escolar tenga como mínimo los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio tal y como se relaciona en la herramienta 01 del anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 y de acuerdo a los criterios de la SED, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. La Entidad de acuerdo al histórico de atención y teniendo en cuenta las necesidades de los establecimientos educativos requiere las siguientes cantidades:

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Ración preparada en sitio

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	3	4	5





Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
España abrasiva	3	4	5
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección 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 inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	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, entregas al inicio del servicio		
Papel higiénico	Mínimo 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.		

Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

PARÁGRAFO PRIMERO: En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes, etc) obligatoriamente dos veces durante la ejecución del contrato, la primera deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación y la segunda al 50% de ejecución del contrato suscrito.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); en el evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184 de 2019.

Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual





Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
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 Servicio

PARÁGRAFO PRIMERO: En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes, etc) obligatoriamente dos veces durante la ejecución del contrato, la primera deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación y la segunda al 50% de ejecución del contrato suscrito.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); en el evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184 de 2019.

38. El contratista debe garantizar la entrega por cada veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos de aseo necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad ración preparada en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa PAE.

PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento que para la unidad de servicio no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión o interventoría del servicio certificación en tal sentido expedida por la autoridad competente del respectivo Municipio junto con un plan de manejo de residuos sólidos elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar, el cual deberá presentarse a la supervisión o interventoría del servicio dentro de los 8 días de posterior al inicio del servicio .

39. Entregar el complemento alimentario jornada mañana/tarde, almuerzo y complementos alimentarios que hacen parte de la estrategia de residencias escolares en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad de ración preparada en sitio e industrializada, de tal manera que, el complemento alimentario que el contratista va a suministrar a los titulares de derecho cumpla como mínimo con el porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes así: El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y la ración industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario almuerzo debe aportar el 30%, el tiempo de comida desayuno reforzado, almuerzo debe aportar el 30% cada uno de las recomendaciones diarios de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón.

40. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en la minuta patrón por grado y nivel de escolaridad, ración, y por tipo de complemento y de acuerdo al horario de consumo de los complementos alimentarios establecidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

41. Estandarizar las porciones a los equivalentes en gramos (medidas caseras) establecidas en el ciclo de menú de acuerdo a los gramajes de las minutas patrón de la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos para la modalidad preparada en sitio.





PARÁGRAFO 1: La Ración industrializada es el complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Por lo tanto, cada alimento se debe entregar en su empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por la UApA y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Esta modalidad se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable.

42. El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional de la ración industrializada.

43. Cada alimento de la modalidad ración industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón de la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

44. Garantizar el almacenamiento transitorio de los alimentos de la ración industrializada, cumpliendo con los estándares mínimos de calidad e inocuidad como se establece en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

45. El contratista, en los informes mensuales de ejecución debe entregar el registro de marcas, lotes y fechas de vencimiento de los productos entregados para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo a los tipos y modalidad de atención del PAE, en los formatos que establezca la entidad.

46. Realizar entrega de víveres, elementos de aseo, elementos de protección personal, combustible y demás suministros en días hábiles de acuerdo al Plan de Rutas directamente en cada establecimiento educativo, de acuerdo a los cupos asignados, en el formato establecido por la Secretaría de Educación y la UApA, en la cual se relacione obligatoriamente el nombre del establecimiento Educativo, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, correo electrónico, No de teléfono – celular, No de Cédula y firma; el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas (de calidad y cantidad) de alimentos. Dicho formato debe ser diligenciado en el mismo momento de la entrega y por cada vez que se realice la misma.

47. Entregar a la supervisión o interventoría del servicio, una certificación expedida por el Rector, Coordinador o la persona delegada del establecimiento educativo para PAE debidamente soportado donde conste que está a paz y salvo en la entrega en sitio de víveres, elementos de aseo, combustible a demanda, dotaciones, bonificación a manipuladoras de alimentos y demás suministros necesarios para el adecuado desarrollo del programa, así como también indicarse el número de complementos alimentarios suministrados, en los formatos establecidos por la SED Nariño. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Establecimiento Educativo, Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico, fecha de la entrega de cada elemento y firma original del docente, rector o coordinador de PAE. La misma será requisito para el pago mensual de la ejecución de la presente negociación.

48. En el evento de faltantes de los alimentos o de alimentos en mal estado, o cuando los mismos no correspondan a las fichas técnicas aprobadas en la fase de alistamiento y





presenten causas establecidas en el numeral 5.1.2.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas del anexo Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021, se deberá realizar la reposición, devolución, o entregas faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento de acuerdo a lo planeado por el ciclo de menú y el horario del servido estipulado, para lo cual el operador contará máximo con 24 horas para dicha reposición. Ante este hecho cada establecimiento educativo deberá reportar los faltantes o alimentos en mal estado en el formato de la remisión de alimentos, el operador debe estar presto para resolver las observaciones que se realicen en cada establecimiento educativo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Secretaría de Educación y la UApA. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien reciba los alimentos.

49. Permitir que el Rector, Coordinador, docente encargado de PAE en el Establecimiento Educativo o integrante del CAE que recibe los alimentos, registre por escrito sus observaciones en los formatos definidos por la UApA o la Secretaría de Educación Departamental, para la remisión o reposición de víveres por no cumplimiento de las características propias de los alimentos o faltantes.

50. Reportar a la supervisión o interventoría la reposición de alimentos o víveres a los que los establecimientos educativos que hayan realizado observaciones del estado de las características organolépticas y de inocuidad, presenten causas establecidas en el numeral

5.1.2.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas del anexo Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 y/o alimentos faltantes de acuerdo a los ciclos de menú, en un tiempo no mayor a 24 horas posteriores al hecho.

51. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los tres (3) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte del establecimiento educativo o Secretaría de Educación Departamental a través de la Supervisión o interventoría del servicio, o el ~~personal~~ manipulador de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediata, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por dicho motivo.

52. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del MEN, UApA, IDSN o la Entidad Territorial a través de la Supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control y/o actores del mismo.

53. Efectuar seguimiento en el registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el Departamento como soporte de pago.

54. El contratista debe garantizar que los alimentos que integran las raciones tanto preparadas en sitio, como industrializadas, cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación.

55. Para el caso de las raciones en modalidad preparada en sitio e industrializada no servidas diariamente en el marco de la operación del Programa por la ausencia de titulares de derecho registrados en SIMAT, el contratista debe redistribuirlas entre los titulares de derecho asistentes.

56. Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección estipuladas en el PSB en los comedores escolares para garantizar el cumplimiento de las prácticas





higiénicas exigidas, por parte del personal manipulador de alimentos.

57. El contratista, deberá garantizar la entrega de alimentos en cada establecimiento educativo, para ello deberá contar con una balanza que cumpla con especificaciones de capacidad, sensibilidad y calibración para el pesaje de los mismos como requisito para la verificación por parte del establecimiento educativo, el operador y representantes del CAE.

58. El combustible deberá suministrarse a demanda tal y como lo establece la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos. En cada establecimiento educativo debe haber una reserva de combustible sellada del mismo tamaño y capacidad de la primera entrega, la cual será parte de la verificación en la visita de supervisión o interventoría en terreno.

59. Realizar intercambio de alimentos solo en los siguientes casos: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, baja aceptabilidad del alimento por parte de los beneficiarios de PAE y en los demás casos contemplados en la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Los intercambios de alimentos deben corresponder a los estipulados en la lista de intercambios, deben estar dentro del mismo grupo de alimentos y previamente aprobado por la entidad, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional. El contratista deberá solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación, la autorización del intercambio a la supervisión e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo; en caso de entregarse las raciones sin haber obtenido la autorización para el cambio, estas no serán canceladas.

60. El contratista deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio de alimentos con la siguiente información:

- Nombre del operador.
- Número de cada menú.
- Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre propio del alimento.
- Oficio en el cual se dé a conocer las dificultades para la adquisición del alimento otorgado por parte de la empresa proveedora del mismo, el cual será empleado como soporte para la viabilidad o no del intercambio de alimentos.

61. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes de un ciclo de menú diario planeado, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permite máximo dos intercambios por ciclo.

62. En los menús donde se contemple la combinación de cítricos con lácteos, se debe estimar un tiempo entre el consumo de cada alimento (1 hora aproximadamente) con el fin de evitar que los beneficiarios presenten malestar gastrointestinal.

63. Registrar las actividades del Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos; Los formatos se entregarán por parte de la Entidad para su respectivo diligenciamiento.

64. Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico presentados en la fase de alistamiento y aprobado por la supervisión o interventoría del servicio. Se deberá demostrar la entrega con firma de recibido por cada establecimiento educativo en el que conste esta recepción y contenga como mínimo: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien recibe.

65. Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales, de acuerdo





a lo establecido en los presentes estudios previos.

66. Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, preparación, servido y distribución en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApa.

67. En el caso que, el establecimiento educativo no cuente con equipo para la toma de temperatura en frío y caliente (termómetro), el operador mediante el coordinador municipal debe realizar de forma aleatoria la toma de temperatura en cada establecimiento educativo durante mínimo cinco (5) días del mes de atención, llevando el registro en los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApa. Posteriormente, se debe presentar dichos formatos en el informe de pago para la validación de la supervisión.

68. Garantizar que el personal ajeno al comedor escolar ingrese con la debida dotación como tapabocas, gorro y bata.

69. Realizar un plan de muestreo microbiológico en las modalidades de atención de PAE en la ración preparada en sitio y ración industrializada a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el MSPS y demás normas que la sustituyen, adiciones o modifiquen, en donde se especifique como mínimo: el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Es necesario que como mínimo se reporte mensualmente el análisis de un alimento con su respectivo resultado.

MODALIDAD	ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
Alimentos modalidad RI	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, lecha saborizada)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Queso fresco	Almacenado y ensamblado	Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Cereales (galleta, ponqués)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.





Materia Primas/Producto terminado Modalidad RPS	Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado-Preparado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Huevo	Almacenado-Preparado	
	Carnes y derivados Cárnicos	Almacenado-Preparado	
	Quesos	Almacenado-Preparado	
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado – manipulado	
	Agua Potable (Res. 2115 de 2007)	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma. Monitoreo de cloro residual “In situ” por comedor

Análisis microbiológicos específicos

DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS	FRECUENCIA MÍNIMA
Productos UHT	Almacenado - Preparado	Anual todos los productos
Quesos	<i>Salmonella Sp.</i> , – <i>Listeria monocytogenes</i>	Semestral
Alimentos que contengan maní	<i>Aflatoxinas</i>	Anual
Huevo en Cáscara	<i>Salmonella Sp.</i>	Trimestral
Arepas	<i>BacillusCereus</i>	Trimestral

Nota: El plan de muestreo microbiológico debe incluir y cumplir con el numeral 5.1.5.1. Toma de muestras y contramuestras, del anexo técnico Calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.

70. Realizar un muestreo microbiológico de manera mensual en la ración preparada en sitio y ración industrializada a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el MSPS y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen, en donde se especifique como mínimo: el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Es necesario que como mínimo se reporte mensualmente el análisis microbiológico de un alimento por modalidad de atención PAE, con sus respectivos resultados.

71. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el contratista deberá informar a la Entidad Territorial y garantizar la realización de los análisis microbiológicos a los alimentos implicados y estos análisis serán alineados con la naturaleza del producto y la legislación sanitaria vigente a fin de identificar ciertos patógenos y el cumplimiento de los rangos para cada parámetro de conformidad con la normatividad vigente.





72. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités Municipales y/o Escolares de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, por los diferentes medios tales como: correo electrónico, SAC entre otros; de acuerdo a la normatividad vigente.
73. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de Supervisión o interventoría del servicio y notificarlos en los tiempos establecidos.
74. Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa.
75. En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el contratista para la operación del programa en las regiones afectadas, deberá acatar las directrices que el Departamento disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito de la Supervisión o interventoría del servicio dirigida al contratista, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación del mismo; también se deberá exigir al contratista la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito de la Supervisión o interventoría del servicio dirigida al contratista.
76. Las demás obligaciones consideradas para la ración preparada en sitio e industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos y sus anexos.

2.5 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA EN LA ETAPA DE PLANEACIÓN Y ALISTAMIENTO:

Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista desde la suscripción del servicio y antes del inicio de la operación, el plazo para su cumplimiento será de tres (3) días calendario, dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades: Elaborar, consolidar y presentar para aprobación de la Supervisión o interventoría del servicio lo siguiente:

1. Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del servicio respectivo.
2. El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su compra, alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo.
3. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho beneficiarios del programa en las condiciones del servicio, las señaladas por la UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.
4. Elaborar y presentar el plan de compras, con base en los ciclos de menú y el análisis nutricional concertados y aprobados por los pueblos indígenas, el cual es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado para el primer mes con el objetivo de implementar los ciclos de menú. Este plan de compras deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes





de donde se obtendrán los recursos. Mensualmente se deberá presentar el plan de compras previo a la entrega de alimentos.

5. Elaborar y presentar un Plan de Saneamiento Básico de la bodega y cada comedor escolar de los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a). Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto almacenamiento de que se trate. Debe tener por escrito:

- Objetivos.
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Procedimiento de limpieza y desinfección: área- equipo, método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsabilidades y seguimiento y medidas correctivas
- Tanque de almacenamiento de agua potable: método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsable, seguimiento y medidas correctivas.
- Productos químicos, agentes y/o sustancias que se utilicen, indicando la preparación de las soluciones, concentraciones, formas de uso, tipo de aplicación y tiempos de contacto. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar
- Los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.
- Monitoreo y verificación: medidas preventivas y correctivas.
- Diseño e implementación de formatos de registro diario, monitoreo y control para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir como mínimo la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

b). Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos 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. Con un contenido mínimo de:

- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Tipos y clasificación de residuos
- Procedimientos de separación de la fuente, almacenamiento y disposición final.
- Manejo en el sitio de generación: actividad, frecuencia, responsable, monitoreo, verificación y acciones correctivas y preventivas.
- Formato de registro de monitoreo y control.

c). 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. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registrosanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del contratista será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto. Este programa debe contener con mínimo:

- Objetivo
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Caracterización de plagas por áreas
- Procedimientos.
- Método de control (fisco y/o químico): periodicidad y método de aplicación
- Productos o sustancias químicas con su respectiva ficha técnica
- Inspección y seguimiento
- Formato de registro de monitoreo y control

d). Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, que contenga como mínimo:

- Objetivos.
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad
- Formatos de monitoreo y control
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas

NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada establecimiento educativo, bodega de almacenamiento y/o comedor escolar, el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria, así como de la supervisión del servicio del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades.

6. Elaborar y presentar el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res.





5109 de 2005, 333 de 2011, 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos.

7. Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de ración industrializada, teniendo en cuenta la calidad e inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos que integran dicha modalidad.

8. Elaborar y presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a diez (10) horas anuales y deberá tratar como mínimo los siguientes temas:

- Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados;
- Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación;
- Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico;
- Estandarización de recetas, lo que permite una producción uniforme de las preparaciones y menús.
- Estandarización de utensilios y porciones;
- Conocer la composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa, entre otros.
- Lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta los nutrientes críticos.
- Analizar los contenidos de sodio de los menús teniendo como meta dar cumplimiento a la ingesta adecuada definida en la Resolución 3803 de 2016 según los grados escolares.
- Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos, guía de preparación y lista de intercambio;
- Toma y registro de temperatura de los alimentos en frío y caliente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo:

- Metodología;
- Duración;
- Profesional que dicte la actualización;
- Cronograma.

Una de estas capacitaciones deberá realizarse antes del inicio de la operación, durante la fase de alistamiento del programa. Por tanto, el contratista será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de Alimentación Escolar. El plan de capacitación se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674-2013).

PARÁGRAFO 1: Es importante que para esta capacitación se debe tener claro que es responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19.

9. Elaborar y presentar el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

10. Elaborar y presentar documento de estandarización de recetas y porciones, donde se incluya la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, garantizando que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si





sigue las instrucciones de la receta. El documento de estandarización de recetas y porciones deberá contener como mínimo:

- Introducción
- Objetivo
- Normativa
- Definiciones
- Metodología
- Responsables
- Formatos de monitoreo y control
- Cronograma
- Formato de gramaje de la lista de alimentos (análisis nutricional) según frecuencia establecida de entrega con firma de recibido conforme o no conforme por dinamizador de alimentos.

11. Elaborar y presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y restaurantes escolares y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Medidas preventivas
- Medidas correctivas
- Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias
- Formatos de monitoreo y control
- Empresa o persona encargada del mantenimiento preventivo y correctivo por lo cual se debe contar con la hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes
- Describir el programa de calibración de equipo e instrumentos de medición, por lo cual el operador debe acreditar que cuenta con laboratorio externo o empresa certificada y la frecuencia de calibración de conformidad al manual del equipo, horas de uso y antigüedad.

12. Elaborar y presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar de los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad preparada en sitio; y lo que aplique en la modalidad ración industrializada, así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando los establecimientos educativos que se atenderán bajo la modalidad establecida, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. Dicho plan deberá ejecutarse únicamente en días hábiles para garantizar el acompañamiento de los miembros del comité de alimentación escolar – CAE de cada establecimiento educativo. Nota: realizar el plan en el formato suministrado por la SED

13. Elaborar y presentar a la supervisión las hojas de vida de la totalidad del equipo de trabajo (coordinador operativo, profesional en Nutrición y Dietética, 4 profesionales de campo, jefe de bodega, profesional en derecho, profesional en ciencias económicas, profesional en ciencias sociales y humanas, 57 coordinadores municipales y manipuladoras de alimentos de acuerdo al número de estudiantes establecido en la Resolución 335 de 2021).

