

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	1 de 71

El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los Principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015; el cual se desarrollo en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
Fecha de emisión del estudio:	NOVIEMBRE DE 2024
Secretaría que elabora el estudio:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Modalidad de selección:	LICITACIÓN PÚBLICA
Objeto de la contratación:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O TIPO ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.
Que conforme al texto del Artículo 315 de la Constitución Política, corresponde al alcalde dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Que en formulación de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, e implementación de la política municipal; como eje fundamental para el desarrollo social y económico del País y nuestro municipio, y el Gobierno Nacional y municipal han querido fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones y la asignación de recursos propios, orientando su focalización y ejecución en la Ley 715 de 2001, que asigna a los diferentes municipios del país recursos de transferencia de la Nación y destinación de los recursos propios de cada entidad territorial, necesarios para dar cobertura a la población estudiantil guardando coherencia con la protección de la infancia y adolescencia y en garantía de los derechos a la alimentación, la salud y la educación entre otros. Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6ª de la Ley 1551 de 2012 <i>“Por la cual se dictan normas para modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios”</i>, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio: “20. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias.” Que por su parte, el Ministerio de Educación Nacional - MEN mediante el Decreto No. 1852, del 16 de septiembre de 2015 <i>“Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamento del Sector Educativo, para reglamentar el párrafo 4ª del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011 el numeral 20 del artículo 6 de la ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1175 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE”</i>, se adicionó el Título 10 a la Parte 3 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015, para reglamentar el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Que los recursos de alimentación escolar se distribuyen teniendo en cuenta lo reglamentado por los artículos 2 y 76 de la Ley 715 de 2001, Decreto 159 de 2002, ley 1176 de 2007, Decreto 386 de 2009, Ley 1448 de 2011 y la directiva Ministerial 13 de 2002. La Ley 12 de 1991 establece en su artículo 24 la obligatoriedad y necesidad del Estado de ofrecer una salud y nutrición excelente para los niños, niñas y adolescentes. Que con el retorno de la cobertura educativa a la presencialidad en los centros educativos, paralelamente la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para aprender – UapA, expidió la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE; donde particularmente se aplica segmentación sobre los cinco ejes estructurales y del control y seguimiento del PAE, que son: 1. Eje de Financiación Todos los recursos asignados con destinación específica o de libre destinación apropiados para la destinación del Programa deben manejarse en cumplimiento de las normas financieras vigentes, las establecidas en esta resolución y las contenidas en el anexo técnico administrativo y financiero expedido por la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA, en el que se indican los aspectos procedimentales. 2. Eje Transparencia Es obligación de la administración pública atender todos los aspectos jurídicos, políticos, organizativos y éticos de la administración pública, que deben regir las actuaciones de todos los servidores en Colombia y las entidades y personas vinculadas en la acción estatal. Éste eje implica gobernar de cara a la comunidad, teniendo presentes las dimensiones de la gestión pública con reglas claras; la rendición de cuentas, como respuesta eficaz y recíproca a los procesos y resultados de la gestión pública y el acceso a la información pública de manera oportuna sobre todas las actuaciones, no como un fin en sí misma sino como un medio por

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	2 de 71

el cual la administración pública se hace más eficiente y la ciudadanía conoce de antemano las actuaciones de sus servidores públicos.

Para dar cumplimiento y desarrollo a este eje, y respondiendo a la necesidad de avanzar en la cultura de la transparencia, se debe conformar y garantizar en territorio, como mecanismos de control y transparencia, el funcionamiento de las siguientes instancias:

- a. **Comité de Alimentación Escolar – CAE:** como instancia de participación y seguimiento en cada establecimiento educativo, presidido por los padres de familia, atendiendo el artículo 5 de la ley 2042 del 2020.

Comité de Alimentación Escolar - CAE en los Establecimientos Educativos, es el principal mecanismo de control ciudadano al Programa, promovido y establecido por la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApa para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa, permitiendo optimizar su operatividad y contribuyendo al mejoramiento de la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Estas instancias deben ser conformadas en cada establecimiento educativo.

- b. **Mesas públicas territoriales semestrales del PAE** en cada Entidad Territorial Certificada, como mecanismo idóneo de participación comunitaria, en desarrollo del capítulo 5 del Decreto 1852 de 2015.

Las Mesas Públicas Territoriales Semestrales, son el espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE, con el cual se promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos y el seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar y propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del PAE.

Estas instancias propias del PAE con organización, composición, convocatoria y funcionamiento, se encuentran establecidos en el Anexo Técnico denominado “Participación Ciudadana”, que forma parte integral de los presentes lineamientos.

3. Eje de Cobertura:

Este eje tiene como fin establecer los criterios y procedimientos para la planeación y el seguimiento de la cobertura, que incluye: la garantía de la continuidad del servicio, la ampliación del mismo, de manera planeada y cumpliendo los criterios de priorización asegurando su estabilidad y la realización de los ajustes de la planeación ante el cambio de condiciones en el servicio educativo o en el entorno socioeconómico y variaciones de operación del programa.

Para el desarrollo organizado y participativo de la planeación y el seguimiento debe conformarse en cada ETC un Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS), definido y determinado en su estructura y funciones en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero que forma parte integral de los presente lineamientos y con observancia del Decreto 1852 de 2015, que adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación

4. Eje de Calidad e inocuidad y alimentación saludable y sostenible

Tiene como fin garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa. Para el desarrollo de este eje, se establecen en estos lineamientos los parámetros y procedimientos para su garantía, destacándose los siguientes, que se desarrollan en los anexos técnicos correspondientes:

- a. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.
- b. Diseñar los ciclos de menús que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en los anexos, pertinente a cada región y cultura, acordados con la comunidad en los casos expresamente establecidos. Dichos ciclos de menús deben ser avalados por el profesional en nutrición y dietética de la ETC.
- c. Desarrollar los esquemas de planeación y seguimiento desde la adquisición de los productos hasta su entrega o suministro a los estudiantes beneficiarios, para la verificación de la calidad de los productos e inocuidad en su proceso y manipulación, así como la activación de los protocolos o desarrollo de actividades ante riesgo o evidencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA.
- d. Desarrollar estrategias para impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de Alimentación Escolar.

En los anexos técnicos correspondientes, se desarrollan estos lineamientos para su implementación.

5. Eje de Fortalecimiento Territorial

Este eje tiene como fin dar lineamientos que garanticen la mínima capacidad territorial para el adecuado funcionamiento del PAE, así como las gestiones necesarias para su correcta implementación. En este sentido, las Entidades Territoriales deben:

- a. Garantizar la conformación del Equipo PAE idóneo para el cumplimiento de los objetivos del Programa.
- b. Implementar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, en apoyo al desarrollo económico local y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercio.
- c. Articular gestiones con las autoridades de salud territoriales que presten garantía a las condiciones de calidad e inocuidad del servicio del PAE.
- d. Promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020
- e. Fortalecer a los establecimientos educativos en los procesos de información a la comunidad educativa sobre el PAE (número de complementos, menús y condiciones del servicio). Igualmente fortalecer el proceso de verificación y certificación de lo entregado por el operador, así como los reportes requeridos y protocolos a seguir ante situaciones de duda, sospecha o evidencia de irregularidades o situaciones que alteren el servicio.

Que, así mismo, mediante la **Resolución Número 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA**¹ “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE” definieron los lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y Condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE; la presente Resolución aborda diversos aspectos para una implementación eficaz, en los que se establece aspectos logísticos, administrativos y técnicos que rigen el Programa de Alimentación Escolar - PAE, en los cuales destacamos los criterios claros para la priorización de sedes y grados, así como para la selección de modalidades de atención. Esto asegura que los grupos más vulnerables reciban el apoyo necesario, promoviendo la equidad en el acceso a la alimentación escolar. Además, al adaptar las modalidades de servicio a las necesidades específicas de cada contexto, se optimizan los recursos públicos y se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, contribuyendo al bienestar y desarrollo integral de los estudiantes.

Que, en su, “**Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados.** Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa”

Que, de igual manera establece en su “**Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio.** Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

- a. Preparada en sitio
- b. Comida caliente transportada
- c. Industrializada

¹ <https://www.alimentosparaaprender.gov.co/normatividad/resolucion-no-335-del-23-de-diciembre-de-2021>

Parágrafo Primero. La Entidad Territorial Certificada en Educación deberá establecer desde la etapa precontractual las situaciones excepcionales de prestación del servicio, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad cuando sea necesario, en aras de garantizar el buen uso de los recursos públicos y con el fin de evitar desperdicios, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso.

Parágrafo Segundo. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional”.

Que, esta orientación integral no solo optimiza el uso de los recursos públicos, sino que también refuerza el compromiso con el bienestar y el desarrollo de los estudiantes, sentando las bases para una educación más equitativa y sostenible.

Que, se destaca que los derechos humanos de los niños, las niñas y los 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”, una adecuada nutrición y buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar.

Que, de acuerdo con el documento técnico del Ministerio de Educación de julio de 2022 denominado “DESERCIÓN ESCOLAR EN COLOMBIA: ANÁLISIS, DETERMINANTES Y POLÍTICA DE ACOGIDA, BIENESTAR Y PERMANENCIA²”, en su apartado DE LA DESERCIÓN INTRAANUAL Y LA NECESIDAD DE UTILIZAR INDICADORES ADICIONALES En los últimos años, la tasa de deserción intraanual ha venido disminuyendo, con algunas fluctuaciones. Como puede verse en la figura 3, la tasa de deserción intraanual pasó de 4,8% en 2010 a 3,07% en 2014. Tuvo un ligero aumento en 2015 y 2016, en 2017 y 2018 cae nuevamente, repunta en 2019 luego cae a 2,37% en 2020 siendo el año con el indicador más bajo en el periodo analizado, y que corresponde a una reducción de la deserción intraanual del 50,6%, al compararse con la cifra de 2010; sin embargo, en 2021 experimenta un aumento significativo que alcanzó un 3,58%.

Respecto a las cifras de 2020 y 2021 es necesario precisar que según información del MEN éstas han presentado atipicidad en cuanto al reporte y tendencia debido a la emergencia sanitaria generada por la pandemia del covid -19. En 2020, las entidades territoriales certificadas reportaron un valor de 2,37%, el cual se encuentra por debajo de la tendencia. Aunque no son claras las razones para la caída, es plausible pensar en dos hipótesis. Por un lado, podría estar relacionada con las acciones de retención adelantadas en todo el territorio nacional relacionadas con las estrategias para garantizar el trabajo académico en casa. Por otro lado, es posible que haya un sub-reporte derivado de las eventuales deficiencias en el seguimiento por parte de algunas entidades territoriales. En el año 2021 se produjo un incremento significativo, consistente con los efectos de la pandemia con una tasa de 3,58%.



ILUSTRACIÓN 1. Porcentaje de Estudiantes. figura 3. tasa de deserción interanual en el sector oficial fuente: MEN, a partir del simat *2021cifras a noviembre – corte preliminar de cierre de vigencia.