Adjuntar las hojas de vida del personal requerido en formato función pública, fotocopia de la cédula, certificados laborales, donde especifique objeto, funciones, fecha de inicio, fecha de finalización, firma del jefe inmediato, adicionalmente presentar tarjeta profesional (si aplica), expedida por la entidad competente, diplomas de estudio, antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales, Sistema de Registro





Nacional de Medida Correctivas, Inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019), Registro de Deudores Alimentarios Morosos- REDAM, cada antecedente con fecha de expedición no menor a 90 días. Además, se debe adjuntar el certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año (Cuando aplique) y demás soportes para acreditar la suficiente formación académica y experiencia mínima solicitada.

Coordinador operativo o general del Proyecto: El contratista deberá designar un coordinador operativo que será el enlace con el Departamento para brindar la información requerida en el marco de la ejecución de la operación; persona que además deberá dar cumplimiento a las actividades de la fase de alistamiento de la operación. El perfil: El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero industrial y/o químico de alimentos. Experiencia Profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. Específica: No menor a tres (03) años, desempeñándose como coordinador operativo o general del proyecto en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.

Profesional en Nutrición Dietética: El nutricionista deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética. Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. Experiencia específica: No menor a tres (3) años, desempeñándose como Nutricionista en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.

4 Profesionales de Campo: El Profesional de campo deberá cumplir con mínimo (1) el perfil profesional de Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o químico de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o microbiólogo. Experiencia profesional No menor a tres (03) años, contados entre la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. Experiencia Específica No menor a tres (03) años de experiencia certificada como Coordinador / Supervisor / Profesional de Campo en Programas de Alimentación Escolar.

Jefe de Bodega: El Jefe de bodega deberá cumplir con mínimo el perfil de Técnico o Tecnólogo en área de Alimentos o similares (Control y/o calidad de alimentos, procesamiento de alimentos, alimentos y bebidas y/o seguridad alimentaria y/o inocuidad de alimentos, afines o similares). Experiencia profesional No menor a dos (2) años de experiencia, contado desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. Experiencia Específica No menor a un (1) año como jefe de bodega en Programas de Alimentación Escolar.

Profesional en Derecho: Con tarjeta profesional vigente y experiencia profesional no menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.

Profesional en Ciencias Económicas o afines: Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.

Trabajador Social: Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.





57 Coordinadores municipales: Técnicos o profesionales en cualquier área, con experiencia general de 1 año en el área técnica o de formación y con experiencia específica de seis (6) meses en programas sociales que incluyan el suministro y preparación de complementos alimentarios y/o programas de alimentación escolar.

Manipuladoras de alimentos: Presentar la relación de manipuladoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida y anexos de acuerdo a los cupos establecidos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos (certificación vigente no mayor a un año con relación al inicio de operación del programa), certificado de asistencia a curso y/o capacitación en manipulación de alimentos ((certificación vigente no mayor a un año con relación al inicio de operación del programa), carnet de salud y exámenes complementarios, según lo dispuesto en el presente servicio y en la normatividad sanitaria vigente. Experiencia comprobada mínima de seis (06) meses en la preparación de alimentos.

NOTA: Este documento también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma; en los formatos establecidos por la Secretaría de Educación Departamental, y entregar copia del documento que soporte la vinculación del personal bajo la modalidad elegida por el contratista.

Relación mínima de manipuladoras de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad preparada en sitio.

1 a 75	De 76 a 150	De 151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1.000	1.001 a 1.500
Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones
1	2	3	4	5	6	7

Nota: En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría del servicio, 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 el establecimiento educativo.”

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Industrializada

De 50 a 200 RI	De 201 a 400 RI	De 401 a 600 RI	De 601 a 800 RI	De 801 a 1000 RI
1	2	3	4	5

14. Entregar evidencia de la vinculación laboral del operador con el equipo de trabajo, junto con sus anexos respectivos (soportes de hoja de vida, antecedentes y certificados de afiliación).

15. Entregar la totalidad de fichas técnicas de alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, almuerzo, ración industrializada y de los alimentos que conforman la estrategia de





residencias escolares, las cuales deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria que soportan la calidad de los alimentos que componen los complementos alimentarios de la modalidad, además se debe incluir acta de inspección sanitaria con concepto favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a la circular externa del INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos “orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente y deberán cumplir el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Adicionalmente, deberá entregar a la supervisión o interventoría del Programa, los análisis de liberación de los alimentos de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 y Resolución 335 de 2021, en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

16. Realizar y entregar un inventario de equipos y utensilios utilizados en el comedor escolar de cada Establecimiento Educativo, en el formato establecido por la Secretaría de Educación Departamental, que debe ser firmada por el rector o su delegado y el responsable o delegado del contratista, el cual debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, No de Cédula, teléfono – celular, correo electrónico y firma.

17. Presentar la relación de bodegas para cada subregión a la supervisión o interventoría:

BODEGAS POR SUBREGIÓN
SANQUIANGA
PACIFICO SUR
TELEMBI
PIEDEMONTA COSTERO
EX PROVINCIA DE OBANDO
LA SABANA
LOS ABADES
LA CORDILLERA
OCCIDENTE
CENTRO
JUANAMBÚ
RIO MAYO
GUAMBUYACO

Para el efecto, deberá presentar los siguientes documentos:

- Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana;
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a un (1) año, con concepto favorable, favorable con





requerimientos, la cual deberá mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto de negociación y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013 y a la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 0082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

18. Presentar la relación de los vehículos de transporte de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio de la operación y/o cuando el interventor lo considere pertinente, para lo cual deberá anexar:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente concepto higiénico sanitario favorable, la misma debe indicar el transporte para alimentos perecederos y no perecederos;
- Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo);
- Certificado médico y análisis de laboratorio para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo)
- Copia licencia de tránsito del vehículo;
- Copia del SOAT vigente;
- Copia de la licencia de conducción;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente Si los vehículos no son de propiedad del contratista, deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y con los datos de contacto de su propietario.

NOTA. En el evento que lo presentado no cumpla u omite alguno de los ítems, se le otorgará al contratista el término perentorio de tres (3) días hábiles para su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la Supervisión o interventoría del servicio dentro de los tres días siguientes donde se definirá las acciones a implementar de conformidad con la ley y el servicio. Una vez se certifique el cumplimiento de la fase de alistamiento, la supervisión o interventoría del servicio emitirá orden de inicio de operación previo cumplimiento de los requisitos de fase de alistamiento, caso contrario no será posible el reconocimiento económico de lo ejecutado sin la autorización respectiva.

3. SANCIONES MULTAS Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO

El Decreto 309 de 8 de octubre de 2021, por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación del Departamento de Nariño, en el Capítulo V Régimen sancionatorio en materia contractual, se tendrá en cuenta que: *“Para la imposición de multas, sanciones y declaratorias de presunto incumplimiento y de caducidad, así como para la estimación de los perjuicios sufridos por la entidad contratante, y a efecto de respetar el debido proceso al cual se refiere el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, la Entidad observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 o las normas que la modifiquen o adicionen. El delegado para contratar será el encargado de tramitar el proceso sancionatorio contra los contratistas.*

El procedimiento adoptado para la imposición de multas, exigencia de cláusula penal y





declaratoria de caducidad se soporta en el principio fundamental del debido proceso y los principios que regulan la función pública, conforme a lo preceptuado en los artículos 29 y 209 de la Constitución Política y a los principios orientadores de las actuaciones administrativas a que se refiere el Artículo 3 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En este sentido, no se podrá imponer multa alguna sin que se surta el procedimiento señalado por la Ley, o con posterioridad a que el contratista haya ejecutado la obligación pendiente si ésta aún era requerida por la entidad.

El Supervisor o interventor del Contrato deberá requerir por escrito al contratista, cuando se presente demora o presunto incumplimiento de las obligaciones y del objeto contractual e informar por escrito a la aseguradora que ampara el cumplimiento del contrato mediante la garantía aprobada y al Ordenador del Gasto.

Para los contratos electrónicos celebrados a través de la plataforma SECOP II las inhabilidades y sanciones impuestas al Proveedor en relación con determinado contrato, se registrarán en la sección de incumplimientos.

En todo caso el supervisor o el interventor del contrato, presentará al Comité Asesor de Contratación el informe detallado sobre el posible incumplimiento del contratista y sustentará su concepto sobre incumplimiento. En caso de presentarse dudas, ambigüedad o inconsistencias en el informe, el Comité podrá solicitar al interventor o al supervisor se amplíe dicho informe. En caso de quedar evidenciado el incumplimiento, el comité recomendará al delegado para contratar la citación al contratista para la realización de la audiencia. De la sesión del Comité y su recomendación, se dejará constancia mediante acta.”

4. FUNDAMENTOS JURÍDICOS Y MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el principio de selección objetiva reglamentada por el artículo 29 del Régimen de la Contratación Estatal, la Ley 80 de 1993 y la ley 1150 de 2007, corresponde a la entidad escoger el ofrecimiento más favorable para la misma y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés, y en general cualquier clase de motivación subjetiva, para lo cual consagró diferentes modalidades de selección de los contratistas.

Teniendo en cuenta los artículos vigentes de la Ley 80 de 1993 “Estatuto de contratación, sus decretos reglamentarios”, La Ley 1150 del 16 de Julio del 2007 “Por medio del cual se introducen medidas para la eficiencia y la Transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos”, la modalidad de selección de este contrato es la licitación pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 30 de la Ley 80 de 1993, numeral 1º del artículo cual reza:

“ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.”

En igual sentido, conformidad con el numeral 1º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la modalidad de selección será mediante LICITACIÓN PÚBLICA,





en razón a que es un contrato cuya modalidad se define por la cuantía.

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable para el Departamento a que se refiere el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, será el que resulte de aplicar la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el presente pliego de condiciones.

Así las cosas, la oferta más favorable para el Departamento será aquella que obtenga el más alto puntaje como resultado de la ponderación de los factores de ponderación señalados en el proceso, de las propuestas que resulten habilitadas.

El régimen legal aplicable al presente proceso de selección y el contrato que de él se derive, será el previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, decreto 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 y demás decretos reglamentarios. En los temas que no se encuentran particularmente regulados, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes.

El procedimiento aplicable a esta clase de modalidad, se encuentra regulado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, numeral 1 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Se concluye entonces que en la presente contratación se hará uso de la modalidad de selección de LICITACIÓN PÚBLICA, en atención a la naturaleza del objeto (Prestación del Servicio de Alimentación Escolar) y la cuantía (mayor cuantía).

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

En el año 2018 el Programa Mundial de Alimentos PMA y el programa de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nariño proporcionaron una herramienta costo – eficiencia, compuesta por matrices de Excel a través de hojas de cálculo en las cuales se organizó y parametrizó la información del PAE de acuerdo con el análisis de la ejecución en el departamento de Nariño.

Los modelos propuestos para los análisis de costo – eficiencia del PAE en el departamento de Nariño son:

- **Modelo compras centralizadas:** En este modelo se realiza la compra del 100% de los alimentos en la ciudad de Pasto para ser utilizado en el esquema de la Población Mayoritariamente campesina.
- **Modelo compras por subregión:** Las compras de alimentos se realizan en puntos de venta en las áreas de influencia de las sedes educativas de los pueblos indígenas. Estos fueron definidos en un solo modelo de minutas de alimentación y se adiciono un promedio del valor del transporte a todos los municipios que atienden población mayoritariamente indígena y se obtuvo un valor único para todos los beneficiarios del derecho de dichos pueblos indígenas.

Con este modelo de costos se calcularon el valor de las raciones para servir en los establecimientos educativos durante las vigencias 2018, 2019 y 2020.





Para el año 2020 y teniendo en cuenta los decretos de emergencia expedidos por la Presidencia de la República y las circunstancias que obligaron a decretar el confinamiento y luego la implementación de modalidades no presenciales de educación, la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER, adscrita al Ministerio de Educación Nacional expidió las resoluciones Nos 006, 007 y 008 de 2020, las cuales tuvieron por objeto modificar transitoriamente “Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE” en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19.

Para la vigencia 2021 se hace necesario que la herramienta del PMA desarrollada en el año 2017 y que sirvió de base para el cálculo y la planeación del programa en los años 2018, 2019 y 2020, sea adaptada a las condiciones previstas en las resoluciones antes descritas.

En el marco del proceso de planeación del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2021 y con el fin de construir una herramienta que permita determinar el valor de la ración PAE bajo las condiciones de aprendizaje en casa, la Secretaría de Educación Departamental adelantó el proceso de mínima cuantía N° 047-20 la cual dio como resultado el Contrato No. 2208-2020, cuyo objeto es: **“Desarrollar e implementar una herramienta de cálculo en formato Excel que permita determinar los costos de las raciones de alimentación escolar necesarios, bajo los lineamientos de las Resoluciones 006 y 007 de 2020, 29452 de 2017 y 18858 de 2018”**; en cumplimiento del referido objeto contractual, se obtiene los valores de las raciones en sus diferentes modalidades para los titulares de derecho del Departamento de Nariño en la vigencia 2021.

Con la implementación de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, la Secretaría de Educación Departamental de Nariño adelantó el proceso de mínima cuantía N° 005-2022 la cual dio como resultado el Contrato No. 1737-2022, cuyo objeto es: “El contratista se compromete con el departamento a actualizar la herramienta de cálculo en formato Excel que permita determinar los costos de las raciones de alimentación escolar necesarios, bajo los lineamientos de las Resoluciones 335 de diciembre 23 de 2021, y 18858 de 2018.”; en cumplimiento del referido objeto contractual, se obtiene los valores de las raciones en sus diferentes modalidades para los titulares de derecho del Departamento de Nariño en la vigencia 2022.

El resultado de esta actualización fue recibido por la Secretaría de Educación Departamental en el mes de abril de 2022, insumos que sirvieron de base en el mes de diciembre del mismo año, para la actualización de los valores de las diferentes modalidades de raciones para la vigencia 2023.

Para el cálculo de los valores de las diferentes modalidades el equipo multidisciplinario PAE procedió a realizar las correspondientes actualizaciones donde el esquema propuesto acoge los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, con el propósito de brindar





a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Para el cálculo de los valores de la vigencia 2024, se tomó como base la herramienta en Excel de costos de la vigencia 2023; sobre la cual el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento PAE, en la reunión del 9 de noviembre de 2023, toma la determinación de que a los valores de las raciones derivados de dicha herramienta se le incremente el último IPC registrado a la fecha de contratación, estos valores están acordes a los lineamientos de las Resoluciones 335 de diciembre 23 de 2021, y 18858 de 2018, finalmente se valida este procedimiento con el IPC de 9,28% determinado para la vigencia 2023 en la reunión del 16 de enero del 2024 de dicho comité.

Quedando los valores para la población mayoritaria de la siguiente manera:

VALOR RACIONES MAYORITARIO	COMPLEMENTO	VALOR RACION 2023	IPC ANUAL 9,28%	VALOR IPC 9,28%	VALOR RACION 2024	VALOR RACION AJUSTADO A DOS DECIMALES 2024
	RPS JM/JT	\$ 2.800	9,28%	\$ 259,84	\$ 3.059,840	\$ 3.059,84
	RPS ALMUERZO/CENA R.E.	\$ 4.081	9,28%	\$ 378,72	\$ 4.459,717	\$ 4.459,72
	INDUSTRIALIZADA	\$ 3.892	12,46%	\$ 484,94	\$ 4.376,943	\$ 4.376,94
	RPS DESAYUNO REFORZADO R.E.	\$ 4.048	9,28%	\$ 375,65	\$ 4.423,654	\$ 4.423,65
	REFRIGERIO TARDE R.E.	\$ 2.898	9,28%	\$ 268,93	\$ 3.166,934	\$ 3.166,93

CUADRO RESUMEN DE VALORES DE RACION POBLACION INDIGENA VIGENCIA 2024

POBLACION MAYORITARIA	
COMPLEMENTO	VALOR RACION 2024 CON IPC 9,28% 2023 + VALOR R.I. AJUSTADO ley 2777-2022 R.I.
RPS JM/JT	\$ 3.059,84
RPS ALMUERZO/CENA R.E.	\$ 4.459,72
INDUSTRIALIZADA	\$ 4.376,94
RPS DESAYUNO REFORZADO R.E.	\$ 4.423,65
REFRIGERIO TARDE R.E.	\$ 3.166,93

Cabe aclarar que los valores de las raciones industrializadas están ajustados de acuerdo a la ley 2777-2022 que comenzó a regir a partir del 01 de noviembre del 2023, en el cual para el caso de los alimentos ultra procesados para la vigencia 2024 será de 15%. Esto se hizo para las poblaciones que en su momento están manejando el





complemento de Ración Industrializada, para esto se afectaron únicamente los alimentos que serán gravados con el impuesto y el cálculo del porcentaje de los alimentos se realizó proporcionalmente en base al valor de la ración total industrializada con respecto a los alimentos gravados.

5. VALOR DEL CONTRATO

En virtud de lo anterior, el presupuesto del contrato resultante del presente proceso de selección es el siguiente: (ver página siguiente)

JERARQUIA	BENEFICIARIOS	COMPLEMENTO A.M/P.M	VALOR DE COMPLEMENTO AM/PM	ALMUERZO	VALOR DE ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	VALOR DE R.I.	DESAYUNO O REFORZADO	VALOR DESAYUNO REFORZADO	TOTAL POR MUNICIPIO
ALBÁN	1183	225	\$ 17.211.600,00	787	\$ 87.744.991,00	171	\$ 18.711.418,50	0	\$ 0,00	\$ 123.668.009,50
ALDANA	492	492	\$ 37.636.032,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 37.636.032,00
ANCUYÁ	870	845	\$ 64.639.120,00	0	\$ 0,00	25	\$ 2.735.587,50	0	\$ 0,00	\$ 67.374.707,50
ARBOLEDA	1072	1066	\$ 81.544.736,00	0	\$ 0,00	6	\$ 656.541,00	0	\$ 0,00	\$ 82.201.277,00
BARBACOAS	7403	7266	\$ 555.819.936,00	0	\$ 0,00	137	\$ 14.991.019,50	0	\$ 0,00	\$ 570.810.955,50
BELÉN	840	575	\$ 43.985.200,00	250	\$ 27.873.250,00	15	\$ 1.641.352,50	0	\$ 0,00	\$ 73.499.802,50
BUESACO	3253	3089	\$ 236.296.144,00	67	\$ 7.470.031,00	97	\$ 10.614.079,50	0	\$ 0,00	\$ 254.380.254,50
CHACHAGÜÍ	1943	1766	\$ 135.091.936,00	129	\$ 14.382.597,00	48	\$ 5.252.328,00	0	\$ 0,00	\$ 154.726.861,00
COLÓN	1137	1137	\$ 86.975.952,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 86.975.952,00
CONSACA	1266	1259	\$ 96.308.464,00	0	\$ 0,00	7	\$ 765.964,50	0	\$ 0,00	\$ 97.074.428,50
CONTADERO	446	446	\$ 34.117.216,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 34.117.216,00
CUMBITARA	1447	1243	\$ 95.084.528,00	40	\$ 4.459.720,00	164	\$ 17.945.454,00	40	\$ 4.423.650,00	\$ 121.913.352,00
EL CHARCO	5785	2822	\$ 215.871.712,00	2492	\$ 277.840.556,00	471	\$ 51.538.468,50	0	\$ 0,00	\$ 545.250.736,50
EL PEÑOL	738	734	\$ 56.148.064,00	0	\$ 0,00	4	\$ 437.694,00	0	\$ 0,00	\$ 56.585.758,00
EL ROSARIO	1016	955	\$ 73.053.680,00	0	\$ 0,00	61	\$ 6.674.833,50	0	\$ 0,00	\$ 79.728.513,50
EL TABLÓN DE GÓMEZ	1617	1522	\$ 116.426.912,00	95	\$ 10.591.835,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 127.018.747,00
EL TAMBO	1788	1784	\$ 136.468.864,00	0	\$ 0,00	4	\$ 437.694,00	0	\$ 0,00	\$ 136.906.558,00
FRANCISCO PIZARRO	1824	1239	\$ 94.778.544,00	0	\$ 0,00	585	\$ 64.012.747,50	0	\$ 0,00	\$ 158.791.291,50





FUNES	826	826	\$ 63.185.696,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 63.185.696,00
GUACHUCAL	217	217	\$ 16.599.632,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 16.599.632,00
GUAITARILLA	1366	1218	\$ 93.172.128,00	148	\$ 16.500.964,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 109.673.092,00
GUALMATÁN	1004	1004	\$ 76.801.984,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 76.801.984,00
ILES	1128	918	\$ 70.223.328,00	210	\$ 23.413.530,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 93.636.858,00
IMUÉS	934	213	\$ 16.293.648,00	721	\$ 80.386.453,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 96.680.101,00
LA CRUZ	2412	2407	\$ 184.125.872,00	0	\$ 0,00	5	\$ 547.117,50	0	\$ 0,00	\$ 184.672.989,50
LA FLORIDA	1209	1046	\$ 80.014.816,00	129	\$ 14.382.597,00	34	\$ 3.720.399,00	0	\$ 0,00	\$ 98.117.812,00
LA LLANADA	878	856	\$ 65.480.576,00	0	\$ 0,00	22	\$ 2.407.317,00	0	\$ 0,00	\$ 67.887.893,00
LA TOLA	1650	1425	\$ 109.006.800,00	0	\$ 0,00	225	\$ 24.620.287,50	0	\$ 0,00	\$ 133.627.087,50
LA UNIÓN	4619	4605	\$ 352.264.080,00	0	\$ 0,00	14	\$ 1.531.929,00	0	\$ 0,00	\$ 353.796.009,00
LEIVA	1646	1621	\$ 124.000.016,00	0	\$ 0,00	25	\$ 2.735.587,50	0	\$ 0,00	\$ 126.735.603,50
LINARES	1122	1122	\$ 85.828.512,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 85.828.512,00
LOS ANDES	1503	1496	\$ 114.438.016,00	0	\$ 0,00	7	\$ 765.964,50	0	\$ 0,00	\$ 115.203.980,50
MAGÜI	2509	2382	\$ 182.213.472,00	0	\$ 0,00	127	\$ 13.896.784,50	0	\$ 0,00	\$ 196.110.256,50
MOSQUERA	1733	1733	\$ 132.567.568,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 132.567.568,00
NARIÑO	458	458	\$ 35.035.168,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 35.035.168,00
OLAYA HERRERA	5275	4519	\$ 345.685.424,00	485	\$ 54.074.105,00	271	\$ 29.653.768,50	0	\$ 0,00	\$ 429.413.297,50
OSPINA	865	865	\$ 66.169.040,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 66.169.040,00
POLICARPA	2430	1878	\$ 143.659.488,00	317	\$ 35.343.281,00	235	\$ 25.714.522,50	0	\$ 0,00	\$ 204.717.291,50
POTOSÍ	1670	1670	\$ 127.748.320,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 127.748.320,00
PROVIDENCIA	677	603	\$ 46.127.088,00	74	\$ 8.250.482,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 54.377.570,00
PUERRES	1141	1123	\$ 85.905.008,00	0	\$ 0,00	18	\$ 1.969.623,00	0	\$ 0,00	\$ 87.874.631,00
PUPIALES	2666	2646	\$ 202.408.416,00	0	\$ 0,00	20	\$ 2.188.470,00	0	\$ 0,00	\$ 204.596.886,00
RICAURTE	464	346	\$ 26.467.616,00	118	\$ 13.156.174,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 39.623.790,00
ROBERTO PAYÁN	3043	1872	\$ 143.200.512,00	1071	\$ 119.409.003,00	100	\$ 10.942.350,00	0	\$ 0,00	\$ 273.551.865,00





SAMANIEGO	3717	3362	\$ 257.179.552,00	340	\$ 37.907.620,00	15	\$ 1.641.352,50	0	\$ 0,00	\$ 296.728.524,50
SAN BERNARDO	1110	1108	\$ 84.757.568,00	0	\$ 0,00	2	\$ 218.847,00	0	\$ 0,00	\$ 84.976.415,00
SAN LORENZO	2493	1954	\$ 149.473.184,00	535	\$ 59.648.755,00	4	\$ 437.694,00	0	\$ 0,00	\$ 209.559.633,00
SAN PABLO	2032	2032	\$ 155.439.872,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 155.439.872,00
SAN PEDRO DE CARTAGO	815	812	\$ 62.114.752,00	0	\$ 0,00	3	\$ 328.270,50	0	\$ 0,00	\$ 62.443.022,50
SANDONÁ	2725	2698	\$ 206.386.208,00	0	\$ 0,00	27	\$ 2.954.434,50	0	\$ 0,00	\$ 209.340.642,50
SANTA BÁRBARA	2256	1944	\$ 148.708.224,00	13	\$ 1.449.409,00	299	\$ 32.717.626,50	0	\$ 0,00	\$ 182.875.259,50
SANTACRUZ	523	523	\$ 40.007.408,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 40.007.408,00
SAPUYES	881	881	\$ 67.392.976,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	0	\$ 0,00	\$ 67.392.976,00
TAMINANGO	2511	2014	\$ 154.062.944,00	474	\$ 52.847.682,00	23	\$ 2.516.740,50	0	\$ 0,00	\$ 209.427.366,50
TANGUA	1267	1264	\$ 96.690.944,00	0	\$ 0,00	3	\$ 328.270,50	0	\$ 0,00	\$ 97.019.214,50
TÚQUERRES	4561	855	\$ 65.404.080,00	2093	\$ 233.354.849,00	1613	\$ 176.500.105,50	0	\$ 0,00	\$ 475.259.034,50
YACUANQUER	1422	1388	\$ 106.176.448,00	0	\$ 0,00	34	\$ 3.720.399,00	0	\$ 0,00	\$ 109.896.847,00
TOTAL	103878	88369	\$ 6.759.875.024,00	10588	\$ 1.180.487.884,00	4921	\$ 538.473.043,50	40	\$ 4.423.650,00	\$ 8.483.259.601,50

Fuente: COMPONENTE FINANCIERO PAE NARIÑO

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la futura contratación por 25 días, se estima en la suma de **OCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS UN PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS (\$8.483.259.601,50) M/CTE**, incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen.

6.1 Forma de Pago: El Departamento de Nariño, cancelará los recursos al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales mensuales, desembolsados de conformidad al número de raciones alimentarias efectivamente entregadas y recibidas efectivamente por los titulares de derecho, teniendo en cuenta los trámites administrativos, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de raciones diarias efectivamente suministradas, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte de la supervisión.

Para cada uno de los pagos a realizarse se deberá entregar informe de ejecución mensual de la prestación del servicio, certificado de cumplimiento suscrito por el supervisor y cumplimiento de aportes de seguridad social y parafiscales.





Los informes de ejecución deberán ser publicados en la plataforma SECOP II por el supervisor del contrato dentro de los tres (3) siguientes a la expedición de los mismos.

PARÁGRAFO 1o.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de las raciones alimentarias y certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 2o.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

PARÁGRAFO 3o.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

PARÁGRAFO 4o.- Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.

6.2. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de veinticinco días (25) calendario escolar, contados a partir de la suscripción de acta de inicio previo cumplimiento de requisitos de ejecución y aprobación de la fase de alistamiento por parte de la supervisión, la cual no podrá ser superior a tres (3) días calendario siguientes a la suscripción del contrato, en los establecimientos educativos oficiales de educación preescolar, básica y media de los 57 municipios no certificados del Departamento de Nariño. PRESUPUESTO OFICIAL.

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la futura contratación se estima en la suma de **OCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS UN PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS (\$8.483.259.601,50), M/CTE**, incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El contrato resultante del proceso de licitación pública se ejecutará en los 57 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN

Los factores de selección establecidos en los presentes estudios previos obedecen a la necesidad de contar con contratistas que demuestren su idoneidad y experiencia mediante la acreditación de requisitos técnicos, jurídicos y financieros que darán garantía de la aplicación del principio de selección objetiva en la contratación del Programa de Alimentación Escolar-PAE.

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN

RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES





No podrán presentar propuesta quienes se encuentren incurso en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo al ordenamiento jurídico colombiano.

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS

Podrán participar todas aquellas personas naturales o jurídicas, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes que no tengan las incompatibilidades o inhabilidades para contratar de las que trata el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, sus Decretos reglamentarios y demás normas concordantes.

Para el caso de las personas jurídicas deberán acreditar que su duración no sea inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más.

8.1. REQUISITOS HABILITANTES

Bajo los parámetros de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, podrán participar en el presente proceso de selección, en forma individual o conjunta (consorcios o uniones temporales), las personas jurídicas y naturales, consideradas legalmente capaces de acuerdo con las disposiciones vigentes; y que no se encuentren incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la ley, que cumplan con los requisitos habilitantes consistentes en la Capacidad Jurídica, Financiera, Administrativa, de Organización y Experiencia.

Objeto Social de los Participantes:

Los oferentes deberán acreditar que su objeto social o actividad comercial comprende las actividades requeridas para satisfacer la necesidad expuesta, así como su existencia y representación legal y debe estar debidamente autorizado para comprometer la firma en la cuantía de su propuesta. Se debe acreditar tanto el objeto como la representación legal de los proponentes con el certificado de existencia y representación, expedido por la respectiva Cámara de Comercio cuya antelación no sea superior a treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha límite para la entrega de propuestas, donde conste la duración de la sociedad, quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo y el objeto social debe permitirle ejecutar el objeto del presente proceso.

El proponente deberá presentar como requisitos habilitantes, los siguientes:

8.2. CAPACIDAD JURÍDICA

1. Carta de Presentación de la Oferta: La carta de presentación se deberá diligenciar conforme al formato del pliego de condiciones, "Carta de Presentación de la oferta", de acuerdo con el modelo suministrado por El Departamento.

La carta de presentación de la propuesta debe encontrarse firmada por la persona legalmente facultada. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

La suscribirá el representante legal, si se trata de personas jurídicas, persona designada y facultada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal; o apoderado mediante poder debidamente otorgado.





El representante legal o quien suscriba la carta debe encontrarse debidamente facultado para presentar la oferta y suscribir el contrato.

En la carta de presentación el oferente, las personas jurídicas integrantes de consorcio o unión temporal deben acreditar individualmente este requisito.

Si la oferta está firmada por una persona diferente del representante legal, necesariamente deberá anexarse una constancia del funcionario o del órgano de administración competente de la sociedad según su naturaleza jurídica y estatutos, que indique que dicha persona ejercía en la fecha de la oferta las facultades de representante legal y, por tanto, se encontraba debidamente autorizada para firmar la oferta y comprometer al proponente.

Con este documento se acreditará:

Declaración sobre inhabilidades e incompatibilidades. En la carta deberá declarar expresamente no hallarse incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad o prohibiciones para contratar establecidas en la Constitución Política y/o en el ordenamiento legal vigente.

En caso de proponentes plurales, cada uno de sus miembros deberá suscribir junto con del representante legal, el documento de carta de presentación de la oferta, lo anterior con el fin de que cada uno de los integrantes manifieste las anteriores declaraciones.

Declaración de origen de fondos. En la carta el oferente deberá presentar declaración expresa y voluntaria en forma escrita, informando que actúa en nombre de la persona jurídica o propuesta conjunta que representa, incluyendo las siguientes manifestaciones:

- a. Indicación del origen o fuente del capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado.
- b. Declaración de que el capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no proviene de ninguna actividad





ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.

c. El compromiso de que no admitirá que terceros efectúen depósitos a sus cuentas como contratista del Estado, con fondos provenientes de actividades ilícitas, contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.

d. Que, durante la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no efectuará transacciones destinadas a actividades ilícitas en favor de personas relacionadas con las mismas.

e. Que cualquier violación al presente compromiso, dará lugar a la terminación del contrato, en caso de que le sea adjudicado.

En caso de proponentes plurales, cada uno de sus miembros deberá suscribir junto con el representante legal, el documento de carta de presentación de la oferta, lo anterior con el fin de que cada uno de los integrantes manifieste las anteriores declaraciones.

2. Copia de Cedula de Ciudadanía: aportar copia de la cédula de ciudadanía del proponente persona natural o representante legal de persona jurídica o representante de Consorcio o Unión Temporal.

3. Existencia y Representación legal: El oferente deberá aportar copia del Certificado de Existencia y Representación Legal conforme las siguientes precisiones, y fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

En caso de propuestas conjuntas cada uno de sus integrantes presentará este documento.

Si quien presenta la propuesta es persona jurídica se deberá anexar certificado de existencia y representación legal que acredite que el proponente se encuentra debidamente constituido y registrado ante la Cámara de Comercio.

Este certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio, deberá encontrarse vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social o las actividades para desarrollarlo deberán incluir actividades similares al objeto del contrato que se pretende celebrar y la duración de la sociedad.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización impartida por la Junta de Socios, o el estatuto de la sociedad que tenga esa función, y que lo faculte para presentar la propuesta o para contratar de acuerdo a la cuantía del presente proceso de selección.

En el evento que del contenido del certificado expedido por Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se deberá igualmente adjuntar, la autorización específica para participar en este proceso y suscribir el contrato con el Departamento de Nariño, debidamente otorgados por el órgano competente de la persona jurídica.

Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberá anexar los certificados





tanto de la sucursal como de la casa principal.

En ofertas conjuntas, cada uno de ellos, debe aportar el citado certificado.

Cuando no se allegue el certificado expedido por la Cámara de Comercio, o la fecha de expedición no se encuentre dentro de la requerida por el Departamento, o no se anexe la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante, el Departamento le solicitará al proponente el respectivo documento, para que sea allegado de forma perentoria dentro del plazo fijado conforme al cronograma del presente proceso.

A. Personas Naturales. Las personas naturales que deseen participar como Proponente individual o como integrante de un Proponente plural, deberán presentar copia legible de la cédula de ciudadanía y en caso de ser comerciante deberá anexar el certificado de matrícula mercantil.

Las personas naturales extranjeras, no domiciliadas en el país deberían acreditar su existencia mediante la presentación de copia legible de su pasaporte y aquellas que se encuentren residenciadas en Colombia, acreditarán su existencia mediante la presentación de copia legible de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente.

Si el oferente es persona natural-comerciante deberá allegar el Certificado de registro y/o Matricula Mercantil vigente. La actividad debe permitir la ejecución del objeto del presente proceso de selección.