² DESERCIÓN ESCOLAR EN COLOMBIA: ANÁLISIS, DETERMINANTES Y POLÍTICA DE ACOGIDA, BIENESTAR Y PERMANENCIA Nota técnica Ministerio de Educación Nacional julio del 2022. https://www.mineducacion.gov.co/1780/articles-363488_recurso_34.pdf

Que, esta información sobre la tasa de deserción interanual es crucial para comprender la dinámica del sistema educativo en los últimos años, especialmente en el contexto de la pandemia. La disminución sostenida de la tasa de deserción, desde 4,8% en 2010 hasta un mínimo histórico de 2,37% en 2020, sugiere que las estrategias de retención implementadas han tenido un impacto positivo en la permanencia de los estudiantes. Esta tendencia es alentadora, ya que indica una mayor efectividad en las medidas adoptadas para asegurar la continuidad del aprendizaje, incluso en circunstancias adversas. Sin embargo, el aumento en 2021 resalta la fragilidad del sistema educativo, evidenciando que los efectos de la pandemia han generado nuevos desafíos que requieren atención. Estos datos son esenciales para guiar políticas educativas, ya que permiten identificar no solo los logros alcanzados, sino también las áreas que necesitan intervención, garantizando así un enfoque proactivo hacia la retención escolar y el bienestar de los estudiantes en el futuro.

Que, asimismo, en el departamento de Cundinamarca, la evolución de la deserción interanual ha mostrado tasas por debajo del 4%. Esto podría indicar que el municipio cuenta con un contexto socioeconómico más favorable, donde las familias pueden priorizar la educación. Además, sugiere que se han implementado con éxito estrategias de retención. Sin embargo, también es fundamental evaluar las prácticas y condiciones que han permitido este logro, con el fin de seguir mejorando y garantizar la continuidad educativa en el futuro.

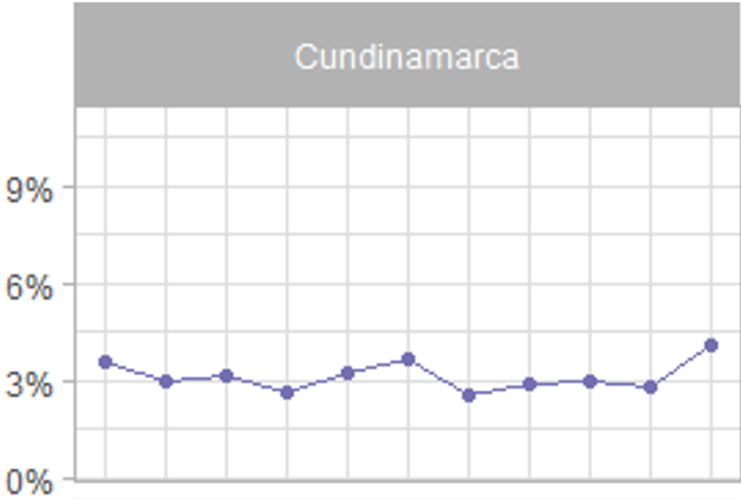


ILUSTRACIÓN 2. Porcentaje de Estudiantes. figura 5. Evolución de la deserción interanual oficial por departamento fuente: MEN, a partir del simat *2021cifras a noviembre – corte preliminar de cierre de vigencia.

Que, El Ministerio de Educación Nacional - MEN³, en colaboración con las Entidades Territoriales Certificadas - ETC, está implementando un conjunto de estrategias clave para prevenir y mitigar la deserción educativa. Este esfuerzo se centra en la permanencia escolar y se articula en tres ejes fundamentales:

- Búsqueda Activa y Matrícula:** Se llevan a cabo acciones proactivas para identificar y matricular a estudiantes en riesgo de deserción.
- Fortalecimiento de Estrategias de Permanencia Escolar:** Esto incluye la provisión de transporte escolar, útiles y vestuario para estudiantes de instituciones oficiales, así como el Subsidio Condicionado a la Asistencia Escolar.
- Gestión Territorial y Planes de Permanencia:** Cada ETC está equipada para optimizar sus recursos y desarrollar planes que gestionen la cobertura educativa en función de la matrícula y necesidades locales.

Para facilitar estos planes, el Ministerio de Educación Nacional - MEN proporciona herramientas como el Sistema de Información para el Monitoreo y la Prevención de la Deserción Escolar (SIMPADE) y el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT). Estos recursos permiten a las secretarías de educación analizar la situación educativa y adaptar las estrategias a las realidades territoriales.

Además, el MEN ha diseñado programas adicionales para abordar la deserción escolar, tales como:

- Alfabetización y Ciclo Lectivo Especial Integrado (CLEI) 1 para jóvenes y adultos.
- Modelos Educativos Flexibles para niños y adolescentes.
- Atención específica a poblaciones vulnerables, incluidas víctimas del conflicto armado y estudiantes en riesgo de reclutamiento o situaciones de violencia.

³ Ministerio de Educación nacional – MEN- COMUNICADO 28 DE JUNIO DEL 2023, **Ante el aumento de la deserción escolar en los últimos años en Colombia, el Ministerio de Educación ha implementado estrategias para prevenir que los estudiantes abandonen las aulas** <https://www.mineducacion.gov.co/portal/salaprensa/Comunicados/415819:Ante-el-aumento-de-la-desercion-escolar-en-los-ultimos-anos-%20%20%20en-Colombia-el-Ministerio-de-Educacion-ha-implementado-estrategias-para-prevenir-que-los-estudiantes-abandonen-las-aulas>

Es así como se obtiene una proyección de población en edad escolar de personas en necesidad alimentaria y nutrición (PiN) correspondientes al Municipio de Chía.

En consecuencia de lo mencionado anteriormente, el municipio de Chía como Entidad Territorial Certificada en educación ETC, mediante la Resolución Ministerial 9100 de 2009, ha implementado como una estrategia de permanencia para los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales - IEO de su jurisdicción, brindar alimentación escolar y prestar así un servicio integral de calidad, es importante indicar que en las instituciones Educativas Oficiales -IEO, se prioriza la cobertura de alimentación escolar en los grados de primaria, la totalidad de los estudiantes con discapacidad, población desplazada y los pertenecientes a grupos étnicos, igualmente, en instituciones de Jornada única, se establece como condición para la óptima prestación del servicio garantizar una adecuada alimentación, incluyendo el almuerzo a los estudiantes matriculados como prioridad del servicio para el Municipio de Chía.

Por lo tanto, el Municipio de Chía tiene la responsabilidad de garantizar el servicio de alimentación escolar a la población matriculada en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, durante todo el calendario escolar, abarcando los años 2025, 2026 y 2027. Esta obligación se establece conforme a la resolución emitida por la Secretaría de Educación Municipal, la cual establece el calendario escolar de manera anual y detalla las disposiciones necesarias para la implementación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Ahora bien, el municipio de Chía cuenta con 12 Instituciones Educativas Oficiales - IEO, que están distribuidas en 22 sedes educativas. Esta información es relevante al considerar la población focalizada de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se define de la siguiente manera:

**TABLA 3. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
MODALIDAD - PREPARADO EN SITIO**

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL ESTUDIANTES
PREPARADO EN SITIO	30%	BOJACA - SEDE PRINCIPAL	514	405	919
PREPARADO EN SITIO	30%	CERCA DE PIEDRA - SEDE PRINCIPAL	588	358	946
PREPARADO EN SITIO	30%	DIOSA CHIA - SEDE PRINCIPAL	1.073	0	1.073
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE JARDÍN INFANTIL LUNA NUEVA	98	52	150
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE SANTA LUCIA	559	519	1.078
PREPARADO EN SITIO	30%	FAGUA - SEDE PRINCIPAL ANTIGUA	434	0	434
PREPARADO EN SITIO	30%	FAGUA - SEDE PRINCIPAL NUEVA	344	0	344
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE TIQUIZA	658	0	658
PREPARADO EN SITIO	30%	FONQUETA - SEDE PRINCIPAL	479	348	827
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE EL CERRO	298	0	298
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE LA CARO I	91	0	91
PREPARADO EN SITIO	30%	JOSE JOAQUIN CASAS - SEDE PRINCIPAL	1.204	0	1.204
PREPARADO EN SITIO	30%	LAURA VICUÑA - SEDE PRINCIPAL	723	525	1.248
PREPARADO EN SITIO	30%	LA BALSA - SEDE PRINCIPAL	390	318	708
PREPARADO EN SITIO	30%	SAN JOSÉ MARÍA ESCRIBA DE BALAGUER - SEDE PRINCIPAL	313	165	478
TOTAL			7.766	2.690	10.456

TABLA 4. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
 MODALIDAD – INDUSTRIALIZADA

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL, ESTUDIANTES
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE MERCEDES DE CALAHORRA	106		106
INDUSTRIALIZADA	20%	DIVERSIFICADO-SEDE PRINCIPAL	709	737	1.446
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE CAMPINCITO	38	38	76
INDUSTRIALIZADA	20%	FUSCA-SEDE PRINCIPAL	129	134	263
INDUSTRIALIZADA	20%	SANTA MARIA DEL RIO-SEDE A, SEDE B, SEDE C	871	140	1.011
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE SAMARIA	572		572
INDUSTRIALIZADA	20%	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER SEDE PRINCIPAL	423	225	648
TOTAL			2.848	1.274	4.122

TABLA 5. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
 MODALIDAD – INDUSTRIALIZADA
 JORNADA ÚNICA

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. ESTUDIANTES	TOTAL ESTUDIANTES
INDUSTRIALIZADA	20%	FAGUA - SEDE ANTIGUA Y NUEVA	515	515
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE TIQUIZA	420	420
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE EL CERRO	19	19
INDUSTRIALIZADA	20%	JOSE JOAQUIN CASAS	740	740
TOTAL				1.694

TABLA 6. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
 TOTAL, DE RACIONES

N°	MODALIDAD	N° RACIONES
1	MODALIDAD - PREPARADO EN SITIO	10.456
2	MODALIDAD - INDUSTRIALIZADA	4.122
3	MODALIDAD – INDUSTRIALIZADA JORNADA ÚNICA	1.694
TOTAL, DE RACIONES		16.272

TABLA 7. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
 TOTAL, DE RACIONES POR GRADO ESCOLAR

GRADO ESCOLAR	PREPARADO EN SITIO - TIPO ALMUERZO	INDUSTRIALIZADO
PREESCOLAR	850	337
PRIMARIA 1 GRADO 1, 2 y 3	3.173	950
PRIMARIA 2 GRADO 4 y 5	1.848	1.186
SECUNDARIA GRADO 6, 7 y 8	2.789	1.324
MEDIA Y COMPLEMENTARIA	2.444	1.371
TOTAL POR MODALIDAD	11.104	5.168

De acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del Programa de Alimentación Escolar - PAE, según la Resolución 00335 de 2021, “...la modalidad de comida caliente

transportada se define como la preparación de alimentos en un lugar diferente al de su consumo, para ser luego transportados a la sede educativa o comedor escolar donde los beneficiarios disfrutarán de ellos. Esta modalidad es llevada a cabo por personas naturales o jurídicas con la capacidad técnica y logística necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en todas las etapas de su manejo...”

Con el objetivo de reducir el uso de productos industrializados y promover una alimentación natural, saludable y sostenible, el municipio de Chía planea implementar, a partir de 2025, el modelo de comida caliente transportada en las instituciones educativas que no cuentan con un restaurante escolar habilitado para la preparación de alimentos en el lugar.