B. Personas Jurídicas: Las personas jurídicas que deseen participar como proponente individual o como integrante de un proponente plural, deberán acreditar su existencia y representación legal de la siguiente manera:

- a) Acreditar que existen y quién o quienes ejercen su representación legal.
- b) Aportar certificado de existencia y representación legal. El objeto social deberá incluir actividades principales similares al objeto del contrato que se pretende celebrar.
- c) Acreditar quién es su representante legal, su capacidad de postulación para la presentación de la oferta y para la suscripción del contrato, las expresiones deberán estar contenidas en documento inscrito en Cámara de Comercio cuando se hayan otorgado en forma general o probarse mediante documento privado específico y previo al cierre del proceso. Deberá aportarse copia del documento de identificación del representante legal.
- d) Cuando el representante legal tenga limitaciones estatutarias para presentar la oferta, suscribir el contrato o realizar cualquier otro acto requerido para la contratación en caso de resultar adjudicatario, se deberá presentar copia del acta, debidamente legalizada, conforme a lo establecido por la ley donde conste la decisión del órgano social correspondiente, en la que previamente se autorice la presentación de la oferta, la celebración del contrato y la realización de los demás actos requeridos para la contratación en caso de resultar adjudicatario.
- e) En el evento que del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga remisión a los estatutos de la persona jurídica para establecer las facultades del representante legal, el oferente deberá anexar copia de dichos estatutos, y si de estos

se desprende que hay limitación para presentar la propuesta, igualmente se deberá adjuntar, desde el momento de la presentación de la oferta, la autorización específica para participar en este proceso y suscribir el contrato, en caso de resultar seleccionado.





f) La duración de la sociedad no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y un (1) año más.

En los casos en que el vencimiento del período de duración de la persona jurídica sea inferior al plazo exigido, se admitirá un acta debidamente legalizada, conforme a lo establecido por la ley, proveniente del órgano social con capacidad para tomar esa clase de determinaciones, en la cual se exprese el compromiso de prorrogar la duración de la persona jurídica para alcanzar los plazos aquí previstos, en caso de resultar adjudicataria la oferta en la que participa.

g) Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberá anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal.

Los datos contenidos en actas de juntas de socios deberán demostrarse con copia de estas en forma íntegra, de acuerdo con lo establecido en el artículo 195 del Código de Comercio.

C. Personas Jurídicas Extranjeras: Las personas jurídicas extranjeras acreditarán las mismas exigencias del literal B, mediante un certificado expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con posterioridad a la fecha de apertura de este proceso de selección.

Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado mencionado, o si este tipo de certificados no existieren, de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen, la información deberá presentarse en documento independiente emitido por un ejecutivo autorizado de la sociedad o por una autoridad competente, según sea el caso, y en ese mismo documento deberá declararse que, según las leyes de ese país, la información solicitada no puede aportarse en los precisos términos. Este documento debe presentarse ante la autoridad encargada de dar fe pública en el país de origen.

Si la sociedad extranjera participa en el proceso mediante apoderado, la autorización del órgano social respectivo deberá incluir la facultad para nombrar apoderado.

En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales relacionados con la legalización, consularización y traducción de documentos otorgados en el extranjero, exigidos para la validez en Colombia de documentos expedidos en el exterior y que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el artículo 480 del Código de Comercio. En el evento de la legalización de documentos emanados de autoridades de países miembros del Convenio de La Haya de 1961, se requerirá únicamente la "Apostille" como mecanismo de legalización, de conformidad con lo señalado en la Ley 455 de 1998.

En el evento en que una persona jurídica extranjera resulte adjudicataria del contrato objeto de este proceso de selección, deberá establecer una sucursal en Colombia, conforme a lo dispuesto en los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

4. Acreditación de la Reciprocidad: *En aplicación de los artículos 20 de la Ley 80 de 1993, 1º de la Ley 816 de 2003 y 51 del Decreto Ley 19 de 2012, se otorgará a los proponentes de bienes y servicios extranjeros en este proceso igual tratamiento que aquellos que realicen ofrecimientos de bienes y servicios nacionales, en caso de que exista un tratado o convenio entre el país de origen de los bienes y servicios ofrecidos y la República de Colombia, de acuerdo al cual a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les concede, en ese país, el mismo tratamiento otorgado a sus nacionales en cuanto a las condiciones, requisitos, procedimientos y criterios de adjudicación de los contratos*





celebrados con el sector público.

La acreditación del trato nacional otorgado a bienes y servicios nacionales en países con los cuales Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras públicas se realizará mediante certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá lo siguiente: (i) lugar y fecha de expedición de la certificación; (ii) número y fecha del Tratado; (iii) objeto del Tratado, (iv) vigencia del Tratado, y (v) proceso de selección al cual va dirigido.

En ausencia de negociación de trato nacional, la certificación a que se refiere el inciso anterior deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad.

5. Presentación de Ofertas a través de sucursales en Colombia. Si la oferta fuera suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal que se encuentre abierta en Colombia y/o por el representante de ésta, deberá acreditarse la capacidad legal de la sucursal y/o de su representante mediante la presentación del original del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, en los términos previstos en el artículo 20 del Código de Comercio en la cual se encuentre establecida la sucursal de la ciudad de la República de Colombia, con fecha de expedición posterior a la apertura de este proceso.

Las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia deberán acreditar su existencia y representación legal de conformidad con las normas vigentes sobre la materia en su país de origen. Asimismo, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato. Particularmente, deben probar.

- a) Su objeto social deberá incluir las actividades principales objeto de este proceso de selección.
- b) Acreditar la capacidad de su representante legal o apoderado en Colombia.
- c) Las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

En el evento de la legalización de documentos emanados de autoridades de países miembros del Convenio de la Haya de 1961, se requerirá únicamente la Apostilla como mecanismo de legalización, de conformidad con lo señalado en la Ley 455 de 1998.

6. Documento de conformación de Consorcio o Unión Temporal: Se entenderá presentada una oferta por un proponente plural cuando de manera conjunta dos o más personas naturales o jurídicas presenten una sola oferta al proceso. En tal caso se entenderá como proponente para todos los efectos dentro del presente proceso al grupo conformado por la pluralidad de personas y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

La presentación de ofertas por parte de proponentes plurales, deberá sujetarse a las siguientes condiciones:

- a) Para Consorcios: deberá señalarse el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. Para la constitución del proponente plural el porcentaje de participación del proponente que aporte la mayor experiencia deberá ser al menos del 50% en la conformación del mismo.





- b) Para Uniones Temporales: deberá indicarse el porcentaje de participación y señalar las obligaciones y responsabilidades de cada uno de los integrantes respecto a la ejecución del contrato. Para la constitución de la unión temporal el porcentaje de participación del proponente que aporte la mayor experiencia deberá ser al menos del 50% en la conformación del mismo.
- c) Acreditar el nombramiento de un representante del proponente plural, quien deberá tener facultades para representar a los integrantes del proponente plural, sin limitaciones de cuantía o naturaleza, como mínimo para: (i) Presentar la oferta; (ii) Notificarse, (iii) Responder los requerimientos y aclaraciones que formule el Departamento en el curso del proceso de selección; (iv) Recibir las comunicaciones y notificaciones a que haya lugar, incluyendo la del acto administrativo de adjudicación; (v) Participar y comprometer a la sociedad en las diferentes instancias del proceso de selección, (vi) Suscribir los documentos que se requieran, incluso el contrato de ser el caso, y (vii) Representarlos judicial o extrajudicialmente.
- d) Todos los integrantes deben acreditar su existencia, vigencia, representación legal y capacidad jurídica, de acuerdo con lo previsto en el presente capítulo, según su naturaleza.
- e) Acreditar que el domicilio del proponente plural es Colombia.
- f) Que la vigencia del proponente plural no será inferior a la duración estimada del contrato y un (1) año más, salvo autorización previa y por escrito por parte del Departamento de Nariño, que en cualquier caso se otorgará solamente a terceros, no entre asociados, y únicamente cuando la cesión de la participación en el consorcio o unión temporal sea hecha a una persona que tenga iguales o mejores indicadores de experiencia técnica y capacidad financiera que los del miembro que cede su participación en el consorcio o unión temporal, según se consideró al evaluar y adjudicar el contrato al proponente del cual hizo parte. g) Una vez presentada la oferta y verificado el cierre del proceso de selección e incluso en la etapa de ejecución del contrato, no se aceptará cambio en los porcentajes de participación del proponente plural o sobre el alcance de las obligaciones, ni menos cambios en su conformación (integrantes sean personas jurídicas o naturales). Una vez adjudicado el contrato los integrantes del proponente plural no podrán realizar operaciones sobre su porcentaje o sobre el alcance de sus obligaciones, sin previa autorización expresa y escrita del Departamento.
- h) Para efectos de facturación, en el documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá especificarse: (i) Si la facturación se hará en representación del consorcio o la unión temporal por parte de uno de sus integrantes, debe informar el número de NIT de quien facturará, (ii) Si la facturación se hará en forma separada por cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, deben informar el número de NIT de cada uno y su participación en el valor del contrato, y (iii) Si la facturación se hará por el consorcio o unión temporal con su propio NIT, debe indicar que en el evento de adjudicación del contrato se diligenciará el NIT para la suscripción correspondiente.

Los aspectos requeridos en los literales anteriores deberán acreditarse mediante la presentación del acuerdo consorcial o del acuerdo de constitución de la unión temporal, en el que se consignen los acuerdos que den cuenta de esta información.

Las personas que integren el consorcio o unión temporal responderán solidariamente por las obligaciones contraídas en razón de la oferta y del contrato respectivo. En el caso de la unión temporal, los integrantes de la misma responderán solidariamente por la obligación que debía cumplirse, pero las sanciones causadas por el incumplimiento, según el caso, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución del contrato por parte de cada uno de los integrantes.

Las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la oferta y del





contrato afectarán a todos los miembros que conformen el consorcio o la unión temporal.

En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el consorcio o unión temporal.

Los consorcios o uniones temporales bajo ninguna circunstancia podrán utilizar dentro de su nombre, denominación o razón social expresiones sinónimas, análogas o similares a la razón social de la entidad, ni sus logos, enseñas, colores corporativos o marcas comerciales de la misma, que puedan generar confusión frente a terceros. Los proponentes que no acaten esta prohibición serán rechazados por la entidad para la presente contratación si no subsanan.

En caso de homonimia de proponentes, el Departamento identificará a quien primero se presente con el nombre, seguido del número 1 y sucesivamente.

7. Declaraciones sobre Inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones para contratar:

No podrán participar en este proceso quienes se encuentren en cualquiera de las circunstancias previstas en la Constitución Política y la Ley vigente que constituyan inhabilidades o incompatibilidades y prohibiciones para contratar con el Departamento de Nariño, especialmente las previstas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deberán declarar bajo la gravedad del juramento, que se entenderá prestado con la suscripción de la carta de presentación de la oferta que (i) no están incurso en las mencionadas inhabilidades o incompatibilidades o prohibiciones; (ii) no se encuentran incurso en ninguna causal de disolución y/o liquidación, y (iii) no se encuentra adelantando un proceso de liquidación obligatoria o concordato.

En caso de proponentes plurales, cada uno de sus miembros deberá suscribir junto con el representante legal, el documento de carta de presentación de la oferta, lo anterior con el fin de que cada uno de los integrantes manifieste que no se encuentra incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad y prohibición para contratar.

Ninguna persona podrá presentar más de una oferta ni formar parte de más de un consorcio o unión temporal o presentar propuestas múltiples, sea individualmente o mediante otro proponente plural.

En caso de que una misma persona aparezca como integrante de dos o más consorcios o uniones temporales o presente más de una oferta, el Departamento rechazará todas las ofertas presentadas en tales condiciones.

8. Antecedentes Fiscales, Disciplinarios y judiciales: El Departamento deberá verificar a través de los aplicativos institucionales, que el oferente: persona natural, el representante legal de las personas jurídicas, representante de los consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma asociativa, así como por cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal según el caso, no reporte antecedentes disciplinarios, fiscales ni judiciales, al momento de realizar la evaluación de las ofertas. Sin embargo, el proponente podrá anexar dichos certificados con la propuesta.





9. El Proponente deberá aportar certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019).

10. Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas. El Departamento verificará que el proponente se encuentre al día en el pago de las multas establecidas en el Código Nacional de Policía y Convivencia, para lo cual deberá allegarse el respectivo certificado.

En todo caso, el Departamento podrá verificar esta información a través del aplicativo institucional respectivo.

11. Cumplimiento de las obligaciones derivadas de régimen legal de seguridad social y con los aportes parafiscales: Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la persona jurídica proponente y las personas jurídicas que integren o hagan parte del proponente plural deberán acreditar el cumplimiento de sus obligaciones durante los últimos seis (6) meses con los sub-sistemas de seguridad social en salud, riesgos laborales y pensiones, así como el cumplimiento de los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, y al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, cuando a ello haya lugar, mediante la presentación de la certificación expedida por revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por su representante legal, según el caso.

Cuando el proponente sea una persona natural deberá presentar una declaración juramentada donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sub-sistemas de seguridad social en salud, riesgos laborales y pensiones, así como el cumplimiento de los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, y al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta.

Cuando la certificación sea expedida por el revisor fiscal o contador público se deberá anexar los documentos del profesional, que la suscriba (fotocopia de cédula de ciudadanía, fotocopia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia y conducta del Consejo Nacional de Contadores Públicos).

En el caso de que el proponente o los miembros del proponente plural sean extranjeros, la presentación de la certificación mencionada en este párrafo no les será aplicable como requisito para la presentación de la oferta.

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá aportar la declaración aquí exigida.

Adicionalmente el proponente adjudicatario deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato ante el Departamento Administrativo de Contratación actualización de dicha certificación, así como también para la realización de cada pago derivado del contrato, ante la supervisión del contrato los documentos que acrediten el pago correspondiente.

En caso que el proponente, persona natural o jurídica no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe indicar esta circunstancia en la mencionada certificación, teniendo en cuenta los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, también bajo la gravedad de juramento, el cual se considera prestado con la firma del documento.

Las certificaciones deberán tener una fecha de expedición posterior a la fecha de Resolución de apertura del presente proceso.





Para acreditar este requisito, el proponente deberá diligenciar el Anexo de la entidad.

12. Registro Único Tributario: Los oferentes deberán anexar copia de su RUT, (tener en cuenta las disposiciones de los artículos 2 y 4 de la Resolución No. 139 de 21 de noviembre de 2012 Por la cual la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN, adopta la Clasificación de Actividades Económicas – CIIU revisión 4 adaptada para Colombia).

Para el caso de los consorcios o uniones temporales, deberá presentarse el RUT de cada uno de sus miembros. En todo caso, si resultare ser el adjudicatario del presente proceso de licitación pública, este deberá constituir un RUT unificado a nombre de la Unión Temporal o Consorcio, dentro de los dos días siguientes a la adjudicación del contrato. Lo anterior constituye una obligación condicional del proponente para la suscripción del contrato, por lo cual, si no lo hiciera oportunamente, se impondrán las sanciones legales y contractuales del caso.

13. Definición de situación militar: Cuando se trate de oferentes en su calidad de personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y los integrantes de los proponentes plurales que sean varones entre 18 y 50 años de edad, deberán acreditar que tienen definida su situación militar aportando copia de la libreta militar o el certificado correspondiente emitido por la autoridad competente, en ese sentido.

14. Garantía de seriedad de la oferta.

Los proponentes deberán otorgar garantía a favor del Departamento de Nariño, que ampare la seriedad de sus ofrecimientos, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, la cual podrá hacerse mediante alguna de las siguientes formas:

Contrato de seguro contenido en una póliza. Patrimonio autónomo.
Garantía Bancaria.

La garantía de seriedad de la propuesta deberá contener:

La razón o denominación social del proponente que constituye la garantía;

Nombre e identificación del tomador de la garantía;

Calidad en que actúe el tomador de la garantía como proponente (persona singular o plural (unión temporal o consorcio). En estos últimos dos casos se relacionará e identificará a cada uno de sus integrantes;

Beneficiario de la garantía: DEPARTAMENTO DE NARIÑO, NIT N°.800.103.923-8;
Identificación de este proceso contractual;

Vigencia de la garantía, con indicación precisa de las fechas y horas de iniciación y vencimiento, la cual no será inferior a cuatro (4) meses, contados a partir de la fecha de cierre de este proceso de selección, conforme al cronograma señalado en este pliego de condiciones;

Valor asegurado, no inferior al equivalente al 10% del presupuesto oficial. Riesgo que se ampara: Seriedad de la oferta;

Fecha en que se extiende;

Firma del garante o del representante legal de la entidad que emite la garantía; Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes de conformidad





con el artículo 2.2.1.2.3.1.4 del decreto 1082 de 2015. No deberá confundirse el otorgamiento con la suscripción de la garantía.

La garantía de seriedad de la propuesta constituida mediante póliza de seguros deberá ser expedida por una empresa o compañía de seguros debidamente autorizada por la Superintendencia Financiera y cumplir los requisitos señalados por el Código de Comercio.

Cuando se trate de GARANTÍA BANCARIA, deberá adicionalmente:

La entidad estatal puede recibir como garantías bancarias las cartas de crédito stand by, que reúnan las siguientes condiciones:

- La garantía debe constar en documento expedido por una entidad financiera autorizada por la Superintendencia Financiera o quien haga sus veces, otorgado de acuerdo con las normas del Estatuto Orgánico del Sistema Financiero.*
- La garantía debe ser efectiva a primer requerimiento o primera demanda de la Entidad Estatal.*
- La garantía bancaria debe ser irrevocable.*
- La garantía bancaria debe ser suficiente en los términos de los artículos 2.2.1.2.3.1.9 a 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 del 2015*
- El garante debe haber renunciado al beneficio de excusión.*

Cuando la garantía se presente bajo la forma de PATRIMONIO AUTÓNOMO deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El fideicomitente debe ser el oferente o el contratista o quien esté dispuesto a garantizar sus obligaciones y tenga la facultad para hacerlo, y la sociedad fiduciaria, autorizada para el efecto por la Superintendencia Financiera.*
- La entidad estatal quien contrata es el beneficiario del patrimonio autónomo.*
- La sociedad fiduciaria está obligada a conservar en buen estado los bienes fideicomitados, como también a realizar valoraciones y avalúos sobre los mismos con el fin de preservar la suficiencia e idoneidad de la garantía.*
- La sociedad fiduciaria debe avisar a la Entidad Estatal y al fideicomitente dentro de los tres (3) días siguientes a la fecha en la que tiene noticia de la insuficiencia del patrimonio autónomo para el pago de las obligaciones garantizadas, causada por la disminución del valor de mercado de los bienes que lo conforman y exigir al fideicomitente el remplazo o aumento de los bienes fideicomitados para cumplir con las normas relativas a la suficiencia de la garantía.*
- La obligación del fideicomitente de remplazar o aumentar los bienes fideicomitados dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la solicitud que haga la sociedad fiduciaria.*
- El procedimiento para el remplazo de bienes o para la incorporación de nuevos bienes al patrimonio autónomo.*
- El procedimiento que debe seguirse frente al incumplimiento del oferente o del contratista.*
- Las obligaciones de la sociedad fiduciaria incluyendo sus obligaciones de custodia y administración de los bienes, verificación periódica del valor del patrimonio autónomo, rendición de cuentas e informes periódicos.*
- La forma como procede la dación en pago de los bienes fideicomitados, para lo cual es necesario que haya transcurrido más de un (1) año desde la fecha en la cual la Entidad Estatal solicitó a la sociedad fiduciaria ejecutar la garantía y no ha sido posible realizar los bienes fideicomitados. En este caso, la Entidad Estatal debe recibir la dación en pago por el cincuenta por ciento (50%) del avalúo actualizado de los bienes, sin perjuicio de que la Entidad Estatal persiga el pago del perjuicio causado que no haya sido íntegramente pagado.*





Para conformar el patrimonio autónomo se requiere de los bienes o derechos fideicomitados los cuales deben ofrecer a la Entidad Estatal un respaldo idóneo y suficiente para el pago de las obligaciones garantizadas.

La Entidad Estatal solamente puede aceptar como garantía el patrimonio autónomo conformado con los siguientes bienes y derechos:

- *Valores que pueden conformar las carteras colectivas del mercado financiero, o la participación individual del contratista en carteras colectivas. La Entidad Estatal reconocerá para efectos del cálculo del valor de la garantía hasta el noventa por ciento (90%) del monto de tales valores*
- *Inmuebles libres de limitaciones de dominio con un valor superior a dos mil (2.000) SMMLV, que generen rentas en un (1) año por valor mayor al cero punto setenta y cinco por ciento (0,75%) mensual del precio de realización establecido en el avalúo que debe realizar un experto, de acuerdo con el artículo siguiente del presente decreto. Estas rentas no pueden estar a cargo del contratista garantizado y deben hacer parte del patrimonio autónomo. La Entidad Estatal reconocerá para efectos del cálculo del valor de la garantía hasta el setenta por ciento (70%) del valor del avalúo de los bienes inmuebles fideicomitados.*

La sociedad fiduciaria debe expedir a nombre de la Entidad Estatal un certificado de garantía en el cual conste la siguiente información:

- *La suficiencia de la garantía para cada una de las coberturas, en los términos de los artículos 2.2.1.2.3.1.9 a 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 del 2015*
- *Los estados financieros actualizados del patrimonio autónomo y una descripción de los bienes que lo conforman*
- *El procedimiento a surtir en caso de hacerse exigible la garantía, el cual no podrá imponer a la Entidad Estatal condiciones más gravosas a las contenidas en el decreto 1082 del 2015*
- *Los Riesgos garantizados.*
- *La prelación que tiene la Entidad Estatal para el pago.*
- *Los mecanismos con los cuales la sociedad fiduciaria puede hacer efectiva la garantía sin afectar su suficiencia.*

De las rentas periódicas que produzcan los bienes o derechos que conforman el patrimonio autónomo, la sociedad fiduciaria puede retener el uno por ciento (1%) mensual hasta completar el valor equivalente al tres por ciento (3%) del avalúo del bien o valor, sumas que debe invertir en una cartera colectiva del mercado financiero para la conservación, defensa y recuperación de los bienes fideicomitados y los gastos necesarios para hacer efectiva la garantía.

Para el caso del patrimonio autónomo y de la garantía bancaria la cuantía amparada no debe ser inferior al equivalente al 10% del presupuesto oficial; y la vigencia del amparo no será inferior a cuatro (4) meses.

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.4 del decreto 1082 de 2015. No deberá confundirse el otorgamiento con la suscripción de la garantía.





La garantía de seriedad de la oferta cubrirá los riesgos derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes eventos:

- a) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado;
- b) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando se prorrogue el término previsto para la adjudicación del contrato, o para la suscripción del contrato, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres (3) meses;
- c) La falta de otorgamiento, por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por el Departamento para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato;
- d) El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de propuestas.

La garantía de seriedad tiene carácter indemnizatorio por incumplimiento de la oferta presentada, sin perjuicio del derecho que le asiste al Departamento de exigir la indemnización de los perjuicios, que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se le llegaren a causar.

La garantía de seriedad podrá ser restituida a los proponentes en la siguiente forma:

- i. Al adjudicatario, una vez aprobada la garantía única que ampare el contrato suscrito.
- ii. A los demás oferentes dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la adjudicación del contrato.

Por el hecho de presentar la propuesta y de vencerse el plazo de la presentación de ofertas, se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el proponente mantiene vigentes todas las condiciones originales de su propuesta durante todo el tiempo que dure el proceso de selección, incluidas las prórrogas de los plazos que llegaren a ocurrir, de acuerdo con el pliego de condiciones y el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

Según el tipo de garantía por el cual opte el oferente, se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

15. Registro Único de Proponentes. (RUP): Registro Único de Proponentes. (RUP): De conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y la Circular Externa No. 12 expedida por Colombia compra Eficiente, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, se inscribirán en el Registro Único de Proponentes.

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, para acreditar el cumplimiento de este requisito el proponente deberá adjuntar a su oferta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

El certificado de inscripción, clasificación y calificación en el RUP constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentre en firme, según lo señalado en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007. En este documento se verificará, además, si el proponente ha dado cumplimiento a contratos anteriores.





De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, “La persona inscrita en el RUP debe presentar la información para renovar su registro a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año. De lo contrario cesan los efectos del RUP.”

El RUP deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección, entendiendo como vigencia el hecho que el RUP no haya perdido sus efectos en los términos del artículo 2.2.1.1.1.5.1. del decreto 1082 de 2015. No obstante, el RUP deberá estar en firme a más tardar al vencimiento del término de traslado del informe de evaluación.

En dicho documento se verificará, además, si el proponente ha dado cumplimiento a contratos anteriores.

Este documento debe ser aportado con la propuesta y cargado en el SECOP II.

De conformidad con la Sentencia del Consejo de Estado, Sección Tercera, de 1 de abril de 2016, radicado No. 250002326000200700072 01 (47.145), Consejero Ponente: Jaime Orlando Santofimio Gamboa, el Registro Único de Proponentes se verificará bajo la siguiente regla y subreglas:

1. Regla: Al momento de presentación de la propuesta, el oferente debe acreditar que se encuentra inscrito en el Registro Único de Proponentes y que todos los contratos ejecutados y en ejecución se encuentran reportados y registrados, independientemente de su cuantía, para de esta manera quedar habilitado y que su propuesta pueda ser evaluada.

2. Subreglas:

2.1. El proponente puede subsanar su oferta si no aportó el Certificado del Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, siempre y cuando su inscripción se haya realizado previamente a la presentación de la propuesta.

2.2. No es subsanable, el hecho de no estar inscrito en el Registro Único de Proponentes al momento de la presentación de la propuesta.

2.3. No se puede subsanar la falta de actualización de la información del Registro Único de Proponente que se anexa a la propuesta. La entidad contratante deberá evaluar cada propuesta de acuerdo con lo registrado en el RUP al momento de su presentación, siendo inadmisibles que posteriormente al cierre de la licitación se corrija o se enmiende la información contenida en este registro.

2.4. Las entidades contratantes cuentan con amplias facultades para verificar y corroborar la veracidad y la consistencia de información presentada por los proponentes, es decir, que se puede verificar válidamente la información que cada oferente hubiere consignado en el Registro Único de Proponentes.

16. Inscripción de personas extranjeras.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio para poder participar en este proceso de selección, de conformidad con lo establecido en este pliego de condiciones.





Consecuentemente, dichas personas deberán cumplir con los requisitos de inscripción, clasificación y calificación que se indican en el siguiente numeral.

De acuerdo con lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no requieren inscripción en el RUP.

Estos proponentes deberán aportar los documentos necesarios que verifiquen y acrediten su capacidad financiera y organizacional de conformidad con los índices establecidos para el efecto, así como los demás requisitos habilitantes.

8.3. CAPACIDAD FINANCIERA DEL PROPONENTE

En relación al análisis financiero para la implementación del programa de alimentación escolar (PAE) por 25 días en los 57 municipios no certificados de la población mayoritaria en el departamento de Nariño, teniendo en cuenta la Resolución 0335 del 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, El Departamento de Nariño, realizó análisis del sector de la operación del programa de alimentación escolar, para lo cual se tomó una muestra representativa del sector, tomando como base los estudios de procesos contractuales anteriores que tienen objetos similares, así como la información financiera reportada en el RUP vigente, garantizando con ello la pluralidad de oferentes, incluyendo posibles oferentes regionales y nacionales; a partir de este análisis se determinó los siguientes indicadores financieros para participar en el presente proceso:

8.3.1 Patrimonio

Para el cálculo del patrimonio se tomó muestreo aleatorio del Registro Único de Proponentes – RUP con corte a 19 de febrero de 2024, de diez (10) posibles oferentes de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, la cual después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado una media de 55.96%, como se describe a continuación.

PROVEEDOR	NIT	Patrimonio	8.483.259.601,50
Asociación de servicios integrales para la comunidad ASIPCOM	817007453-9	\$ 3.149.515.876,00	37,13
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-asoempreservar	805029466-5	\$ 805.891.156,00	9,50
FUNDACIÓN EMSSANAR-FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9	\$ 7.197.079.138,00	84,84
Fundación social de apoyo desarrollo y bienestar de la niñez y el adulto mayor – NUEVO AMANECER	900260765-5	\$ 5.737.602.985,00	67,63
MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9	\$ 9.987.715.770,00	117,73
Fundación Mercajusto	900198924-5	\$ 918.760.864,71	10,83
Fundación amigos unidos por el Pacífico	900205057-5	\$ 4.948.390.000,00	58,33
FUNDACIÓN PROSERVCO	814006888-3	\$ 6.913.190.000,00	81,49
Fundación niñez, mujer y familia- ipiales	824002285-0	\$ 3.059.458.788,00	36,06





COOPERATIVA UNIDA MULTIACTIVA DE NARIÑO- COOPUMNAR	900121500-5	4.751.762.761,00	56,01
TOTAL		\$ 47.469.367.339	559,57
PROMEDIO		55,96	

PRESUPUESTO 25 DIAS DE EJECUCIÓN	\$ 8.483.259.602
% DE PATRIMONIO REQUERIDO	55,96
PATRIMONIO MINIMO EXIGIDO	\$ 4.746.936.734

El patrimonio se calculará usando esta fórmula: **Patrimonio** = Activo Total – Pasivo Total.

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán todos los patrimonios de todos los integrantes del proponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

Índice de endeudamiento

En cuanto al índice de endeudamiento, se admitirá un nivel de endeudamiento menor o igual a sesenta por ciento (60%):

$$\text{Nivel de endeudamiento} = \frac{\text{PasivoTotal}}{\text{ActivoTotal}} * 100 \leq 60\%$$





Índice de liquidez

Tener un índice de liquidez mayor o igual a uno punto cuatro (≥ 1.40)

$$\text{Índice de Liquidez} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} \geq 1,4$$

En caso de los consorcios o uniones temporales, se tomará la sumatoria de las partidas que componen la fórmula descrita es decir la suma de los activos de quienes componen el consorcio o la unión temporal, dividido la suma de los pasivos registrados en el RUP, para luego calcular los índices financieros del proponente.

Razón de cobertura de intereses:

Tener una razón de cobertura de intereses igual o mayor a 1 ó indeterminado cuando los gastos por intereses sean igual a cero

$$\text{Razón Cobertura de i} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos de Intereses}} \geq 1$$

Si el proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{Cobertura de i UT, Consorcio o PSF} = \sum_{X=1}^n \frac{\text{Utilidad Operacional}_X}{\text{Gastos Intereses}_X} * \% \text{Participación}$$





Consortio y Uniones Temporales:

Cuando se trate de consorcios y uniones temporales se debe especificar de forma clara el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el cien por ciento (100%).

Cada uno de los integrantes de los consorcios o uniones temporales en forma independiente presentaran el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme.

Capital de trabajo:

El capital del trabajo es la medida de efectivo y activos líquidos disponibles, la fórmula para calcular el capital de trabajo es la siguiente:

$$\text{Capital de Trabajo} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$$

Para el presente análisis se tomó un muestreo aleatorio del Registro Único de Proponentes – RUP con corte a 19 de febrero de 2024, de diez (10) posibles oferentes de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, la cual después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado una media de 45,22%, como se describe a continuación:

PROVEEDOR	NIT	Capital de trabajo	% de capital de trabajo del ppto oficial
Asociación de servicios integrales para la comunidad ASIPCOM	817007453-9	\$ 1.093.431.802,00	12,89%
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-asoempreservar	805029466-5	\$ 412.206.225,00	4,86%
FUNDACIÓN EMSSANAR-FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9	\$ 3.961.158.635,00	46,69%
Fundación social de apoyo desarrollo y bienestar de la niñez y el adulto mayor – NUEVO AMANECER	900260765-5	\$ 4.891.333.085,00	57,66%
MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9	\$ 9.866.304.142,00	116,30%
Fundación Mercajusto	900198924-5	\$ 98.785.808,32	1,16%
Fundación amigos unidos por el Pacífico	900205057-5	\$ 4.598.111.000,00	54,20%
FUNDACIÓN PROSERVCO	814006888-3	\$ 6.711.390.000,00	79,11%
Fundación niñez, mujer y familia- ipiales	824002285-0	\$ 2.199.359.348,00	25,93%
COOPERATIVA UNIDA MULTIACTIVA DE NARIÑO-COOPUMNAR	900121500-5	\$ 4.529.658.340,00	53,40%
PROMEDIO			45,22

PRESUPUESTO 25 DIAS DE EJECUCIÓN	8.483.259.601,50
% DE PATRIMONIO REQUERIDO	45,22
PATRIMONIO MINIMO EXIGIDO	\$ 3.836.173.838,53

Dicho cálculo se encuentra coherente con la naturaleza del proceso, toda vez que la entidad propende dentro del principio de pluralidad de oferentes, garantizar que la operación se ejecute y respalde inicialmente con capital del futuro contratista, toda vez que el proceso que nos asiste no tiene contemplado un anticipo como forma de financiación inicial; por lo tanto, es un deber de la entidad velar por el buen funcionamiento del proceso.





De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que son 25 días de operación del Programa de alimentación Escolar para la población mayoritaria en 57 municipios del Departamento de Nariño y que para lo mencionado anteriormente se requiere, de acuerdo a la cantidad de cupos a atender y a los valores de raciones, **OCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS UN PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS (\$8.483.259.601,50)**, el porcentaje del Capital de trabajo sobre el presupuesto asignado deberá ser, según lo estimado por La Entidad Territorial igual o mayor al 45,22% del presupuesto oficial que corresponde a **TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS CON CINCUENTA Y TRES CENTAVOS M/CTE (\$ 3.836.173.838,53)**.

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán todos los capitales de trabajo de todos los integrantes del proponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

8.3.2 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El oferente deberá acreditar una capacidad organizacional con el cumplimiento de los siguientes indicadores, los cuales miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado.

Rentabilidad del patrimonio: Tener una rentabilidad del patrimonio igual o mayor a cero punto cero uno ($\geq 0,01$).

$$\text{Rentabilidad del patrimonio} = \frac{\text{UtilidadOperación}}{\text{Patrimonio}} \geq 0,01$$

Rentabilidad del activo: Tener una rentabilidad del activo igual o mayor a cero punto cero uno ($\geq 0,01$).

$$\text{Rentabilidad del Activo} = \frac{\text{UtilidadOperacional}}{\text{ActivoTotal}} \geq 0,01$$





Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$(ii) \text{ indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^n \text{componente 1 del indicador } i \times \text{porcentaje de participación } i)}{(\sum_{i=1}^n \text{componente 2 del indicador } i \times \text{porcentaje de participación } i)}$$

Consortio y Uniones Temporales:

Cuando se trate de consorcios y uniones temporales se debe especificar de forma clara el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el cien por ciento (100%).

Cada uno de los integrantes de los consorcios o uniones temporales en forma independiente presentarán el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme.

8.3.3 INFORMACIÓN FINANCIERA PARA POSIBLES OFERENTES EXTRANJEROS.

Los posibles oferentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

- (i) Balance general
- (ii) Estado de resultados

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

8.7 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

La experiencia solicitada debe estar acorde con el objeto del proceso de contratación, según lo estipulado por el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 88 de ley 1474 de 2011, la misma debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato y a su valor.