La selección de las instituciones que adoptarán este modelo se basará en su capacidad para disponer de un comedor escolar que cumpla con los requisitos sanitarios necesarios y cuente con el equipamiento adecuado.

Los costos asociados a la modalidad de comida caliente transportada serán establecidos por la Secretaría de Educación Municipal - SEM, considerando la disponibilidad de cupos y las adecuaciones necesarias en infraestructura, así como las necesidades del servicio en cada sede educativa a lo largo de la ejecución del contrato.

En consecuencia, cada estudiante de las Instituciones Educativas Oficiales- IEO del municipio de Chía recibirá una ración diaria caliente durante la jornada escolar, únicamente en aquellas sedes que cuenten con las instalaciones, menaje y equipos suficientes para tal fin. Además, en aquellos casos donde la infraestructura educativa no disponga de un área de cocina, se proporcionarán las raciones de acuerdo con la modalidad más adecuada y autorizada por la entidad mediante la interventoría del contrato, ya sea mediante la modalidad de preparación en sitio, modalidad industrializada o modalidad de comida transportada. Este proceso se realizará de manera progresiva, asegurando que las instituciones que actualmente operan con modalidad industrializada vayan cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 00335 de 2021 para la implementación de la nueva modalidad.

En las Instituciones Educativas Oficiales - IEO, las raciones se proyectan según la matrícula reportada en el Sistema Integrado de Matrícula - SIMAT y se entregarán directamente en cada sede educativa. Esta entrega se realizará cumpliendo estrictamente con los protocolos de bioseguridad establecidos para cada sitio. Las sedes están dispersas geográficamente, como se muestra en el mapa, y se ubican de la siguiente forma:

TABLA 6. INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES MUNICIPIO DE CHIA

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDES	DIRECCION INSTITUCION	Georeferenciación	UBICADO EN ZONA
1	LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA Sede Principal	Calle 12 No. 7-31	4.860493751543488, - 74.05731926394917	URBANO
2	DIOSA CHÍA	DIOSA CHIA BOJACA	Vereda Bojacá - Sector La Dorada	4.879513074422649, - 74.05048722817655	RURAL
3	JOSE JOAQUIN CASAS	JOSE JOAQUIN CASAS Sede Principal	Av. Bolívar calle 18	4.866070237799817, - 74.05451123696454	URBANO
4	DIVERSIFICADO DE CHÍA	DIVERSIFICADO Sede Principal	Carrera 6 No. 8-18- Campin	4.857050949787129, - 74.0569611351133	URBANO
		CAMPINCITO	Calle 7 NO 4-78	4.8558065757908615, - 74.05606674490295	URBANO
		SANTA LUCIA	Calle 4 No, 10-94	4.854422350414694, - 74.06250954860563	URBANO
		JARDIN LUNA NUEVA	Calle 7 con Cra 7 esquina	4.856980162625725, - 74.05862364860555	URBANO
5	LA Balsa	LA Balsa	Vereda. La balsa	4.842343372205601, - 74.058953521621	RURAL
6	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER Sede Principal	Av. Pradilla No. 1E-70	4.8656986512423375, - 74.04064342955925	URBANO
		SAMARIA	Vereda. Samaria	4.8492697615938445, - 74.04769550574423	RURAL
7	CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	Vereda. Cerca de Piedra	4.8485785264433545, - 74.07782342372414	RURAL
8	FONQUETA	FONQUETA	Vereda. Fonqueta	4.862960460342877, - 74.07107173511325	RURAL
9	FAGUA	FAGUA Sede A	Vereda Fagua	4.885091447950611, - 74.06320915786189	RURAL

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	12 de 71

educativo, garantizando la permanencia escolar y mejorando el bienestar de los estudiantes beneficiarios. Para lograr esto, se planea ofrecer el servicio de alimentación a al menos 14,578 estudiantes, según la proyección de matrícula registrada en el Sistema de Matrícula - SIMAT. Esta iniciativa está alineada con la resolución 335 de 2021, que establece los lineamientos técnicos y administrativos del PAE.

Este número de estudiantes servirá como base para calcular los complementos alimentarios necesarios. Sin embargo, es importante señalar que esta cifra puede variar anualmente, ya que se prevé un aumento en la matrícula debido a la apertura gradual de nuevos grupos de prejardín, jardín y transición en diversas instituciones educativas. Este crecimiento se alinea con el programa de calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media, así como con la **Meta 169 "Mantener el programa de Alimentación Escolar para el 100% de niños, niñas y adolescentes estudiantes que se encuentran matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales"** del Plan de Desarrollo 2024-2027, que busca asegurar el Programa de Alimentación Escolar para el 100% de los niños, niñas y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales.

Además, el Programa se enmarca en el Decreto 1411 de 2022 del Ministerio de Educación, que regula el servicio de educación inicial y establece lineamientos para garantizar que todos los niños y niñas del país accedan a una educación de calidad. La implementación de estas políticas no solo busca aumentar la matrícula, sino también mejorar la infraestructura y los recursos educativos, asegurando que cada estudiante reciba la alimentación adecuada y se encuentre en un entorno propicio para su desarrollo integral.

Las raciones diarias a contratar se basan en el número de estudiantes matriculados en el SIMAT, que actualmente asciende a 14,578 en cada sede de las Instituciones Educativas Oficiales (IEO). No obstante, es fundamental tener en cuenta que estas cifras pueden cambiar debido a la dinámica particular de cada IEO. Entre los factores que pueden afectar estas cifras a mediano y largo plazo se incluyen:

- Variaciones en la matrícula:** Cambios en el número de estudiantes inscritos, que pueden resultar de la apertura de nuevos grupos o la llegada de nuevos estudiantes o cambios en el programa de Jornada Única.
- Movilidad estudiantil: Traslados** de estudiantes entre diferentes instituciones educativas, lo que puede afectar la demanda de raciones.
- Factores socioeconómicos:** Cambios en la situación económica de las familias que pueden impactar la inscripción de nuevos estudiantes.
- Traslados entre sedes:** Movimientos de estudiantes entre sedes del municipio o instituciones educativas fuera de Chía.
- Suspensión temporal de actividades:** Cierre de establecimientos educativos en algún grado o en toda la Institución Educativa Oficial - IEO.
- Riesgos externos:** Factores como problemas de orden público, catástrofes naturales, fallas en el suministro de servicios públicos (agua potable, gas) y el cierre temporal de vías de acceso a las Institución Educativa Oficial - IEO.

Al tener en cuenta estos aspectos, se busca garantizar que el PAE se ajuste a las necesidades de la población estudiantil, proporcionando la alimentación necesaria para favorecer el aprendizaje y el desarrollo integral de los niños y niñas en el municipio.

De acuerdo con los ejes estructurales de control y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el eje de financiación establece que todos los recursos asignados, ya sean de destinación específica o de libre destinación, deben manejarse conforme a las normas financieras vigentes, así como a lo estipulado en esta resolución y en el anexo técnico administrativo y financiero expedido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UapA y la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender- UApA. Este anexo detalla los aspectos procedimentales a seguir.

Para las vigencias 2025, 2026 y 2027, el programa se financiará a través de:

- Recursos del Sistema General de Participaciones (SGP).**
- Recursos del Presupuesto General de la Nación,** distribuidos anualmente por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) para este propósito en el Municipio de Chía.
- Cofinanciación con recursos propios,** La vigencia futura es una autorización para comprometer el presupuesto de gastos de vigencias fiscales subsiguientes, es decir autorizaciones sobre recursos fiscales de presupuestos futuros como excepción al principio de anualidad del presupuesto público. La vigencia futura es sometida a la aprobación otorgada por la Asamblea Departamental o por el Consejo Municipal

Con base en lo anterior, el Municipio de Chía debe continuar la ejecución del programa en las Instituciones

Educativas Oficiales - IEO del municipio y sus sedes, tanto en la zona rural como en la urbana. El PAE en Chía es universal, beneficiando a todos los niños, niñas y adolescentes matriculados y registrados en el Sistema de Información de Matrículas - SIMAT. Se garantizará la entrega de un complemento alimentario diario, adecuado a las jornadas escolares de lunes a viernes durante el calendario escolar de las vigencias 2025, 2026 y 2027.

La ejecución del contrato resultante de este proceso de **LICITACIÓN PÚBLICA**, regulado por el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, permitirá al Municipio de Chía, a través de la Secretaría de Educación Municipal, proporcionar el servicio de alimentación complementaria a los titulares de derecho. Esto cumplirá con el compromiso de ejecutar el PAE en las sedes educativas oficiales, asegurando la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo. De este modo, se buscará mejorar su capacidad de aprendizaje y desarrollo cognitivo, además de fomentar un estilo de vida saludable.

Con la presente contratación se avanza en el cumplimiento de la siguiente meta:

LÍNEA ESTRATÉGICA:	FORMACIÓN PARA EL FUTURO
SECTOR:	22. EDUCACIÓN
PROGRAMA:	2201. CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA
META PRODUCTO:	169. MANTENER EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL 100% DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES ESTUDIANTES QUE SE ENCUENTRAN MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES.
PROYECTO:	MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD Y DE LA GESTIÓN INSTITUCIONAL EDUCATIVA EN EL MUNICIPIO DE CHIA
AVANCE PROGRAMADO:	100
AVANCE EJECUTADO:	0

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION, LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO A CONTRATAR:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O TIPO ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN.

2.2 CLASIFICACIÓN UNSPSC:

La clasificación se debe relacionar en el siguiente cuadro:

CODIGO	DESCRIPCION
80 14 17 00 :	DISTRIBUCIÓN
80 10 16 00 :	GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 :	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85 15 16 00 :	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 :	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00 :	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00 :	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00:	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90 10 18 00:	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO
93 13 16 00 :	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93 14 15 00:	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00 :	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00 :	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00 :	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00 :	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00 :	QUESO
50 19 21 00 :	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE CÍTRICOS FRESCOS
50 20 26 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje

escolar – PAE, establecidos en la Resolución No. 00335 de 2021, el Operador deberá dar cumplimiento, en el momento del suministro del complemento alimentario (según las modalidades requeridas por la entidad territorial), con el ciclo de menú y/o componentes de las raciones, el cubrimiento del aporte nutricional por grupo de edad y tipo de complemento y demás indicaciones estipuladas en el presente documento.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR:

APORTE NUTRICIONAL

Las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes, las categorías por grados y niveles escolares para los titulares de derecho se basan en las tablas determinadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPA) a partir de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

TABLA 11. GRADOS Y NIVELES ESCOLARES

Preescolar
Primaria: primero, segundo y tercero
Primaria: cuarto y quinto
Secundaria
Media y ciclo complementario

MODALIDADES DE ATENCIÓN Y SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y APOORTE NUTRICIONAL

MODALIDAD DE ATENCIÓN.

De acuerdo con las Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de del Complemento Alimentario: Modalidades Preparada en sitio, Comida caliente transportada e Industrializada que serán entregado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales - IEO del municipio de Chía, según focalización.

En adelante, entiéndase las siglas RPS, CCT y RI así:

- **PS:** Ración o modalidad para preparar en sitio de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- **CCT:** Comida caliente transportada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- **I:** Ración o modalidad Industrializada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas Oficiales IEO, que sean atendidas con RPS y CCT, el operador podrá entregar RI a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por la Supervisión, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - PS⁷:

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad “Preparada en sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación de esta modalidad, así como la

⁷ chrome-extension://efaidnbmninnibpcapjpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2023-08/14263_anexo-tecnico-alimentacion-saludable-y-sostenible-en-el-pae-12012022.pdf

dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes al Equipo del PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el “Concepto Sanitario” en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente.

El operador deberá implementar los ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial con base en la minuta patrón establecida en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar de La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, estipulados en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme con las características de las mismas, de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

Esta modalidad debe aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro preparada en sitio es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%.

TABLA 12. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	g	g	mg	mg	mg
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016⁸.

Nota 1. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes deben estar en un rango entre menos 10% a más 10%, respecto a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN.

TABLA 13. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	G	g	mg	mg	mg
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, segundo, tercer	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: Cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016⁹.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA- I¹⁰

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede 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 definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones

⁸ Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 Nota: anexo ajustado el 12 de enero del 2022. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 [chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2023-08/14263_anexo-tecnico-alimentacion-saludable-y-sostenible-en-el-pae-12012022.pdf](https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2023-08/14263_anexo-tecnico-alimentacion-saludable-y-sostenible-en-el-pae-12012022.pdf)

⁹ Idem

¹⁰ Idem

huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar.
² Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar

TABLA 19. NIVEL PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que

realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, CUARTO Y QUINTO
² Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, CUARTO Y QUINTO

TABLA 21. NIVEL SECUNDARIA

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Secundaria

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	26 de 71

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

N/A

2.4 LOS DOCUMENTOS TECNICOS, JURIDICOS Y FINANCIEROS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

Los proponentes deberán describir los bienes y servicios ofrecidos, los cuales deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el anexo dispuesto en este documento para el efecto.

Así como los siguientes documentos que se deben ser tenidos en cuenta en todo el proceso y todos aquellos que sen actualicen de acuerdo a la normatividad legal, técnica y administrativa vigente.

- Decreto 111 de 1996**
Compila la Ley 38 de 1989, la Ley 179 de 1994 y la Ley 225 de 1995, estableciendo el Estatuto Orgánico del Presupuesto.
- Resolución 2674 de 2013**
Regula el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y establece otras disposiciones relevantes.
- Decreto 185 de 2013**
Regula la cofinanciación de la Nación en las coberturas de Alimentación Escolar para entidades territoriales que utilizan regalías para este Programa, en cumplimiento de la Ley 1530 de 2012.
- Decreto 1075 de 2015**
Establece el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, consolidando normativas previas.
- Decreto 1852 de 2015**
Adiciona al Decreto 1075 y regula aspectos específicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) según diversas leyes.
- Resolución 2248 de 2018**
Regula las Cuentas Maestras del Programa de Alimentación Escolar, estableciendo procedimientos y requisitos.
- Decreto 470 de 2020**
Proporciona medidas para garantizar la ejecución del PAE y la prestación del servicio educativo durante la Emergencia Económica, Social y Ecológica.
- Ley 2042 de 2020**
Ofrece herramientas para que los padres de familia puedan acompañar de manera eficaz el cuidado de los recursos del PAE.
- Ley 2046 de 2020**
Establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores agropecuarios en compras públicas de alimentos.
- Ley 2056 de 2020**
Regula la organización y funcionamiento del sistema general de regalías.
- Decreto 218 de 2020**
Establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para Aprender".
- Resolución 018087 de 2020**
Adiciona un párrafo transitorio al artículo 32 de la Resolución 07797 de 2015.
- Decreto 248 de 2021**
Adiciona disposiciones al Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario sobre compras públicas de alimentos.
- Ley 2167 de 2021**
Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar durante el calendario académico.
- Resolución 335 de 2021**
Expide los Lineamientos Técnicos-Administrativos y condiciones mínimas del PAE.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	27 de 71

16. **Anexos Técnicos de la Resolución 335 de 2021¹⁶**

Complementos específicos que detallan procedimientos y estándares del PAE.

- 1. Anexo Técnico Administrativo y Financiero
- 2. Anexo técnico alimentación saludable y sostenible
- 3. Anexo técnico Calidad e Inocuidad
- 4. Anexo técnico compras Públicas Locales
- 5. Anexo Técnico de participación Ciudadana
- 6. Anexo Seguimiento y Monitoreo

17. **Cajas de Herramientas de la Resolución 335 de 2021**

Recursos prácticos para la implementación de los lineamientos del PAE.

18. **Resolución 363 de 2022**

Establece lineamientos técnicos y condiciones mínimas para la operación del PAE en situaciones de desastre nacional.

19. **Decreto 0846 de 2023**

Modifica y adiciona disposiciones al Decreto 1075 de 2015 y reglamenta la Ley 2167 de 2021.

20. **Resolución 005862 de 2024**

Define el proceso de gestión de la cobertura educativa a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en educación.

2.5 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

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

2.5.1.1 OBLIGACIONES ESPECIFICAS

- 1. Tramitar las garantías exigidas por el municipio y cargarlas en el SECOP II para su revisión y posterior aprobación.
- 2. Suscribir de forma conjunta con el interventor contratado el acta de inicio del contrato.
- 3. Presentar dentro de los ocho (08) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato los ciclos de los distintos menús para revisión, observaciones y aprobación por parte de la secretaría de educación y la interventoría, de igual forma dentro del mismo plazo se deberá concertar la realización de mesas de trabajo para la revisión, ajuste y aprobación de menús.
- 4. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.
- 5. Planear, organizar, transportar y entregar las materias primas que componen los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
- 6. Cumplir con el plan de capacitaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa. Las que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del Programa establecidos en la Resolución No. 00335 de 2021 y en toda la normatividad conexas aplicable a todas las obligaciones y requerimientos técnicos que se generen de la operación del programa de alimentación escolar -PAE para el municipio de Chía– Cundinamarca.
- 7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.
- 8. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.
- 9. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo.

¹⁶ Página de consulta de <https://www.alimentosparaaprender.gov.co/>
<https://alimentosparaaprender.sharepoint.com/sites/subdireccioninformacion/Documentos%20compartidos/Forms/AllItems.aspx?id=%2Fsites%2Fsubdireccioninformacion%2FDocumentos%20compartidos%2F210%2EDOCUMENTOS%20APOYO%2FLINEAMIENTOS%202021&p=true&ga=1>

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	28 de 71

10. 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 misma. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.
11. Contar con el personal manipulador de alimentos, exigido por la Entidad Territorial Certificada, el cual deberá ser suficiente. idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar - PAE y en la normatividad sanitaria vigente.
12. 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.
13. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
14. Utilizar la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional - MEN y municipio de Chía en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio y el municipio.
15. Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la secretaria de educación, el coordinador del equipo PAE o la interventoría en el marco del Programa.
16. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar - PAE.
17. Desarrollar la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.
18. Mantener comunicación permanente con el Ministerio de Educación Nacional - MEN, la Entidad Territorial y la supervisión y/o interventoría del Programa.
19. Presentar al supervisor y/o interventoría del contrato, mes vencido, informes sobre la ejecución del contrato con sus respectivos soportes, entre ellos soportes de pago del equipo manipulador de alimentos, pago de los servicios públicos entre otros requeridos previamente.
20. Informar a la mayor 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.
21. Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación del mismo.
22. Informar las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.
23. Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar - PAE y aplique la normatividad sanitaria.
24. Garantizar el buen uso de los equipos entregados por parte de la Entidad Territorial Certificada, para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, previa entrega de inventario e identificación del estado y funcionalidad de los equipos o elementos, de lo que se dejará la respectiva constancia en el formato que para el efecto se emplee o a través de la respectiva acta.
25. Realizar mantenimiento preventivo de equipos y utensilios, menaje, muebles y enceres, entre otros de manera oportuna, de acuerdo al cronograma entregado en la etapa de alistamiento en las diferentes etapas de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, atendiendo a lo efectivamente entregado y en funcionamiento de acuerdo con el inventario que se forma previa y conjunta se deberá levantar entre la secretaría de educación y el operador del Programa de Alimentación Escolar.
26. Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos atendiendo a la normatividad sanitaria.
27. Garantizar la porción servida de cada componente de la ración por grupo poblacional.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	29 de 71

28. Realizar muestreos microbiológicos a los alimentos de alto riesgo en salud pública, de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada (cuando se dé inicio a la implementación de esta modalidad de forma progresiva) en la periodicidad que defina la entidad y/o cuando la entidad de salud realiza toma de muestras de alimentos. 29. Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección. 30. Implementar los ciclos de menús entregados por parte de la Entidad Territorial, de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón según las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución No. 00335 de 2021, previa autorización del supervisor y/o interventoría del contrato. 31. Garantizar que las raciones que se entregaran, cumplan con los gramajes según el grupo de edad y/o tipo de complemento. 32. Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios con base en los estudiantes atendidos en cada Institución Educativa Oficial -IEO. 33. Informar avance operativo, administrativo y financiero del Programa de alimentación Escolar - PAE 34. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión y/o interventoría del Programa de alimentación Escolar - PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 35. Participar en los Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de seguimiento al Programa de alimentación Escolar - PAE a las que sea convocado y facilitar la información requerida. 36. Apoyar los procesos que desarrolle la Entidad Territorial para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa. Así mismo, es importante la participación en las Mesas del Programa de alimentación Escolar - PAE convocadas por la Entidad Territorial Certificada. 37. Realizar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable, siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y el Ministerio de Educación Nacional - MEN, así como brindar apoyo en la realización de las mismas. 38. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión y/o interventoría, Ministerio de Educación Nacional - MEN, y demás actores que participan en el PAE 39. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor y/o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 00335 de 2021. 40. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar - PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, Básico y su correcta ejecución ,toma de muestras y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. 41. El operador deberá garantizar el pago salarios u honorarios del equipo manipulador de alimentos y de los demás miembros del equipo de trabajo del que disponga para la operación del PAE y se encuentre a su cargo, durante cada mes y este pago no estará condicionado al pago del municipio. 42. Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos utensilios y menaje verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan y cronograma de mantenimiento establecido en el plan de alistamiento. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador 43. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y con las especificaciones sanitarias establecidas en las resoluciones 683,4142, de 2012 y

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	30 de 71

834 de 2013 y todas aquellas que las complementen, modifiquen o sustituyan.

44. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
45. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan
46. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento el cual debe incluir horario tentativo de llegada a cada Institución Educativa; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
47. Realizar el pago del servicio público del gas de las Instituciones Educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar y durante el calendario escolar.
48. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en la Resolución No. 00335 de 2021.
49. Realizar muestreo microbiológico en las raciones conformadas por alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo al cronograma de muestreo entregado en la etapa de alistamiento, a los parámetros en cuanto a cantidad de muestreos a realizar requeridos por la Entidad Territorial Certificada y teniendo en cuenta la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud Pública y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, en la periodicidad y en los términos que la Entidad Territorial defina.
50. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los lotes que hacen parte de los componentes de alto riesgo del complemento industrializado, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 con análisis de liberación 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.
51. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria obligatoria conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan
52. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
53. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados y la distribución por grupos etarios para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
54. Cumplir y garantizar la entrega y cantidad de los insumos e implementos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas en este documento. En caso que se requiera el ajuste en las cantidades y frecuencias establecidas, la entidad territorial evaluará la necesidad con el respectivo soporte técnico, así mismo deberá garantizar que los implementos permanezcan en adecuadas condiciones y se reemplacen cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
55. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
56. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, de acuerdo a lo establecido en el Compras Locales establecido por el Ministerio de Educación"

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	31 de 71

57. Brindar atención diferencial a los titulares de derecho pertenecientes por grupos etarios, grupos étnicos y/o indígenas si la Entidad Territorial lo requiere.
58. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
59. Realizar el mantenimiento correctivo de los equipos entregados por inventario en funcionamiento dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor y/o interventor, o el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con el cronograma o plan de mantenimientos que se pacte o concerté por escrito con el interventor del contrato, plan que deberá estar debidamente aprobado a más tardar al finalizar el primer trimestre de cada vigencia.
60. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material higiénico sanitario lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como los habladores de B.P.M.
61. Realizar la trazabilidad de documentos en las diferentes etapas de proceso de materias primas de producto terminado, documentación
62. Fomentar la igualdad y equidad de género como elemento estratégico para la competitividad en el marco de la ley 1257 de 2008.
63. Presentar el Protocolo de bioseguridad aprobado por la autoridad competente a implementar en caso de ser necesario en la bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas donde se suministren los complementos alimentarios.
64. Realizar los procesos de lavado de tanques tanto aéreos como subterráneos de acuerdo al cronograma establecido en el plan de alistamiento y/o según necesidades que requiera cada comedor escolar de las Instituciones Educativas en donde se suministre ración preparada en sitio, una vez al año con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuado, previa concertación con la supervisión y/o interventoría.
65. Realizar procesos de desinsectación, desratización y desinfección en la bodega o planta de almacenamiento y en los diferentes comedores escolares de las sedes educativas oficiales del municipio, evitando ingresar plagas desde el exterior a los comedores escolares, además se debe realizar mantenimiento de orden preventivo en cuanto a mallas angeo, burletes en las puertas, etc., donde se pueda presentar ingreso de plagas.
66. Acreditar de forma mensual el pago de aportes al SSI con la presentación de las planillas de seguridad social de acuerdo a todo el personal empleado para la correcta ejecución y desarrollo del programa de alimentación escolar - PAE, con el fin de asegurar que todos los empleados y contratistas estén debidamente registrados y al día con sus aportes en el sistema de seguridad social integral.
67. Diligenciar la información requerida en el ecosistema de Información Sistema de gestión del Programa de Alimentación Escolar – SIGEPAE, de acuerdo a los lineamientos que establece la Unidad de Alimentación Escolar – UapA.
68. Una vez finalizado el contrato, el operador deberá entregar, mediante acta, el inventario detallado de los elementos obsoletos, dañados y dados de baja, indicando su estado y disposición final, conforme a las normativas vigentes,

2.5.1.2 OBLIGACIONES GENERALES

1. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el Municipio, por causa o con ocasión del contrato.
2. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entramamientos.
4. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato.
5. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas.
6. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el

caso.

- 7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- 8. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
- 9. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
- 10. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Chía.
- 11. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato.
- 12. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos.
- 13. Las demás que por ley o contrato le correspondan.

2.5.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente:

- 1. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidad pactadas.
- 2. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato
- 3. Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el contrato.
- 4. Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales.
- 5. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
- 6. Suscribir el acta de terminación a través del interventor encargado.
- 7. Suscribir conjuntamente con el contratista y el interventor designado el acta de liquidación del contrato

2.6 TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE SUMINISTRO.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: MUNICIPIO DE CHÍA; EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO:

ITEM	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDES	DIRECCION INSTITUCION	UBICADO EN ZONA
1	LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA Sede Principal	Calle 12 No. 7-31	URBANO
2	DIOSA CHÍA	DIOSA CHIA BOJACA	Vereda Bojacá - Sector La Dorada	RURAL
3	JOSE JOAQUIN CASAS	JOSE JOAQUIIN CASAS Sede Principal	Av. Bolívar calle 18	URBANO
4	DIVERSIFICADO DE CHÍA	DIVERSIFICADO Sede Principal	Carrera 6 No. 8-18- Campin	URBANO
		CAMPINCITO	Calle 7 NO 4-78	URBANO
		SANTA LUCIA	Calle 4 No, 10-94	URBANO
		JARDIN LUNA NUEVA	Calle 7 con Cra 7 esquina	URBANO
5	LA Balsa	LA Balsa	Vereda. La balsa	RURAL
6	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER Sede Principal	Av. Pradilla No. 1E-70	URBANO
		SAMARIA	Vereda. Samaria	RURAL
7	CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	Vereda. Cerca de Piedra	RURAL
8	FONQUETA	FONQUETA	Vereda. Fonqueta	RURAL

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN																																										
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA			CÓDIGO	GEC-FT-15-V2																																						
				PÁGINA	33 de 71																																						
<table><tr><td rowspan="3">9</td><td rowspan="3">FAGUA</td><td>FAGUA Sede A</td><td>Vereda Fagua</td><td>RURAL</td></tr><tr><td>FAGUA Sede B</td><td>Vereda Fagua</td><td>RURAL</td></tr><tr><td>TIQUIZA</td><td>Vereda Tiquiza</td><td>RURAL</td></tr><tr><td rowspan="2">10</td><td rowspan="2">SANTAMARIA DEL RIO</td><td>SANTA MARIA DEL RIO SEDE “A”</td><td>Vía Guaymaral – Las Juntas</td><td>RURAL</td></tr><tr><td>SANTA MARIA DEL RIO SEDE “B”</td><td>Vereda La Balsa Sector Las Juntas</td><td>RURAL</td></tr><tr><td rowspan="2">11</td><td rowspan="2">BOJACA</td><td>BOJACA - Sede Principal</td><td>Vereda. Bojaca</td><td>RURAL</td></tr><tr><td>MERCEDES DE CALAHORRA</td><td>Barrio Mercedes de Calahorra</td><td>RURAL</td></tr><tr><td rowspan="3">12</td><td rowspan="3">FUSCA</td><td>LA CARO I</td><td>km 22 cra. 7 La Caro</td><td>RURAL</td></tr><tr><td>FUSCA - Sede Principal</td><td>Vereda Fusca</td><td>RURAL</td></tr><tr><td>EL CERRO</td><td>Vereda Yerbabuena</td><td>RURAL</td></tr></table>						9	FAGUA	FAGUA Sede A	Vereda Fagua	RURAL	FAGUA Sede B	Vereda Fagua	RURAL	TIQUIZA	Vereda Tiquiza	RURAL	10	SANTAMARIA DEL RIO	SANTA MARIA DEL RIO SEDE “A”	Vía Guaymaral – Las Juntas	RURAL	SANTA MARIA DEL RIO SEDE “B”	Vereda La Balsa Sector Las Juntas	RURAL	11	BOJACA	BOJACA - Sede Principal	Vereda. Bojaca	RURAL	MERCEDES DE CALAHORRA	Barrio Mercedes de Calahorra	RURAL	12	FUSCA	LA CARO I	km 22 cra. 7 La Caro	RURAL	FUSCA - Sede Principal	Vereda Fusca	RURAL	EL CERRO	Vereda Yerbabuena	RURAL
9	FAGUA	FAGUA Sede A	Vereda Fagua	RURAL																																							
		FAGUA Sede B	Vereda Fagua	RURAL																																							
		TIQUIZA	Vereda Tiquiza	RURAL																																							
10	SANTAMARIA DEL RIO	SANTA MARIA DEL RIO SEDE “A”	Vía Guaymaral – Las Juntas	RURAL																																							
		SANTA MARIA DEL RIO SEDE “B”	Vereda La Balsa Sector Las Juntas	RURAL																																							
11	BOJACA	BOJACA - Sede Principal	Vereda. Bojaca	RURAL																																							
		MERCEDES DE CALAHORRA	Barrio Mercedes de Calahorra	RURAL																																							
12	FUSCA	LA CARO I	km 22 cra. 7 La Caro	RURAL																																							
		FUSCA - Sede Principal	Vereda Fusca	RURAL																																							
		EL CERRO	Vereda Yerbabuena	RURAL																																							
** Las sedes educativas indicadas son meramente enunciativas, el suministro deberá garantizarse para todas las IEO por lo que en el momento que exista modificación en la ubicación de alguna (s) sede(s), el suministro deberá realizarse y garantizarse durante el plazo de ejecución del contrato. **																																											
2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la ejecución del contrato corresponde a los días del calendario escolar establecidos por la Secretaría de Educación para las vigencias 2025, 2026 y 2027, los cuales se estiman en un total de CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO (475) CALENDARIO ESCOLAR. Este plazo se extenderá hasta que finalice el plazo de ejecución antes señalado o hasta el agotamiento del presupuesto oficial, lo que ocurra primero.																																											
2.9SUPERVISOR DEL CONTRATO: La vigilancia, seguimiento y control del contrato derivado de la convocatoria adelantada con base en el presente estudio, está a cargo de una interventoría integral.																																											
2.10 PLAZO DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo																																											
2.12 INTERVENTORÍA DEL CONTRATO: Actualmente se encuentra determinado contar con Interventoría integral del proceso, para seguimiento y control en la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE. El cual el Municipio de chía adelantara un proceso de Concurso de Méritos abierto que arrojará un contrato de interventoría																																											
3 LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACION, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS																																											
3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN: Licitación Pública																																											
3.1.1. JUSTIFICACION: Corresponde este proceso de contratación a la modalidad de Licitación Pública en virtud del objeto contractual y al valor del presupuesto oficial, considerando que mediante esta modalidad, la entidad estatal podrá contratar con la persona natural o jurídica que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que haya cumplido con los criterios de selección habilitantes (Técnicos, jurídicos, de experiencia y financieros), y obtenido el mayor puntaje de calificación en los criterios de ponderación establecidos por la entidad. El procedimiento para adelantar el siguiente proceso corresponde a lo dispuesto en el Artículo 30 de la Ley 80 de 1993, Decretos reglamentarios y demás normas vigentes.																																											
En razón de la cuantía y el objeto a contratar la presente contratación se efectuará a través de LICITACIÓN PÚBLICA, procedimiento establecido en el Numeral 1, del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que define cuando aplicar esta modalidad, así:																																											
“(…) 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.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento. (...)

En consideración con lo anterior, el proceso de selección, y dado que los factores preponderantes para la escogencia del contratista serán la calidad y el precio, **EL MUNICIPIO** adelantará un proceso por la modalidad de **LICITACIÓN PÚBLICA**., de acuerdo con el procedimiento establecido en la Ley 80 de 1993 en concordancia con lo señalado en el Numeral 1º, del Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.2.1.1.1 y 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas concordantes y complementarias sobre la materia.

La **LICITACIÓN PÚBLICA** se encuentra reglamentada en los Artículos 2.2.1.2.1.1.1 y 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015.