Para acreditar el cumplimiento de este requisito el proponente deberá adjuntar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio, vigente y en firme a la fecha del cierre del proceso.

Para participar en el presente proceso, la experiencia del proponente deberá estar debidamente inscrita, clasificada y calificada en el RUP en la siguiente clasificación hasta el tercer nivel, para lo cual, deberá allegar comunicación suscrita por su representante legal en el que indique en al menos una de los consecutivos del RUP con los que pretende acreditar la experiencia solicitada:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	13	Ayuda y asistencia humanitaria





CLASE	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	08	Servicios de suministro de alimentos
	09	Políticas o programas de ayuda alimentaria
	11	Servicios de seguridad alimentaria
Código UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

La experiencia deberá acreditarse en máximo tres (03) contratos terminados y/o liquidados, dentro de los cuales el proponente deberá cumplir las siguientes condiciones:

- La sumatoria del valor de los contratos, expresados en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV) a la fecha de terminación del respectivo contrato, debe ser igualo superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial, estimado en SMMLV, lo cual se deberá acreditar con máximo tres (03) contratos, que deberán estar inscritos y registrados en el RUP en la clasificación anterior.

- En al menos uno de los contratos aportados se haya entregado diariamente el suministro de por lo menos 100.000 complementos alimenticios, en cualquier modalidad (complemento am/pm, tipo almuerzo y/o ración industrializada).

En caso de que la experiencia se pretenda acreditar mediante contrato suscrito bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal), será tenida en cuenta la totalidad del contenido de la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación del miembro que la pretende hacer valer, conforme conste en el documento de conformación del consorcio o unión temporal que deberá entregar el proponente junto con lo exigido en el respectivo literal.

En caso de presentarse bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal), la experiencia específica de la entrega de las 100.000 raciones, deberá ser acreditada por al menos uno de los integrantes; no obstante, todos los integrantes del proponente plural deben acreditar experiencia en la ejecución de Programas de Alimentación Escolar.

Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios con características disímiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta

únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa

Criterios Diferenciales para Emprendimientos, Empresas de Mujeres y Mipymes. En aplicación de los criterios establecidos en los artículos 2.2.1.2.4.2.15. y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, cuando el proponente cumpla con la condición de Emprendimiento o Empresa de Mujeres en los términos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, o la condición de Mipyme domiciliadas en Colombia, en los términos establecidos en la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, el proponente deberá acreditar experiencia específica hasta en cuatro (4) contratos terminados y/o liquidados cuyo objeto corresponda a programas de alimentación escolar, con entidades públicas o privadas, debidamente registrados en el RUP, cuya sumatoria sea el 100% del presupuesto oficial del presente proceso de selección, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes al momento de terminación de aquellos contratos y que en al menos uno de los contratos aportados se haya entregado diariamente el suministro de por lo menos 100.000 complementos alimenticios, en cualquier modalidad





(Complemento am/pm, tipo almuerzo y/o ración industrializada).

Nota 1. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 2. El criterio diferencial para Mipymes no rigen en las convocatorias limitadas que se realicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015.

De acuerdo a lo anterior, teniendo en cuenta el alcance del objeto a contratar, se ha definido que tales contratos deben encontrarse inscritos y clasificados el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

Nota 1: Si se presenta en Consorcio o Unión Temporal, la experiencia corresponde a la sumatoria de experiencias de los miembros que conforman el Consorcio y/o la Unión Temporal.

Nota 2: Si uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal acredita el mayor porcentaje de experiencia este deberá por lo menos tener el 50 % de participación en la persona plural.

Nota 3: Para el caso de proponentes que hayan ejecutado contratos mediante las figuras de consorcios o uniones temporales, para la evaluación de la experiencia, el valor será afectado solo por el porcentaje de participación en la estructura plural en la que adquirió la experiencia.

Nota 4: En caso de presentarse bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal) la experiencia específica de la entrega de las 100.000 raciones, deberá estar acreditada por al menos uno de los integrantes; no obstante todos los integrantes del proponente plural deben acreditar experiencia en la ejecución de Programas de Alimentación Escolar.

✓ **Condiciones para acreditar la experiencia**

Adicionalmente el proponente debe aportar Copia del Contrato y Acta de Recibo Final o Copia del Contrato y Acta de liquidación, o Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de Recibo Final o Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de liquidación o Copia del Contrato y Certificación expedida por la entidad contratante.

Es decir que el proponente podrá acreditar su experiencia con una o varias de las siguientes alternativas:

- Copia del Contrato y del Acta de Recibo Final
- Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato.
- Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de Recibo Final.
- Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación.
- Copia del Contrato y Certificación expedida por la entidad contratante

En el caso de tratarse de Entidad del orden Nacional, Departamental y/o Municipal que a la fecha ya no se encuentre en funcionamiento, el Contratista presentará la certificación expedida por la Entidad en su momento, acompañada de la declaración juramentada del contratista que contenga los aspectos requeridos en este numeral para acreditar





experiencia.

Se tendrán en cuenta para la validación de la experiencia contratos terminados y/o liquidados con entidades públicas y el valor final ejecutado, lo cual se constatará en el RUP y su valor expresado en SMLMV.

✓ **Contenido de las Certificaciones**

Las certificaciones, para efectos de acreditar la experiencia, sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos, deberán contener como mínimo lo siguiente:

- Nombre del Contratante y Contratista
- Número de identificación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Plazo de ejecución.
- Valor del contrato
- Valor final ejecutado.
- Fechas de iniciación y de terminación
- Cantidad de raciones entregadas.
- Porcentaje de participación del oferente plural en el contrato. – cuando sea el caso

La certificación debe ser expedida por el representante legal de la Entidad contratante, o su delegado, o por el jefe de la dependencia responsable.

En caso de que la información consignada en la certificación y el acta de recibo final o acta de liquidación sea incompleta o insuficiente para acreditar la experiencia, el Contratista deberá allegar el acto administrativo de liquidación en el que se pueda verificar la información faltante y de ser necesario Copia del Contrato.

✓ **Experiencia para proponentes extranjeros no obligados a estar inscritos en el Registro Único de Proponentes de las Cámaras de Comercio,**

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, no están obligadas a estar inscritas en el RUP, razón por la cual, la verificación de la experiencia será efectuada por la entidad de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual el proponente deberá adjuntar Certificaciones y/o contratos y/o actas de recibo final y/o liquidaciones que contengan mínimo lo siguiente:

1. Nombre del Contratante
2. Nombre e Identificación, dirección, teléfono y correo electrónico de la persona que emite la certificación.
3. Objeto. Ejecución de actividades requeridas en el presente proceso.
4. valor del contrato, ejecutado expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes a la fecha de terminación
5. término de ejecución, fecha de inicio, fecha de finalización.
6. Porcentaje del valor del contrato si lo ejecutó como miembro de consorcio, unión temporal, u otra forma de asociación, promesa de sociedad futura.

El proponente extranjero, clasificará el contrato en el **anexo** respecto del cual acredite la experiencia específica con el Código del clasificador de bienes y servicios de acuerdo al objeto del contrato, del bien y servicio prestado a la entidad certificadora.





Se podrán solicitar aclaraciones de la información registrada en el certificado, o la documentación según lo considere necesario el comprador.

La Entidad se reserva el derecho de verificar y/o comprobar la información que por este concepto presente el contratista.

Las certificaciones deben venir debidamente suscritas por la persona facultada para expedirla, por parte del contratante, no se acepta ningún otro documento para acreditar la experiencia (no se aceptan contratos, auto certificaciones, actas parciales, facturas o cuentas de cobro).

Si el proponente no acredita la experiencia de la manera descrita en este numeral, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE/, lo que impedirá que la propuesta sea habilitada.

8.8 CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente como requisito habilitante deberá anexar con su propuesta lo siguiente:

8.9.1 PERSONAL MINIMO REQUERIDO Y EXPERIENCIA.

El oferente deberá garantizar la participación de un personal mínimo idóneo, con el fin de velar por una adecuada operatividad de PAE y a su vez se dé cumplimiento de la normatividad colombiana y los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del PAE de la UApA (Resolución 335 de 2021), los cuales, para acreditar su experiencia general y específica, deben entregar la correspondiente Hoja de Vida, con los soportes para acreditar

la suficiente formación académica y experiencia mínima, de la siguiente manera:

Profesionales en la materia

Cantidad mínima	Perfil	Acreditación Idoneidad
1	Coordinador Operativo o General del Proyecto	El coordinador deberá cumplir con mínimo (1) el perfil profesional de: Nutrición y dietética y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero industrial y/o química de alimentos y/o administración de empresas. (2) Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. (3) Experiencia específica: No menor a tres (3) años, desempeñándose coordinador operativo o general del proyecto en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.





1	Nutricionista Dietista	El nutricionista deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética. Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de obtención del título profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. Experiencia específica: No menor a tres (3) años, desempeñándose como Nutricionista en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.
4	Profesionales de Campo PAE	El Profesional de campo deberá cumplir con mínimo (1) el perfil profesional de Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o químico de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o microbiólogo. Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública, Experiencia Específica: No menor a tres (03) años de experiencia certificada como Coordinador / Supervisor / Profesional de Campo en Programas de Alimentación Escolar.
1	Jefe de Bodega PAE	El jefe de bodega deberá cumplir con mínimo el perfil de Técnico o Tecnólogo en área de Alimentos o similares (Control y/o calidad de alimentos, procesamiento de alimentos, alimentos y bebidas y/o seguridad alimentaria y/o inocuidad de alimentos, afines o similares). Experiencia general No menor a dos (2) años de experiencia, contado desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. Experiencia Específica No menor a un (1) año como jefe de bodega en Programas de Alimentación Escolar.

NOTA 1: El proponente deberá anexar, los siguientes documentos del equipo profesional mínimo requerido.

- a) Fotocopia del certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios emitido por la entidad competente que regule cada profesión, de acuerdo al perfil profesional propuesto y cuando aplique.
- b) Fotocopia de los diplomas o actas de grado que acrediten la formación de los profesionales en nivel de pregrado.
- c) Fotocopia de la cédula.
- d) Hoja de vida de función pública con todos los soportes.
- e) Copia de la matricula profesional cuando haya lugar.

NOTA 2: La experiencia profesional se refiere a la experiencia en ejercicio profesional del equipo profesional mínimo requerido, y corresponde a los años comprendidos entre la fecha de expedición del título profesional y la fecha de presentación de los documentos.

NOTA 3: La experiencia específica del equipo profesional mínimo requerido corresponde





a los años certificados con entidades estatales o privadas en desarrollo de objetos de proyectos y/o en desempeño de cargos específicos y/o en desarrollo de actividades específicas requeridas para cada perfil profesional en Programas de Alimentación Escolar PAE, incluyendo experiencia en interventoría que le hayan hecho seguimiento, vigilancia y control PAE.

NOTA 4: Los documentos presentados para acreditar la experiencia del personal mínimo requerido mediante certificados, deberán contener como mínimo la siguiente información:

- a) Contratante
- b) Contratista
- c) Número del contrato principal con la entidad estatal y objeto (si lo tiene)
- d) Cargo desempeñado y actividades
- e) Fecha de expedición
- f) Fecha de inicio
- g) Fecha de terminación
- h) Nombre, firma y cargo de quien certifica.

Si los documentos presentados no cumplen con esta información mínima se consideran como no ofrecidos para acreditación de experiencia específica.

NOTA 5: Tratándose de títulos obtenidos en el exterior, estos deberán estar debidamente homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentación vigente. El contratista debe anexar copia de la respectiva resolución de validación de los estudios y títulos académicos expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

NOTA 6: Para cumplir con este requisito adicionalmente, el contratista deberá allegar carta de compromiso firmada por el Representante Legal de la persona jurídica, consorcio, unión temporal, etc., en la cual se obligue como futuro contratista a contratar bajo las modalidades de ley el personal mínimo requerido con las exigencias.

8.10 BODEGAJE ALMACENAMIENTO PRINCIPAL

El proponente debe contar con una (1) bodega de almacenamiento y ensamble propia o vinculada, en el municipio de Pasto, donde se alistarán, almacenarán, distribuirán los alimentos, que garanticen la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

La bodega debe contar con áreas para la recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.

Así mismo, de conformidad al número el volumen de alimentos a entregar debe contar con un metraje o área mínimo de 1000 m² dentro de la bodega para uso exclusivo del programa la cual se encontrará ubicada en el Municipio de Pasto. El área de la bodega debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los alimentos, equipos, estibas, estanterías, mesas para ensamble, canastillas, pasillos para el tránsito del personal, oficinas y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo.

Además, deberá contar como mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar





a cabo adecuadamente los procesos: tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, gramara, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas portadoras, canastillas y estibas en material higiénico sanitario y equipo de refrigeración (nevera) y congelación (congelador industrial), los cuales serán objeto de verificación al momento de la visita.

NOTA: El equipo de refrigeración y congelación es diferente al establecido al cuarto de refrigeración y congelación.

El proponente deberá acreditar que la bodega será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Nariño anexar los siguientes documentos, según aplique:

- Certificado de libertad y tradición si es propietario expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición 30 días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.
- Contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario o carta de autorización del uso de la bodega por un tiempo no inferior al plazo de ejecución del contrato derivado del proceso de selección suscrita por el propietario del inmueble o persona autorizada para disponer del inmueble.
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, con concepto favorable, cuya fecha de expedición no sea mayor a doce (12) meses previa radicación de documentos. De igual manera, deberá mantenerse durante todo el plazo de la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección;
- En caso de tener la calidad de arrendatario, se deberá anexar Certificado de libertad y tradición del inmueble tomado en arriendo con fecha de expedición no superior a treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso;
- Documento firmado por el representante legal donde certifique y acredite la extensión de la bodega.

En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de la bodega de almacenamiento podrá ser acreditada por cualquiera de sus participantes.

Aunado a lo anterior, consultado las plataformas de contratación SECOP 1, SECOP 2 y procesos en Bolsa Mercantil, se encontró que las siguientes entidades han implementado dentro de sus procesos el requerimiento de bodega principal así

ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	REQUISITO
MAGDALENA ALCALDIA MUNICIPIO DE CIENAGA	LICITACION PUBLICA No.008 DEL 2022	ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un espacio para el almacenamiento y distribución de los alimentos, el cual debe contener mínimo 230 mts cuadrados, en el Área Municipal. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud Municipal a través de la Oficina de Salud Municipal o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en





		<p>caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y se recomienda adicionalmente agregar un párrafo, que de cuenta de la justificación por la cual la entidad requiere una bodega principal como habilitante, lo cual servirá de base para contestar observaciones, y se</p>
		<p>necesita dejar sentado ya desde el inicio porque la entidad está solicitando este requisito. Y complementar el documento de estudio del sector con esta redacción. En al menos unos 6 procesos de 2022. Cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito habilitante y obligatorio para los proponentes.</p>
Distrito Especial de Buenaventura	Bolsa Mercantil de Colombia	<p>Mínimo una bodega o planta.</p> <p>BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Con el fin de dar el cumplimiento de los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), las sociedades comisionistas vendedores interesadas en participar deberán radicar documento suscrito por el representante legal del comitente vendedor indicando la ubicación, en la que se indique los datos de dirección de las bodegas y/o plantas de almacenamiento ubicadas dentro del área territorial del Distrito de Buenaventura – Valle del Cauca, que dispondrán su mandante para la ejecución de las negociaciones en caso de ser adjudicatarios, las cuales serán visitadas por parte de la Bolsa Mercantil de Colombia, durante la etapa de evaluación de las condiciones de participación.</p>
Distrito de Cartagena de Indias	Proceso en Bolsa Mercantil de Colombia	<p>En virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del plan de alimentación escolar, los Comitentes vendedores deberán aportar carta o contrato de intención con un tercero (si el comitente vendedor no cuenta con la bodega), en la que se ponga a disposición del servicio una o más bodegas aptas para el almacenamiento y distribución de los insumos necesarios para la prestación del servicio, y que sirva como punto de acopio de los alimentos, con una capacidad de almacenamiento y distribución de espacios que permita contar como mínimo con las siguientes características: Bodegas: Una o más bodegas ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias o municipios aledaños limítrofes a la ciudad de Cartagena, que individual o en sumatoria, garanticen no</p>





		menos 700 metros cuadrados, donde quede específicamente separadas las áreas de almacenamiento de ración industrializada y ración preparada en sitio, con el fin de evitar contaminación cruzada y gestión logística de los productos.
MUNICIPIO DE PITALITO	Bolsa Mercantil de Colombia	Para la acreditación de las instalaciones de la bodega el comitente vendedor deberá allegar documentos soporte de la misma; en caso que el comitente vendedor no tenga bodega propia, deberá aportar la minuta del contrato

		o promesa de contrato de arrendamiento en la que se pueda evidenciar que está ubicada en el Municipio de Pitalito y que cuenta con una extensión de mínimo 200 m2. Además, deberá aportar, el certificado o concepto sanitario, expedido a nombre del comitente vendedor (individual y/o plural según sea el caso). El concepto sanitario deberá haber sido expedido en los 30 días antes de cierre de la presente negociación por la autoridad sanitaria competente y deberá mantenerse vigente durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto de la presente negociación, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social, la Circular Externa DAB 400-0201-17 de la Dirección de Alimentos y Bebidas y las demás normas complementarias.
MUNICIPIO DE CARTAGO VALLE	Bolsa Mercantil de Colombia	BODEGA DE ALMACENAMIENTO Con el fin de verificar el cumplimiento de los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), las sociedades comisionistas vendedores interesadas en participar deberán enviar documento manifestando su interés al correo electrónico unidadmcp@bolsamercantil.com.co documento a más tardar el día hábil siguiente a la publicación del Boletín Informativo de Compra y antes de las 11:00 a.m. en el que se indique los datos de dirección de la bodega y/o planta de almacenamiento ubicada dentro del área territorial de la zona norte del departamento del Valle del Cauca así como el dato de contacto que atenderá la visita con nombre y número celular, que dispondrán su mandante para la ejecución de las negociaciones en caso de ser adjudicatarios, por cada segmento de participación, las cuales serán visitadas por la Bolsa Mercantil de Colombia S.A., durante la etapa de validación de las condiciones de participación