Finalmente, es importante precisar que, para el presente caso, los servicios que se requieren no son estandarizados o de características comunes en el mercado porque **EL MUNICIPIO** requiere SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O TIPO ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN.

3.2 FUNDAMENTO JURIDICO:

- El artículo 30 de la Ley 80 de 1993, consagra la estructura y los procedimientos de selección para la licitación pública.
- Numeral 1 artículo 2 Ley 1150 de 2007, la cual establece: “La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública”
- Capítulo 2 Sección 1 Subsección 1 del Título I “Disposiciones Especiales” del Decreto Nacional 1082 de 2015.
- Manual de Contratación, capítulo IV Selección, numeral 4.1.1. Licitación Pública

4 EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO

VALOR DEL CONTRATO: SESENTA Y CUATRO MIL MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES M/CTE (\$64.938.000. 000.oo) incluido impuestos, tasas y contribuciones.

4.1.1. JUSTIFICACION: Para el cálculo del presupuesto oficial, la Secretaría de Educación dio aplicación a los lineamientos dados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender en el documento Guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos del PAE publicado por esa entidad en su página de internet, como orientación para la estructuración y costeo de las minutas.

Para la determinación del valor se tuvo en cuenta el valor que actualmente cancela la entidad territorial, así como el promedio que se obtuvo después de haber consultado el mercado, y la autorización concedida por el Concejo Municipal aprobó vigencias futuras excepcionales, que fueron aprobadas mediante el Acuerdo Municipal 228 de 2024, con sanción ejecutiva del 7 de octubre de 2024, en los siguientes términos:

GRADO	R. INDUSTRIALIZADA - I	VALOR TOTAL POR RACIÓN 2024
PREESCOLAR	337	\$ 7.050
PRIMARIA 1 GRADO 1, 2 y 3	950	\$ 7.690
PRIMARIA 2 GRADO 4 y 5	1.186	\$ 8.100
SECUNDARIA GRADO 6, 7 y 8	1.324	\$ 8.893
MEDIA Y COMPLEMENTARIA	1.371	\$ 9.900
TOTAL POR MODALIDAD	5.168	

GRADO	RPS / ALMUERZO	VALOR TOTAL POR RACIÓN 2024
PREESCOLAR	850	\$ 7.240
PRIMARIA 1 GRADO 1, 2 y 3	3.173	\$ 7.300
PRIMARIA 2 GRADO 4 y 5	1.848	\$ 7.600
SECUNDARIA GRADO 6, 7 y 8	2.789	\$ 8.300
MEDIA Y COMPLEMENTARIA	2.444	\$ 8.600
TOTAL POR MODALIDAD	11.104	

PRESUPUESTO VIGENCIA	VALOR VIGENCIA FUTURA
Presupuesto vigencia 2025	\$22.600.000.000.00
Presupuesto vigencia 2026	\$ 25.538.000.000,00
Presupuesto vigencia 2027	\$16.800.000.000,00
TOTAL	\$64.938.000.000.00

En todo caso, dado que el plazo de ejecución del contrato de suministro que se celebrará se extiende por más de una vigencia, atendiendo a las variables económicas del contrato, en aplicación del principio de planeación y con la única finalidad de mantener la ecuación del contrato el municipio prevé la aplicación de una formula al inicio de cada una de las vigencias previstas en el plazo de ejecución del contrato, con el fin de poder actualizar el valor de la ración, siendo base de dicha formula el valor ofertado por el proponente adjudicatario.

Para llevar a cabo el incremento anual, el interventor del contrato realizará durante el mes de enero de cada año, un ajuste al precio por cada rubro que forma parte del costo de la ración, según informe publicado por el DANE para el año inmediatamente anterior, compuesto de la siguiente manera:

ÍTEM	CÁLCULO DEL INCREMENTO
MATERIA PRIMA	100% en la variación anual del IPA (índice de precios de alimentos) publicado por el DANE para el grupo de "Alimentos" del año inmediatamente anterior
PERSONAL MANIPULADOR Y ADMINISTRATIVO	100% en la variación del SMMLV decretado anualmente por el gobierno nacional o concertado
TRANSPORTE (Gasolina / Diesel)	100% en la variación anual del IPC publicado por el DANE para cada uno de los ítems que componen el valor de la ración, del año inmediatamente anterior
INSUMOS PARA ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
GAS/ COMBUSTIBLES	
DOTACIÓN	

Así las cosas, el presente proceso se adjudicará por el total del presupuesto oficial pues, se pretende contar con la disponibilidad de recursos para el reconocimiento del incremento anual de cada ración, así como para cubrir el costo derivado de mayores raciones si así ocurre atendiendo a la fluctuación de la matrícula.

4.2 FORMA DE PAGO: El Municipio de Chía, cancelará el valor del contrato, una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, de la siguiente manera:

Se cancelará por cada mes ejecutado, de acuerdo a las raciones efectivamente entregadas y certificadas por el Directivo Docente de cada Institución Educativa Oficial IEO y por el interventor del contrato, previo informe de las actividades y raciones entregadas diariamente, debidamente avaladas por la interventoría del contrato

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

- Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificación de cumplimiento expedida por parte de la interventoría del contrato
- Presentación de Factura.

El valor total de la oferta deberá presentarse ajustada al peso (es decir sin centavos), para lo cual el valor igual o inferior a los cincuenta centavos (\$0.50) se ajustará al peso anterior y las ofertas con valor superior a los cincuenta centavos, se ajustará al peso siguiente.

4.3 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

De conformidad con el PARAGRAFO del ARTÍCULO 8º de la Ley 1150. <Parágrafo adicionado por el artículo 6 de la Ley 1882 de 2018> No es obligatorio contar con disponibilidad presupuestal para realizar la publicación del proyecto de Pliego de Condiciones.

El Concejo Municipal aprobó vigencias futuras excepcionales, que fueron aprobadas mediante el Acuerdo Municipal 228 de 2024, con sanción ejecutiva del 7 de octubre de 2024.

4.4 ANTICIPO: NO APLICA

4.5. CRITERIOS PARA LIMITACIÓN A MIPYMES

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	36 de 71

El presente proceso de contratación en la modalidad de Licitación Pública NO es susceptible de ser limitado a Mipymes de conformidad con las disposiciones del artículo 5 del decreto 1860 de 2021, debido a que tiene una cuantía superior a ciento veinticinco mil (US \$125.000) dólares de los Estados Unidos de América a la tasa de cambio fijada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

UMBRAL PYMES 2023-2024 US\$ 125.000 COP \$532.338.092

5. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

5.1 FACTORES DE VERIFICACION:

De acuerdo con lo dispuesto por el numeral 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, la capacidad financiera y de organización de los proponentes nacionales serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, pero habilitan a los proponentes para participar en el proceso de selección. Los requisitos habilitantes se establecen de forma adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor.

Los requisitos habilitantes se verificarán con base en la información contenida en el certificado del RUP, para lo cual deberá aportar el certificado de inscripción y clasificación expedido por la Cámara de Comercio, VIGENTE y en FIRME.

La verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas se determinará de la siguiente manera:

5.1.1 HABILITACIÓN JURÍDICA:

El análisis jurídico no tiene ponderación alguna y consiste en un estudio que debe realizar el Municipio de Chía para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos mínimos para participar, establecidos por la ley, en la invitación al oferente y/o el pliego de condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad jurídica para contratar.

Los requisitos exigidos para acreditar la capacidad jurídica del proponente buscan establecer si el proponente (persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal y cada uno de sus integrantes) cuenta al momento de presentar la oferta con la aptitud para obligarse válidamente por sí mismo y adquirir derechos, de conformidad con el ordenamiento jurídico, bien sea en forma personal o a través de su representante legal o apoderado.

Para el caso del proponente persona jurídica corresponde verificar: la duración de la sociedad, domicilio, objeto social, nombre del representante legal, facultades del mismo para comprometer y obligar a la sociedad, nombre o razón social del revisor fiscal, si está obligado a tenerlo.

5.1.2 HABILITACIÓN FINANCIERA:

El análisis financiero no tiene ponderación alguna y se trata del estudio que debe realizar el Municipio de Chía para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos de la ley y el Pliego de Condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad financiera para contratar.

Los oferentes deberán cumplir con las exigencias de orden financiero indicadas en el documento adjunto ANALISIS DEL SECTOR, para lo cual, EL MUNICIPIO, tomará las cifras de los estados financieros certificados en el RUP de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 del 2007, en concordancia con lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se deberá anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal.

En caso de empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2023, los Estados Financieros que se verificarán serán los del Balance de Apertura reportado en el Certificado de Clasificación de la Cámara de Comercio.

En todo caso, la información objeto de verificación en el RUP deberá estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme, para que Comité Evaluador pueda considerar que el oferente está habilitado.

Documentos Financieros Proponente Extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia: Los proponentes 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 el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

Los factores financieros y organizacionales, se encuentran descritos en el Análisis del Sector del presente proceso

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, para la verificación de los requisitos habilitantes los cuales se denominarán como **CUMPLE NO CUMPLE**:

El análisis financiero no tiene ponderación alguna y se trata del estudio que debe realizar el Municipio de Chía para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la ley y el pliego de condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad financiera para contratar. Los proponentes interesados en participar deberán cumplir con los índices financieros establecidos por el Municipio de Chía los cuales garantizarán que los futuros contratistas cuenten con la capacidad financiera suficiente que les permita ejecutar el contrato en los plazos estipulados. Para la evaluación financiera es necesario que el RUP se encuentre vigente, con la información en firme y se tendrá en cuenta los factores fijados conforme a la muestra incluida en el Análisis del Sector.

5.1.3 HABILITACIÓN TECNICA

5.1.3.1 EXPERIENCIA GENERAL:

Para acreditar la experiencia los proponentes presentarán el certificado del RUP que se encuentre en firme al momento del cierre de la entrega de las propuestas, expedido entre los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. Los contratos que el Proponente acredite como experiencia en este proceso licitatorio, deben identificarse y señalarse claramente en el RUP, adjuntando de igual manera una copia de la certificación contractual o acta de terminación o liquidación.

También se podrá allegar copia del contrato con sus respectivas adiciones y/o modificaciones y/o documento de conformación de la estructura plural a efectos de complementar la certificación y/o Anexo Técnico, acta de liquidación y/o terminación en caso de que dichos documentos no cuenten con la información requerida de forma completa. Si un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un Proponente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de su participación.

El requisito quedará cumplido mediante la acreditación de un máximo dos (2) contratos debidamente ejecutados, los cuales deben estar registrados en el RUP y evidenciar un objeto contractual relacionado con el suministro de alimentación escolar en instituciones educativas oficiales conforme a los lineamientos descritos por el MEN.

La sumatoria de la Experiencia General presentada debe evidenciar un valor mínimo contratado y ejecutado equivalente al 60% del presupuesto oficial asignado al presente proceso calculado en SMMLV del año en que terminó el respectivo contrato

Las certificaciones, contratos, adiciones, modificaciones, actas de terminación y/o liquidación que acrediten la Experiencia General, para su validez, deberá ser presentada en papel membretado del contratante y estar debidamente firmada por el representante legal de la entidad o funcionario competente para tal efecto que la expide, incluyendo como mínimo: identificación del contratista, identificación del contrato, objeto, valor, fecha de inicio, fecha de terminación, porcentaje de participación en caso de ser figura plural y que en el contenido de los documentos no se evidencien incumplimientos ni calificaciones negativas en contra del contratista o el oferente que presenta la experiencia.