Municipio de Pasto	Bolsa Mercantil de Colombia	BODEGA DE ALMACENAMIENTO. El comitente vendedor deberá contar con áreas de bodegaje ubicadas en el Municipio de Pasto. La bodega de alimentos deberá destinarse para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar; que garantice el adecuado almacenamiento y distribución de alimentos, y las demás exigencias según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
Municipio de Ibagué	Bolsa Mercantil de Colombia	El comitente vendedor deberá contar mínimo con una (1) y máximo dos (2) bodegas de almacenamiento y embalaje de alimentos y mínimo una (1) y hasta dos (2) plantas de producción ubicadas en la ciudad de Ibagué





	<p>para lo cual, deberá incluir la dirección de la misma, las cuales deben estar disponibles para el inicio de la ejecución de la operación, que garanticen la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, producción, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 00335 del 2021 y la Resolución 2674 de 2013. La bodega y la planta de producción pueden compartir la misma infraestructura, teniendo en cuenta que la sumatoria de sus áreas debe ser de mínimo 900 m² de los cuales mínimo el 10% a áreas de producción para comida caliente transportada que adicionalmente deberá contar con una separación de flujos con las áreas de bodega. En caso de contar con infraestructuras no compartidas de bodega y planta de comida caliente transportada, el espacio se distribuirá de la siguiente manera: La bodega deberá contar con mínimo 780 m² y la planta de comida caliente transportada con mínimo 120 m². Además, la planta y la bodega tienen que cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual deberá presentar acta de inspección sanitaria o concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos sin que afecte la inocuidad de los alimentos, no mayor a 1 año a la fecha de la presentación de las condiciones de participación del comitente vendedor expedido por la autoridad sanitaria competente vigente, teniendo en cuenta que tanto para infraestructuras unificadas así como infraestructuras separadas, cada espacio deberá contar con el concepto sanitario, es decir, el concepto sanitario de la planta para comida caliente transportada deberá llevar el enfoque en preparación de alimentos y la bodega en almacenamiento. Adicionalmente, este concepto sanitario debe corresponder a la dirección de la bodega y de la planta de producción que el comitente vendedor está presentando en el proceso. Por su parte, la planta de producción debe contar con gas domiciliario, adicionalmente podrá tener una reserva de gas propano para garantizar la preparación diaria de los alimentos para ser posteriormente transportados. El comitente vendedor deberá acreditar que la bodega y la planta de producción será de uso exclusivo para la producción, almacenamiento y distribución de</p>
--	---



		alimentos del Programa de Alimentación Escolar en Ibagué anexar los siguientes documentos, según aplique:
--	--	---

8.11 VISITA A LA BODEGA

Para el desarrollo de las visitas, el proponente, deberá remitir comunicación a través de la herramienta mensajes de la plataforma SECOP II y al correo procesospaesed@sednarino.gov.co a más tardar al día hábil siguiente a la presentación de las propuestas 02:00 PM comunicación suscrita por su representante legal en la que indique la identificación del proponente, la dirección de la bodega, dato de contacto de la persona que atenderá la visita con nombre y número de celular, los cuales deben coincidir con la información entregada en precedencia, que acredita la disponibilidad de la bodega. Dicha visita será adelantada de conformidad a lo establecido en el cronograma del proceso.

El Departamento de Nariño adelantará las visitas haciendo uso del ANEXO 4 VERIFICACIÓN TÉCNICA DE LA BODEGA para consignar los requisitos habilitantes, el cual contempla los parámetros antes mencionados y los demás requeridos de acuerdo a la normatividad sanitaria y operatividad de PAE, dicho anexo será publicado con el informe de evaluación preliminar de las propuestas.

Los proponentes que deseen subsanar las observaciones formuladas a la visita de la bodega deberán remitir comunicación a través de la herramienta mensajes de la plataforma SECOP II y al correo procesospaesed@sednarino.gov.co a más tardar el día hábil siguiente a la publicación del informe de evaluación de las propuestas antes de las 09:00 a.m. solicitud de validación de la bodega en subsanación, para lo cual, la misma será adelantada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes. El Formato especifica los siguientes aspectos a evaluar:

I. DOCUMENTACIÓN

1. La bodega cuenta en físico con el certificado de libertad y tradición si es propietario, expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición 30 días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.
2. La bodega cuenta en físico con el contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario o carta de autorización del uso de la bodega por un tiempo no inferior al plazo de ejecución del contrato derivado del proceso de selección suscrita por el propietario del inmueble o persona autorizada para disponer del inmueble.
3. La bodega cuenta en físico con el acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, con concepto favorable, cuya fecha de expedición no sea mayor a doce (12) meses previa radicación de documentos. De igual manera, deberá mantenerse durante todo el plazo de la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección. Fecha de acta de inspección sanitaria, Concepto sanitario.
4. La bodega cuenta en físico con el Certificado de libertad y tradición del inmueble tomado en arriendo con fecha de expedición no superior a treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso. (En caso de tener la calidad de arrendatario).





5. La bodega cuenta en físico con el documento firmado por el representante legal donde certifique y acredite la extensión de la bodega.

II. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

6. La bodega cuenta con el área mínima requerida de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos. 1000 m² y se encuentra ubicada en el municipio de Pasto. Medida de ancho, Medida de largo, M²total.
7. Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.
8. La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.
9. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.
10. La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan.
11. La bodega cuenta con áreas para la recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.
12. Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, insumos desechables y papeleras.
13. Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre esta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.
14. Los drenajes de piso tienen la debida protección con rejillas diseñadas de forma que permitan su limpieza.

III. SERVICIOS PÚBLICOS

15. Cuenta con servicio de agua potable
16. Cuenta con servicio de energía permanente
17. Cuenta con servicio de alcantarillado
18. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua que garantice el suministro mínimo para un día de operación.

IV. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS

19. Equipo de refrigeración (nevera): Cantidad, Descripción.
20. Equipo de congelación (congelador industrial).
21. Báscula industrial.
22. Gramera.
23. Termómetro de punzón análogo o digital para temperaturas frío
24. Termómetro de punzón análogo o digital para temperaturas caliente
25. Carretilla transportadora
26. Canastillas en material higiénico sanitario





27. Estibas en material higiénico sanitario

V. ESTADO DE EQUIPOS

28. Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

29. Los equipos cuentan con certificados de calibración y funcionamiento según aplique.

30. Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.

Los proponentes que deseen subsanar las observaciones formuladas a la visita de la bodega deberán remitir comunicación a través de la herramienta mensajes de la plataforma SECOP II y al correo procesospaesed@sednarino.gov.co a más tardar el día hábil siguiente a la publicación del informe de evaluación de las propuestas antes de las 09:00 a.m. solicitud de validación de la bodega en subsanación, para lo cual, la misma será adelantada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes.

NOTA: El proponente deberá presentar los documentos para acreditar la bodega antes mencionados de forma física en su totalidad.

8.12 MANUALES Y PROGRAMAS:

Plan de Saneamiento Básico

El contratista debe adjuntar el plan de saneamiento básico el cual debe aplicarse a la bodega y debe contener como mínimo los siguientes programas:

- Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:
 - Objetivos
 - Responsables
 - Alcance
 - Definiciones
 - Actividades por áreas y frecuencias: El documento debe contener la frecuencia de limpieza y las áreas donde se aplican la limpieza y desinfección. Debe contar con la descripción de cada área adaptado a cada unidad de servicio donde opere el programa
 - Fuentes de origen de suciedad y contaminación
 - Productos químicos a utilizar con fichas técnicas y hojas de seguridad.
 - Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación: Procedimiento establecido en párrafos y flujograma claro que defina el proceso del programa de limpieza y desinfección para cada programa.
 - Procedimiento aplicado a vehículos de transporte de alimentos
 - Cronograma de actividades
 - Formatos de monitoreo y control

- Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:
 - Objetivos
 - Responsables
 - Alcance



- Definiciones
- Diagnóstico de infraestructura
- Tipos de residuos
- Procedimientos de separación de la fuente, almacenamiento y disposición final
- Código de colores
- Impacto ambiental
- Formatos de monitoreo y control

- Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:
 - Objetivos
 - Responsable
 - Alcance
 - Definiciones
 - Caracterización de plagas
 - Tipo de control (físicos y químicos)
 - Periodicidad y métodos de aplicación
 - Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)
 - Empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique)
 - Formatos de monitoreo y control
 - Cronograma donde se defina la frecuencia de aplicación de control de plagas, fechas de control, fechas de recolección y actividades según lo establecido en el procedimiento.
- Estrategia de verificación
- Programa de monitoreo de calidad del agua, con un contenido mínimo de:
 - Objetivos
 - Responsable
 - Alcance
 - Definiciones
 - Normas de calidad de agua
 - Usos del agua
 - Sistemas de almacenamiento
 - Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua: establecido en párrafos y flujograma claro que defina el proceso del programa, verificar el flujograma este acorde al contenido del programa
 - Tipos de control (preventivo y correctivo)
 - Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
 - Prácticas de ahorro y cuidado del agua
 - Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas
 - 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.





Plan de mantenimiento preventivo y correctivo

El contratista debe adjuntar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a la bodega y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Medidas preventivas
- Medidas correctivas
- Cronograma
- Formatos de monitoreo y control
- hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes

8.13 PLAN DE CAPACITACIÓN

Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos

El proponente debe presentar el plan de capacitación 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 como mínimo los siguientes temas:

- Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados;
- Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación;
- Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico;
- Estandarización de recetas, lo que permite una producción uniforme de las preparaciones y menús.
- Estandarización de utensilios y porciones;
- Conocer la composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa, entre otros.
- Lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta los nutrientes críticos.
- Analizar los contenidos de sodio de los menús teniendo como meta dar cumplimiento a la ingesta adecuada definida en la Resolución 3803 de 2016 según los grados escolares.
- Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos, guía de preparación y lista de intercambio;
- Toma y registro de temperatura de los alimentos en frío y caliente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo:

- Metodología
- Duración
- Profesional que dicte la actualización
- Cronograma

8.14 TRANSPORTE DE ALIMENTOS





El proponente debe acreditar la tenencia o propiedad como mínimo con diez (10) vehículos automotores que cuenten con sistema de refrigeración y congelación y una capacidad mínima de tres (3) toneladas.

Lo anterior, será susceptible de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.

Para el cumplimiento del requisito, el proponente deberá aportar la relación de los vehículos para el transporte de alimentos correspondientes a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, junto con la documentación que se relaciona a continuación:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable cuya fecha de expedición no sea mayor a doce (12) meses previa radicación de documentos. La misma debe indicar que realiza transporte de alimentos perecederos y no perecederos
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante.
- Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
- Copia de licencia de tránsito del vehículo;
- Copia del Seguro Obligatoria de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente;
- Copia de la licencia de conducción vigente;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (Si aplica);

Si los vehículos no son de propiedad del proponente, deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y con los datos de contacto de su propietario.

En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de los vehículos podrá ser acreditada por cualquiera de sus participantes.

9. FACTORES DE SELECCIÓN

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable para el Departamento, al que se refiere el Artículo 5 de la ley 1150, modificado por el Artículo 28 de la ley 1474 de 2011 “será que resulte de aplicar la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio.”

La oferta más favorable para el Departamento será aquella que obtenga el más alto puntaje como resultado de la ponderación de los factores que se relacionan a continuación, de las propuestas que resulten habilitadas.

Para efectos de la calificación se determina un puntaje máximo de **Mil (1000) puntos**, el cual comprende la suma de los puntajes parciales de los siguientes factores:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Factor Económico	
Propuesta económica – calidad (Mejoramiento minuta según opciones)	350
Factor Calidad	





Cuarto de refrigeración y congelación	80
Vehículos adicionales	75
Proveedor Directo	60
Cuota Parafiscal	60
Zonificación de Aptitud productiva	60
Usuarios del sistema de extensión agropecuaria	60
Puntaje adicional al Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus organizaciones	100
Personal adicional	50
Protección a la industria nacional	
Protección a la industria nacional	100
Emprendimientos y Empresas de Mujeres	

9.1. PROPUESTA ECONÓMICA.

Puntaje máximo a obtener: 350 puntos

El proponente deberá seleccionar mejora de los ciclos de menús correspondientes a la modalidad ración para preparar en sitio complemento jornada mañana/jornada tarde, para ello deberá escoger una de las opciones de mejora y entregar con la oferta, el formato de oferta económica debidamente diligenciado.

9.1.2 CRITERIOS PARA CALIFICAR EL FACTOR PRECIO

MEJORAMIENTO MODALIDAD RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE: Mayor Puntaje 340

CRITERIO	ÍTEM PARA LA CALIFICACIÓN	PUNTAJE
Mejoramiento de ingesta de <u>proteína de origen</u>	Opción 1	340

<u>vegetal y animal.</u>		
Mejoramiento de ingesta de <u>proteína de origen vegetal.</u>	Opción 2	170

OPCIONES DE MEJORAMIENTO INGESTA DE PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL		
OPCIÓN 1. (340 puntos)		
Alimento	Gramaje (Peso Neto)	No. Veces ADICIONAL Por Ración





Leguminosa	Prescolar	Primaria: 1,2,3	Primaria: 4 y 5	Secundaria: 6,7,8 y 9	Media y ciclo complementario: 10 y 11	1
	15	25	35	35	45	
Huevo de gallina fresco	50					1

OPCIONES MEJORAMIENTO INGESTA DE PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL						
OPCIÓN 2. (170 puntos)						
Alimento	Gramaje (Peso Neto)					No. Veces ADICIONAL Por Ración
Leguminosa	Prescolar	Primaria: 1,2,3	Primaria: 4 y 5	Secundaria: 6,7,8 y 9	Media y ciclo complementario: 10 y 11	2
	15	25	35	35	45	

La implementación de la propuesta seleccionada en la oferta económica, el proponente que resulte adjudicatario deberá incluir en los ciclos de menús durante la fase de alistamiento.

9.2 FACTOR CALIDAD

9.2.1 CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - CUARTO FRIO

Puntaje máximo a obtener: 80 puntos

El proponente que cuente con un (1) cuarto de refrigeración y congelación con una capacidad mínima de 40 m³ y las temperaturas indicadas de refrigeración: 4 ± 2°C y congelación: -18°C. Lo anterior, con el fin de que se pueda utilizar para el almacenamiento y conservación de los perecederos o alimentos cárnicos, que garantice la vida útil de estos.

El cuarto frío deberá estar ubicado dentro de la bodega principal ofertada para cumplir el requisito habilitante.

Nota: Para poder dar puntaje a este requisito, el inmueble será objeto de una visita en la cual se realizará una verificación contenida en el ANEXO 5 VERIFICACIÓN TÉCNICA CUARTO FRIO.

9.2.1.1 VISITA AL CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN - CUARTO FRIO.

La Entidad realizará la respectiva verificación del cumplimiento de los requisitos del cuarto frío, en la misma oportunidad que se realice la visita técnica a la bodega principal (requisito habilitante).

Para la medición de la temperatura interna del cuarto frío se realizará por parte de la entidad con el instrumento apto, que registre la temperatura de ambiente de los espacios. el cual será solicitado al Instituto Departamental de Salud de Nariño.





NOTA 1: Se recomienda que el cuarto frío deba ser encendido previo a la verificación de la Entidad, con el fin de garantizar su mínima temperatura en el momento de la verificación.

NOTA 2: Para poder dar puntaje a este requisito, el cuarto frío será objeto de una visita en la cual se realizará una verificación contenida en el ANEXO 5 VERIFICACIÓN TÉCNICA DE CUARTO FRÍO, el cual contempla los parámetros antes mencionados y los demás requeridos de acuerdo a la normatividad sanitaria y operatividad de PAE.

El formato especifica los siguientes aspectos a evaluar:

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

1. El cuarto frío cuenta con el volumen mínimo requerido de uso exclusivo para almacenamiento y conservación de alimentos perecederos y cárnicos. 40 m³ y se encuentra ubicado dentro de la bodega en el municipio de Pasto. Medida de ancho, Medida de largo, Medida de alto, M³ total.
2. Temperatura interna del medio ambiente del cuarto frío deberá cubrir rango desde los -18°C hasta los 4 ± 2°C.
3. El cuarto frío está ubicado dentro de la bodega principal ofertada para cumplir el requisito habilitante.