Cada uno de los contratos que se pretendan acreditar deben encontrarse inscritos en el REGISTRO UNICO DE PROPONENTE – (RUP) en los siguientes códigos del clasificador de bienes y servicios:

CODIGO	DESCRIPCION
48 10 18 00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00	SERVICIO DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGÍA EDUCACIONAL
80 14 17 00 :	DISTRIBUCIÓN
80 10 16 00 :	GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 :	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85 15 16 00 :	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 :	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS

90 10 15 00 :	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00 :	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00:	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90 10 18 00:	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO
93 13 16 00 :	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93 14 15 00:	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00 :	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00 :	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00 :	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00 :	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00 :	QUESO
50 20 24 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE CÍTRICOS FRESCOS
50 20 26 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

Se deberá presentar una relación del (los) contrato(s) que se pretende acreditar y solo se tendrá en cuenta los primeros dos (02) contratos relacionados.

Adicionalmente, el proponente deberá diligenciar el formato que se dispone en el pliego de condiciones señalando el número consecutivo de reporte en el RUP que desea le sea tenido en cuenta para participar en el presente proceso de selección.

En caso en que las certificaciones sean expedidas a favor de un consorcio o una unión temporal, serán tenidas en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación que haya tenido en su ejecución el proponente o el integrante del proponente. Por lo tanto, si la experiencia aportada fue ejecutada bajo la modalidad de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa, el valor facturado que debe estar registrado en el RUP y que debe informar el proponente, será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiese tenido en los mismos.

El proponente cuya experiencia ofrecida no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en los puntos anteriores, no le será tenido en cuenta en la evaluación de la experiencia y por lo tanto se declarará INHÁBIL TÉCNICAMENTE.

2.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA

Se verificará la experiencia específica como requisito habilitante, para lo cual debe acreditar máximo dos (02) certificaciones o copias de contratos o actas de terminación o actas de liquidación debidamente inscritas en el RUP, que acrediten expresamente como mínimo lo siguiente:

- 1. El o los contratos deberán reportar en sumatoria un valor igual o superior al 70% al presupuesto oficial del presente proceso calculado en SMMLV del año en que terminó el respectivo contrato.
- 2. El o los contratos deberán reportar como mínimo un plazo de ejecución mínimo de seis (06) meses consecutivos.

El proponente deberá adjuntar copia de la certificación contractual o su acta de terminación o su acta de liquidación.

Cuando el proponente opte por aportar copia del contrato ejecutado, también deberá allegar obligatoriamente sus respectivas adiciones y/o modificaciones. En este caso, será facultativo allegar el documento de conformación de la estructura plural y/o anexo técnico del contrato y/o el acta de liquidación y/o de terminación del contrato, estos se deberán aportar cuando el contrato no cuente con la totalidad de la información requerida.

Si un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un proponente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de su participación.

Las certificaciones, contratos, adiciones, modificaciones, actas de terminación y/o liquidación que acrediten la Experiencia Específica, para su validez, deberá ser presentada en papel membretado del contratante y estar debidamente firmada por el representante legal de la entidad o funcionario competente para tal efecto que la expide, incluyendo como mínimo: identificación del contratista, identificación del contrato, objeto, valor, fecha de inicio, fecha de terminación, porcentaje de participación en caso de ser figura plural y que en el contenido de los documentos no se evidencien incumplimientos ni calificaciones negativas en contra del contratista o el

oferente que presenta la experiencia.

Cada uno de los contratos que se pretendan acreditar deben encontrarse inscritos en el REGISTRO UNICO DE PROPONENTE – (RUP) en los siguientes códigos del clasificador de bienes y servicios:

CODIGO	DESCRIPCION
80 14 17 00 :	DISTRIBUCIÓN
80 10 16 00 :	GERENCIA DE PROYECTOS
85 15 15 00 :	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85 15 16 00 :	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00 :	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00 :	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00 :	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00:	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90 10 18 00:	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO
93 13 16 00 :	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93 14 15 00:	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00 :	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00 :	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00 :	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00 :	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00 :	QUESO
50 19 21 00 :	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE CÍTRICOS FRESCOS
50 20 26 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00 :	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

Se deberá presentar una relación del (los) contrato(s) que se pretende acreditar y solo se tendrá en cuenta los primeros dos (02) contratos relacionados.

Adicionalmente, el proponente deberá diligenciar el formato que se dispone en el pliego de condiciones señalando el número consecutivo de reporte en el RUP que desea le sea tenido en cuenta para participar en el presente proceso de selección.

La Experiencia Específica presentada podrá ser acreditada con los mismos dos (02) contratos presentados para acreditar la Experiencia General siempre y cuando acrediten el valor mínimo exigido de forma independiente para cada una de las dos (2) experiencias, de lo contrario no serán válidos y se deberán presentar contratos diferentes para cada una de las experiencias exigidas.

En caso en que las certificaciones sean expedidas a favor de un consorcio o una unión temporal, serán tenidas en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación que haya tenido en su ejecución el proponente o el integrante del proponente. Por lo tanto, si la experiencia aportada fue ejecutada bajo la modalidad de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa, el valor facturado que debe estar registrado en el RUP y que debe informar el proponente, será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiese tenido en los mismos.

5.2 COMPRAS LOCALES

Dando cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, que manejan recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, que demandan compras de alimentos de origen agropecuario 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 (ACFC) 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.

Por lo expuesto, en virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de **MÍNIMO DOS (2)** promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura del Departamento de Cundinamarca.

Las promesas de contratos de proveeduría podrán ser individuales y organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante la Secretaría de Agricultura Departamental. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente requisito habilitante deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Nota: El Municipio realizará la anterior validación del requisito, solo teniendo en cuenta que los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura del Departamento de Cundinamarca.

5.3 ETAPAS DEL PROGRAMA

5.3.1 REQUISITOS TÉCNICOS DE EJECUCIÓN

FASE DE ALISTAMIENTO

El operador deberá cumplir con los siguientes requisitos, los cuales deberá acreditar a la Entidad antes del inicio de la operación y que deberá seguir cumpliendo durante toda la ejecución del contrato:

- a. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial.
- b. El operador debe contar con un Director del Proyecto, dedicado de tiempo completo que estará a cargo de la logística y será el enlace administrativo con la Entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
- c. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:
 - Ser mayor de 18 años de edad.
 - Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulador alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe tener fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
 - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
 - Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
 - Para el año 2025, se requiere un equipo de 97 manipuladoras de alimentos. Este número podrá variar o mantenerse en los años 2026 y 2027, dependiendo de las necesidades del servicio. Esta planificación considera la implementación de la modalidad de comida caliente transportada en las sedes educativas que no cuentan con infraestructura de cocina y que operan en jornada única.
 - A continuación, en la proyección de la cantidad de personal que la Entidad por trabajo de campo considera que requiere cada sede Educativa:

TABLA 24. PROYECCIÓN POR INSTITUCIÓN DE MANIPULADORAS

N°	INSTITUCIONES	NUMERO DE MANIPULADORAS
1	DIOSA CHÍA	8
2	LAURA VICUÑA	9
3	SANTA LUCÍA	8
4	JARDIN LUNA NUEVA	2
5	*DIVERSIFICADO	3
6	*CAMPINCITO	1

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	42 de 71

- j. Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:
- Objetivos.
 - Responsables
 - Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc.
 - Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
 - Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones
 - Formatos de monitoreo y control
- ñ. Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de:
- Objetivos.
 - Tipos de residuos sólidos y líquidos generados teniendo en cuenta la normatividad ambiental vigente y la Resolución 2674 de 2013.
 - Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento temporal y disposición final.
 - Impacto ambiental.
 - Formatos de monitoreo y control.
- k. Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:
- Objetivos.
 - Caracterización de plagas.
 - Tipo de control (físicos y químicos).
 - Periodicidad y métodos de aplicación.
 - Sustancias químicas con fichas técnicas.
 - Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.
- l. Programa de Abastecimiento o suministro de agua
- Objetivos
 - Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
 - Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas.
 - Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
 - Formatos de monitoreo y control de potabilidad.
 - Muestreos físico químicos y microbiológicos periódicos.
 - Actividades de limpieza mínimo una vez al año de tanques de almacenamiento, concertado con la interventoría, en al menos una de las sedes en donde se suministra ración preparada en sitio.
 - 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.
- m. Presentar el plan y cronograma de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser por lo menos de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de la Resolución 2674 de 2013 dicho plan deberá incluir como mínimo metodología, duración, personal responsable, cronograma, enfoque, contenido y alcance.
- n. Presentar un plan y cronograma de muestreo microbiológico de los componentes de alto riesgo que hacen parte del complemento teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial. El cual incluya como mínimo: mes de toma de la muestra, Institución Educativa a muestrear y tipo de alimentos objetos del muestreo, este plan y cronograma debe cumplir lo establecido por el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 para su ejecución.
- o. Presentar plan de rutas, periodicidad y días de entrega de alimentos, elementos de aseo y servicio del gas (en el caso que no se disponga de servicio en red) a cada comedor escolar, con horarios de entrega.
- p. Garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la norma.
- q. Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, realizar publicación de: los ciclos de menús elaborados y entregados por la Entidad Territorial aprobados por la Entidad Territorial Certificada de manera visible a los titulares de derecho en cada punto de entrega,
- r. Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) a cada sede educativa de acuerdo a los cupos

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	43 de 71

adjudicados en cada una de ellas.