II. DOTACIÓN

Estibas en material higiénico sanitario resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

9.3 VEHÍCULOS ADICIONALES Puntaje máximo a obtener: 75 puntos

El proponente deberá aportar vehículos adicionales que garanticen la cadena de frío, para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para consumo humano.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico sanitario de estos, asegurando que los alimentos de alto riesgo para la salud pública, como productos cárnicos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada una de las bodegas y/o comedores escolares, para lo cual el oferente deberá allegar los siguientes documentos para acreditar la disponibilidad de los vehículos adicionales:

1. Inscripción y autorización sanitaria para vehículos que transportan carne y producto cárnicos comestibles.
2. Certificado en el cual demuestre la tenencia y disponibilidad de la totalidad de los vehículos, en condiciones requeridas para la conservación y transporte de productos cárnicos.
3. Que los vehículos cumplan con las condiciones sanitarias para el transporte con concepto sanitario FAVORABLE por parte de la autoridad sanitaria competente, para lo cual se deberá presentar el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos y a su vez esta debe indicar que cuenta con sistema de refrigeración y transporte de alimentos cárnicos.
4. Certificación médica con sus respectivos análisis de laboratorio, en los cuales conste la aptitud para la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (este último cuando aplique).
5. Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su





ayudante (en caso de tenerlo).

6. Copia licencia de tránsito del vehículo; Copia del Seguro Obligatoria de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente;

7. Copia de la licencia de conducción vigente;

8. Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (Si aplica);

9. Los vehículos deben ser propios, alquilados o en leasing, En caso de que sean alquilados o en leasing; el oferente deberá aportar el documento correspondiente que acredite tal situación, así como el documento que acredite su propiedad.

10. Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en la invitación pública; para acreditar la disponibilidad de los vehículos adicionales ofertados se deberá en caso de propiedad aportar la tarjeta de propiedad a nombre del oferente o integrantes de oferente plural; En caso de arrendamiento o leasing se deberá adjuntar el respectivo contrato.

Tipo de Vehículo	Cantidad	Puntaje
Vehículo adicional con cumplimiento de requisitos	2 vehículos	75
	1 vehículo	37.5
	Ninguno	0

9.4 CUOTA PARAFISCAL.

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER: 60 PUNTOS

Se otorgará este puntaje máximo de la forma que lo establece el decreto 248 de 9 de marzo de 2021, cuando el oferente presente uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales, y que además cumpla con los siguientes requisitos y soportes en su propuesta:

Que la mayoría de los proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, **esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal**, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

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

9.5 PROVEEDOR DIRECTO.

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER. 60 puntos

Se otorgará este puntaje máximo al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CI/U), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.





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

9.6 ZONIFICACIÓN DE APTITUD PRODUCTIVA. Puntaje máximo a obtener: 60

puntos

Se asignará 60 puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria - UPRA, criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la (s) entidad (es) contratantes en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.

9.7 USUARIOS DEL SISTEMA DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA. Puntaje máximo a obtener: 60 puntos

Se asignará 60 puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, sean usuarios del servicio público de extensión agropecuaria enmarcado en la Ley 1876 de 2017, cuando aplique. Este se acreditará a través de constancia emitida por el respectivo prestador del servicio de extensión agropecuaria.

9.8 PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES Puntaje máximo a obtener: 100 puntos

El proponente deberá ofertar un porcentaje mayor en compras locales adicional al 30% del valor total del contrato destinado para la compra de alimentos.

El puntaje por compras locales se otorgará de conformidad con la siguiente relación: Lo anterior para un puntaje máximo de 100 puntos.

9.8.1 PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS

Para obtener el puntaje el proponente deberá señalar en el anexo del pliego de condiciones el porcentaje que oferta para realizar compras locales, de acuerdo a los grupos determinados.

No	Criterio	Puntaje
----	----------	---------





1	El proponente que oferte compra local superior al 45% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos. Este porcentaje hace referencia a la compra local exclusiva de alimentos, es decir, no se tiene en cuenta los valores por pago de personal vinculado para la ejecución del contrato, gastos administrativos de arrendamientos, servicios y transporte.	100
2	El proponente que oferte compra local entre 40-44.9% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos. Este porcentaje hace referencia a la compra local exclusiva de alimentos, es decir, no se tiene en cuenta los valores por pago de personal vinculado para la ejecución del contrato, gastos administrativos de arrendamientos, servicios y transporte.	50
3	El proponente que realice el ofrecimiento hasta 30% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos.	0

Para obtener el puntaje, los proponentes deberán señalar en el anexo del pliego de condiciones carta de compromiso anexo debidamente suscrita por el representante legal, en donde manifieste el porcentaje que oferta para realizar compras locales, de acuerdo a los criterios anteriormente mencionados.

9.9 PERSONAL ADICIONAL

Puntaje a obtener: 50 PUNTOS.

El proponente para obtener el puntaje adicional deberá ofertar un (1) profesional de Nutrición y Dietética y un (1) profesional en Ingeniería de Alimentos, y se asignará un valor de veinticinco (25) puntos a cada profesional; la sumatoria del puntaje de los profesionales ofertados corresponde a cincuenta (50) puntos. Adicionalmente, el cual deberá cumplir con el siguiente perfil:

Formación	Experiencia general	Experiencia específica	Puntaje
------------------	----------------------------	-------------------------------	----------------





<p>Profesional Nutricionista Dietista</p>	<p>Cinco (05) años, contados entre la fecha de expedición del título profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual.</p>	<p>- Participación como nutricionista en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil.</p> <p>Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratos de primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como nutricionista.</p> <p>- Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como nutricionista con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a supervisor en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento.</p> <p>- Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente, acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, y certificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.</p>	<p>25</p>
---	---	---	-----------

Formación	Experiencia general	Experiencia específica	Puntaje
-----------	---------------------	------------------------	---------





<p>Profesional en Ingeniería de Alimentos</p>	<p>Cinco (05) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual.</p>	<p>- Participación como ingeniero de alimentos en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil.</p> <p>Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratos de primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como ingeniero de alimentos.</p> <p>- Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como ingeniero de alimentos con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a supervisor en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento.</p> <p>- Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente o matrícula expedida por el Consejo Profesional de Ingeniería - COPNIA, acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, y certificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.</p>	<p>25</p>
---	--	---	-----------

El proponente para obtener el puntaje deberá anexar las hojas de vida en formato de función pública debidamente firmada con los respectivos soportes que acrediten lo solicitado en el pliego de condiciones, diplomas, tarjeta profesional, cédula de ciudadanía, certificados de antecedentes, y experiencia y demás documentos solicitados para la evaluación del personal mínimo de trabajo habilitante.

9.10 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Puntaje máximo a obtener: 100 puntos

En los términos de la Ley 816 de 2003 “Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional





de acuerdo con lo previsto en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003, “por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública”, y el “Manual para el manejo de los incentivos en los Procesos de Contratación”, expedido por Colombia compra Eficiente, el Departamento asignará el siguiente puntaje:

PUNTAJE	CONDICIÓN
100	Se asignará este puntaje a los proponentes que oferten bienes y servicios nacionales para la ejecución del contrato.
50	Se asignará este puntaje a los proponentes que oferten bienes y servicios Extranjeros que incorporen bienes nacionales.
0	Se asignará este puntaje al proponente que no realice la oferta de servicios nacionales o incorporación de los mismos.

El proponente deberá presentar con su propuesta manifestación escrita de su oferta que apoye la industria nacional conforme al anexo que facilita la Entidad.

En el caso de proponentes plurales conformados por integrantes nacionales (y/o extranjeros con derecho a trato nacional) y extranjeros sin derecho a trato nacional, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. Este último caso se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

9.11 Puntaje por personal con discapacidad. (10 Puntos)

De conformidad con lo establecido en el artículo 1º del Decreto 392 de 2018, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, se otorgará el 1% del total de los puntos establecidos en el presente documento, a los proponentes que acrediten la vinculación en su planta de personal de trabajadores con discapacidad, para lo cual será necesario:

- a) La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.*
- b) Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.*

Se asignará el 1%, a los proponentes que acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad en relación con el número total de trabajadores en planta de personal, como se describe a continuación:





Número total de trabajadores de planta de personal del Proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigida
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

En caso de proponentes plurales, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida.

En caso de que dos integrantes del proponente plural aporten individualmente el 40% o más de la experiencia solicitada, se evaluará este factor al proponente que acredite el cumplimiento del requisito. En el evento que ambos acrediten el requisito, únicamente se asignará el puntaje máximo a obtener por este factor.

Seguimiento durante la ejecución del contrato. El Departamento a través de la supervisión del contrato, verificará que el proponente que resultó adjudicatario, mantenga durante la ejecución del contrato el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta, dicha verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo, el cual debe mantenerse vigente, de conformidad con la normatividad aplicable.

La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional, constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables.

9.12 Emprendimientos y Empresas de Mujeres (2.5 Puntos)

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1082 de 2015, para incentivar el sistema de preferencias a favor de los emprendimientos y empresas de mujeres, se otorgará el 0,25% del total de los puntos establecidos en el presente proceso, a los proponentes que acrediten alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.





Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

Nota 1. *Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.*

Nota 2. *Tratándose de proponentes plurales los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.*

9.13 MIPYME (2.5 puntos)

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015, para incentivar el sistema de preferencias a favor del proponente que cumpla con la condición de Mipyme domiciliada en Colombia, se otorgará el 0,25% del total de los puntos establecidos en el presente proceso. El proponente debe tener en cuenta las reglas y documentos que se detallan en cada uno de los siguientes numerales, dichos documentos deberán ser presentados con la oferta.

1. Cuando la oferta es presentada por personas naturales, el proponente deberá adjuntar certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.





2. Cuando la oferta es presentada por personas jurídicas, el proponente deberá adjuntar certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

3. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Nota 1 En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firmeal momento de su presentación.

Nota 2. Tratándose de proponentes plurales los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

10 FACTORES DE DESEMPATE Y ACREDITACIÓN.

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, se aplicará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del párrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante





un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal





de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena,





negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

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

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de





manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:
 - 7.1 Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.
 - 7.2 El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
 - 7.3 En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el párrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se





preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutua que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutua se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutua que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

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

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

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

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





micro, pequeñas o medianas.

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

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. **Método Aleatorio.** Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persiste el empate:

- (a). La Entidad ordenará a los Proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el Proponente Plural. Una vez ordenados, le asigna un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.
- (b). Seguidamente, la Entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proveedores en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.
- (c). Realizados estos cálculos, la Entidad seleccionará a aquel Proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al Proponente con el mayor número asignado.

NOTA 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

NOTA 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

NOTA 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de





sus trabajadores o socios o accionistas.

11 TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

De conformidad a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y a la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación y se encuentran consignado en anexo a este estudio previo.

Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO										
#	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría
1	G	E	E	Económico	Fluctuación en los precios del mercado	Desabastecimiento de los bienes o servicios	1	1	2	Riesgo bajo
2	G	E	E	Social o político	Paros, huelgas, ataques terroristas, alteraciones del orden público, que se presenten en el lugar de ejecución del contrato o en las vías de acceso al mismo.	Perdida de bienes y servicios no asegurados o no asegurables.	2	2	2	Riesgo bajo
3	G	E	E	Operacional	Cuando se deba extender el plazo del contrato por causas ajenas a la voluntad del Departamento.	Retraso en la ejecución del contrato	2	2	2	Riesgo bajo
					Cuando se deba extender el plazo del contrato por causas ajenas a la voluntad del Contratista.	Retraso en la ejecución del contrato	2	2	2	Riesgo bajo
4	G	E	E	Naturales	Los riesgos geológicos, geotécnico e hidrogeológicos identificados y los que se presenten en la ejecución del contrato	Retraso en la ejecución del contrato	1	2	1	Riesgo bajo

Clase	Fuente		Etapas	Probabilidad	Valoración		
	General (G)	Específico (E)			Categoría	Valoración	
			Interno (I)		Planeación (P)	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
					Selección (S)	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
					Contratación (C)	Posible (puede ocurrir en cualquier momento)	3
					Ejecución (E)	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4
						Casi cierto (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

#	Asignación	Tratamiento	Impacto después del tratamiento				Afectación al contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha en que se completa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
			Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría					Como se realiza el monitoreo	Periodicidad





1	Contratista	El contratista deberá garantizar los mecanismos os idóneos para adquisición n y suministro de los bienes o servicios a proveer.	1	1	2	Riesgo bajo	No	Contratista	A la suscripción del contrato	A la Terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión.	Mensual
2	Departamento	La entidad deberá poner a disposición las autoridades policivas correspondientes	2	2	1	Riesgo bajo	No	Interventoría	A la suscripción del contrato	A la Terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión	Mensual
	Contratista	El contratista deberá realizar un plan estratégico con el cual pueda cumplir con la ejecución del contrato	1	1	1	Riesgo bajo	No	Contratista	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión	Mensual
3	Contratista	El contratista deberá ejecutar el contrato en el tiempo adicional establecido para cumplir con los días de calendario escolar contratado s, todo amparado en el valor contratado.	1	1	2	Riesgo bajo	No	Interventoría	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión	Mensual
4	Contratista	Conocer los reportes de las instituciones es encargada s de realizar seguimiento técnico de las Causas del riesgo, que permitan prever la ocurrencia de eventos, durante el transcurso de la ejecución del contrato.	2	2	1	Riesgo bajo	No	Interventoría	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión	Al inicio del contrato

Impacto del Riesgo				
Abrev.	Categoría	Valoración	Calificación	
			Cualitativa	Monetaria
I	Insignificante	1	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Los sobrecostos no representan más del 1% del valor del contrato.
Mn	Menor	2	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objetocontractual	Los sobrecoseos no representan más del 5% del valor del contrato.
Md	Moderado	3	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el 5% y el 15%.
M	Mayor	4	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun asipermite la consecución del objeto contractual	Incrementa el valor del contrato entre el 15% y el 30%.
C	Catastrófico	5	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.	Impacto sobre el valor del contrato en más del30%.

VALORACION DEL RIESGO							
Abrev.	Categoría	Valoración	Calificación				
			Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
R	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
I	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
Ps	Posible (puede ocurrir en cualquier momento)	3	4	5	6	7	8
Pr	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
C	Casti cierto (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

12 GARANTÍAS QUE DEBERÁ CONSTITUIR EL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta los riesgos estimados dentro del trámite del presente proceso contractual, y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese sufrir el Departamento de Nariño, por el incumplimiento de las obligaciones surgidas de la presentación de la propuesta o de la celebración del contrato, se encuentra pertinente exigir la constitución de las garantías señaladas en el Decreto 1082 de 2015, que permitan al Departamento





como entidad contratante, en caso de presentarse algún o algunos de los siniestros que ampara, trasladar al garante la responsabilidad de resarcir en el porcentaje establecido por los perjuicios ocasionados así:

Garantía de Cumplimiento: Ampara al Beneficiario el total y perfecto cumplimiento de las diferentes obligaciones originadas en el contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y 6 meses más.

Calidad del servicio: se prevé el evento de que un servicio no reúna las especificaciones y requisitos mínimos contemplados en el contrato. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta, por vicios ocultos y en general los derechos del consumidor, cuyo valor amparado sea el veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y seis (6) meses más o el lapso en que de acuerdo con el contrato y la legislación civil o comercial se requiera.

Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales a los terceros que utilicen para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantiza que el Contratista cumplirá con el pago de las prestaciones sociales y laborales a que está obligado por la realización del contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato, con una vigencia de la duración del contrato y 3 años más.

Garantía de Responsabilidad Civil Extracontractual: Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado no podrá ser inferior a Quinientos (500) SMMLV. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato.

Por daños que se pudieren llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas.

Todas las garantías deben sujetarse a lo establecido en el Decreto y 1082 de 2015. El oferente favorecido cumplirá con esta obligación a fin de legalizar el contrato.

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

13 APLICACIÓN DE ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, y acorde con el Manual explicativo de Acuerdos comerciales publicado en el Portal Único de Contratación por Colombia Compra Eficiente, se analizaron los 3 aspectos fundamentales para establecer si el bien o servicio, se encuentra cobijado por un Tratado de Libre Comercio, obteniendo lo siguiente:





Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Valor del proceso de contratación superior al umbral del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto por el acuerdo comercial
Alianza Pacífico	Chile Perú	SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Triangulo norte	El Salvador Guatemala	SI	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
CAN		SI	SI	NO	SI

Teniendo en cuenta lo anterior, para el presente proceso aplican los tratados de libre comercio suscritos con Alianza Pacífico (Chile y Perú), Chile, Corea, Costa Rica, Estados Unidos, Estados AELC, Triángulo Norte, (Guatemala, El Salvador), Unión Europea, la Decisión 439 de 1998 de la CAN; En el manual para el manejo de acuerdos comerciales en proceso de contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, determina la ausencia de plazos mínimos que se deben tener en cuenta para la publicación del proceso, es decir, no existe un lapso determinado entre el aviso de convocatoria y el cierre del proceso de selección.

14 CONCLUSIÓN

Teniendo en cuenta las condiciones establecidas en el presente documento, y todos aquellos que hacen parte integral del mismo, la Secretaría de Educación concluye que existe la necesidad de adelantar el proceso de convocatoria pública con el fin de seleccionar la mejor oferta para implementar el programa de alimentación escolar en los municipios no certificados en el Departamento de Nariño, en ejecución del proyecto "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE - EN NARIÑO.





San Juan de Pasto, febrero de 2024

- ORIGINAL FIRMADO -

BERBY SANCHEZ MONTERO
Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura

Proyectó: Jorge Jhonson Quintana
Contador contratista equipo PAE

Proyectó: Henry Mauricio Alpala
Ingeniero de Alimentos Contratista Equipo PAE

Proyectó: Francis Duque
Abogado contratista equipo PAE

Proyecto: María Paula Betancourth A.
Nutricionista contratista equipo PAE