- s. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la planta de producción y embalaje, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2346 de 2007 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.
- t. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito y se debe avisar al supervisor del contrato y/o interventoría. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa a través del medio electrónico, o magnético o dispositivo que indique el contratante, donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
- u. Dotar con vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador de alimentos con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, como mínimo dotar de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y que contenga como mínimo tapabocas, pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura), gorro que cubra completamente el cabello, y 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).
- v. Remplazar la dotación de la vestimenta de trabajo y/o zapatos de acuerdo a la normatividad vigente..
- w. Afiliar al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlo a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social.
- x. Responsabilidades y competencias Personales del manipulador de alimentos: Cumplir con normatividad sanitaria vigente; mantener adecuada limpieza e higiene personal, usar apropiadamente la dotación, cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas, entregar complementos de acuerdo a la dinámica definida (preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregar complementos de acuerdo a gramajes, cumplir con la minuta patrón de la ración, reportar al rector o comité las novedades) , cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y bioseguridad.
- y. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar o lugar de entrega un formato de visibilidad (Según lineamientos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y/o lineamientos estipulados por el MEN y/o Unidad de Alimentación Escolar), el cual debe contener la siguiente información:
 - 1. Número del contrato o convenio.
 - 2. Fecha de suscripción del contrato o convenio.
 - 3. Fecha de iniciación del servicio. Minuta patrón y/o ciclos de menú (teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, bajo los lineamientos de la Resolución No. 00335 de 2021 y demás normas que lo modifiquen complementen o sustituyan.)
 - 4. Días de atención.
 - 5. Número de raciones diarias (Almuerzo – Complemento – Ración transitoria)
 - 6. Número de beneficiarios.
 - 7. Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos
- z. Presentar el Protocolo de bioseguridad aprobado por la autoridad competente a implementar en caso de ser necesario en la bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas donde se suministren los complementos alimentarios

5.3.2 EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	45 de 71

3	Recogedor de basura de plástico	1
4	Desinfectante líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
5	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
6	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
7	Kit de canecas para manejo de residuos	Juego de canecas por cada comedor escolar, según código de colores en normatividad vigente. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
8	Papel higiénico	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos

5.3.5. ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

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

- a. Realizar cambios en la ración solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, informándolos oportunamente al ente territorial con al menos 5 días hábiles para aprobación. Máximo 6 intercambios por ciclo y por tipo de complemento (de los cuales se permiten máximo 2 intercambios en el componente proteico).
- b. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
- c. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, 810 de 2021 (rige a partir del 16 de diciembre de 2022) y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
- d. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.
- e. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
- f. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, plan de capacitación continua en manipulación de alimentos mínima de 10 horas, certificado médico vigente con aptitud para manejo de alimentos tanto para el conductor como para el ayudante (en caso de tenerlo): Mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión técnico-mecánica, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.
- g. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.
- h. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
- i. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios, los faltantes o devoluciones, por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
- j. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú o composición de la ración. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
- k. Realizar compras locales mensuales entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor y/o interventoría del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica, las cuales deben ser mínimo del 30%.
- l. El Plan de Saneamiento Básico debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para cada uno de los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y/o de manera digital para consulta a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión y/o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	46 de 71

proceso sujeto a supervisión y/o interventoría por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

- m. Atender las visitas y solicitudes del MEN , UapA y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.
- n. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría según los tiempos establecidos por la misma.
- o. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
- p. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
- q. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
- r. El protocolo de bioseguridad entregado por el operador debe atender la necesidad de cada una de las sedes educativas donde se realice entrega del complemento en caso de ser necesario,
- s. Garantizar para la modalidad de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, que cuente con los insumos e implementos de aseo necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mencionadas en el documento, de acuerdo con las tablas mencionadas en este. Los implementos relacionados en las tablas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
- t. Las características de calidad de los alimentos, es decir, los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los «Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar», En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad, debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.
- u. Para esta Etapa, tener en cuenta lo estipulado previamente en la ***Etapa de Alistamiento - Manejo Higiénico Sanitario - Elementos de Aseo***, de este documento.
- v. Realizar actividades educativas mínimo al 50% de los titulares de derecho beneficiarios del programa de Alimentación Escolar, mínimo una vez al año durante la ejecución del contrato, diseñada por el profesional Nutricionista Dietista del operador, el cual debe incluir como mínimo justificación, objetivos, metodología, cronograma contenido y material educativo. Éste debe ser presentado mediante formato institucional de la Administración Municipal y aprobado por el ente territorial.

5.3.6 LOGÍSTICA DE ENTREGA DE LA RACIÓN

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

En el caso de las **Raciones para Preparar en Sitio - RPS, comida caliente transportada – CCT (una vez se dé inicio a la implementación gradual de esta modalidad de ración)**, la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo y para la **modalidad industrializada- RI**, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y según normatividad vigente.

5.3.6.1 ENTREGA:

- a. En los casos que el Operador no pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio o comida caliente transportada, por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter a autorización de la entidad territorial certificada -ETC, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega de suplemento nutricional en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.
- b. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el Operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada - ETC e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- c. El alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro

- del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- d. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
 - e. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
 - f. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.
 - g. El operador en coordinación con la Entidad Territorial, la Interventoría y los rectores deberán programar la logística para la entrega del complemento alimentario, en el momento que se requiera adoptar alguna modalidad transitoria por indicación de la Unidad Alimentos para Aprender, esto con el fin de dar cumplimiento del Objeto contractual, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el Gobierno Nacional, definiendo: la forma y registro de entrega.

5.3.6.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTREGA

De acuerdo a los Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021:

- a. El operador deberá entregar los alimentos que integran los complementos alimentarios, teniendo en cuenta las modalidades de atención a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos a los manipuladores de alimentos y dejar registro de los alimentos a entregar con sus respectivas cantidades.
- b. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen las raciones, las condiciones de transporte y los espacios destinados para su almacenamiento, deben contar con las características y los elementos que garanticen dichas acciones, desde su entrega a las sedes educativas por parte del operador hasta la entrega al titular de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021, en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
- c. Para el suministro de las diferentes modalidades del complemento alimentario, el Operador deberá coordinar la atención con la Entidad Territorial, quien está a cargo del Programa en el municipio, garantizando que las materias primas que las conforman estén en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
- d. La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.

Los alimentos entregados en las raciones deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

5.3.6.3 ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

El operador debe garantizar el cumplimiento de:

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

Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

5.3.8 BODEGA

El proponente deberá acreditar la disponibilidad de bodega de Almacenamiento o planta de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y, contar y acreditar dentro de la propuesta el acta de inspección sanitaria o certificado con fecha de expedición no superior a seis (6) meses contados desde el cierre del proceso de selección hacia atrás y con el concepto higiénico sanitario favorable,

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	48 de 71

dicha acta o certificado deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso, y deberá mantenerse vigente durante todo el tiempo de ejecución del contrato, la cual deberá estar demarcada, dotada para la ejecución con los equipos mínimos necesarios para la adecuada refrigeración y congelación, sistema de transporte interno, implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro), sistemas de transporte interno, implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.)”.

El inmueble deberá cumplir con los siguientes características y requisitos:

1. La Ubicación: Debe estar construida en terreno adecuado y seguro, su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.

2. Dimensiones: El proponente deber acreditar una bodega con área total de mínimo 750 metros cuadrados sin incluir zonas comunes tales como parqueaderos, con una capacidad exclusiva de almacenamiento y bodegaje de mínimo 400 metros cuadrados, requisitos que se deberán acreditar con la presentación del respectivo plano; deberá contar con equipo de refrigeración y congelación instalados para acreditar el volumen antes referido, los proponentes deberán anexar para la acreditación de este requisito plano del refrigerados y del congelador, debidamente identificado, en el que se indique de forma clara las dimensiones y el volumen o capacidad neta aprovechable.

3. Ventilación: La ventilación debe ser suficiente de tal forma que no ponga en riesgo la calidad de los alimentos.

4. Pisos: Los pisos deberán estar en buenas condiciones y deben tener la inclinación adecuada para efectos de drenaje con bordes cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección.

5. Paredes: Las paredes deben ser de material adecuado a la labor que se va a desempeñar, deben encontrarse limpias y en buen estado.

6. Techos: Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. Se deben evitar los techos falsos.

7. Puertas: Las puertas deben ser seguras y herméticas, de superficie lisa y de suficiente amplitud que abran y cierren correctamente. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

8. Ventanas: Éstas deberán cerrar y abrir correctamente, no tener los cristales rotos, estar contruidas evitando la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas de malla anti-insectos de fácil limpieza y buena conservación si da a lugar por el tipo de infraestructura.

9. Precauciones contra incendio: Debe haber extintores con fechas de vencimiento vigentes en soportes adheridos al lado de las puertas, donde puedan ser incendio alcanzados fácilmente en caso de emergencia.

10. Sanitarios y lavamanos: La bodega debe poseer un adecuado servicio sanitario en buen estado y con los elementos necesarios de higiene. Las instalaciones deben contar con lavamanos suficientes dotados de jabón, desinfectante y toallas desechables o secador de manos; siempre provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. El jabón utilizado en los lavamanos se recomienda que sea líquido y de tipo bactericida.

12. Acceso y Señalización:

• **Acceso Controlado:** La bodega deben tener acceso restringido para minimizar el riesgo de contaminación. Solo personal autorizado debe ingresar al área de almacenamiento.

• **Señalización Clara:** Deben existir etiquetas o rótulos y señalización que indiquen la fecha de caducidad, el tipo de producto y las condiciones específicas de almacenamiento.

13. Área guarda y seguridad de insumos químicos: Deberá destinarse un área exclusiva para el almacenamiento de químicos, en la cual deberá destinarse el almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene de las bodegas y sustancias químicas para el control de plagas. Por lo tanto, este sector debe estar bien separado del lugar de almacenamiento de los alimentos y deberá mantenerse en buenas condiciones de limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados y cuando sea necesario en lugares bajo llave.

14. Documentación y Trazabilidad: Deberá presentar el plan de saneamiento Básico destinado para la bodega, donde demuestre Registros de Almacenamiento, Se deben llevar registros de entrada y salida de productos, así como de las condiciones de almacenamiento, para asegurar la trazabilidad de los alimentos.

NOTA. ES DEL INTERES DE LA ENTIDAD QUE LAS OFICINAS DE ATENCION ADMINISTRATIVAS DEL FUTURO OPERADOR SE ENCUENTREN UBICADAS DENTRO DEL MISMO CASCO URBANO DE MUNICIPIO DE CHIA Y DE PREFERENCIA DENTRO DE LA MISMA BODEGA SE CUENTE CON EL

ESPACIO PARA ESTE TIPO DE ATENCION ADMINISTRATIVA.

Cumplir con estas condiciones es fundamental para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos almacenados, minimizando así riesgos para la salud pública.

Para acreditar el requisito de bodega de almacenamiento o planta de ensamble y/o producción de los alimentos el oferente debe acreditar alguna de las siguientes condiciones:

Propiedad del inmueble mediante certificado de libertad y tradición a nombre del oferente (persona natural o jurídica), o de un miembro del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, o de uno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), inscrito en la Cámara de Comercio, si fue inscrita como establecimiento de comercio., o La tenencia en arrendamiento o mediante leasing de la bodega o planta para ensamble y/o producción de los alimentos a nombre del oferente (persona natural o jurídica) o de alguno de los miembros de consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, o de alguno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal), cuyo plazo de arrendamiento sea por lo menos hasta por el término del contrato que se suscriba, es decir hasta finalizar con el último día de la prestación del servicio en el año 2025.

Para la entidad ha sido importante que el oferente acredite la propiedad, arrendamiento, o leasing del inmueble en mención, en consideración a que de esta manera se garantiza efectivamente la disponibilidad oportuna de la misma, para cumplir con la fase de ALISTAMIENTO y la ejecución contractual correspondiente; de igual manera se reduce la eventualidad de un posible incumplimiento en la ejecución contractual, evitando para los inmuebles en arrendamiento o leasing que al vencimiento del plazo de arrendamiento o leasing.

La Bodega debe estar ubicada a una distancia no mayor a **10 kilómetros** (por vías de acceso determinados y evaluables en la aplicación “Waze” en su recorrido) de la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Chía (Punto Céntrico). Esta ubicación resulta importante para garantizar el menor tiempo posible de transporte los alimentos perecederos y su mínima manipulación, así como para atender cualquier reposición o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento de ejecución contractual, logrando de esta manera el suministro en óptimas condiciones higiénico sanitarias, de conservación y de calidad, y el cumplimiento de la exigencia de garantizar el suministro oportuno de la alimentación escolar en cada una de las sedes educativas del municipio de Chía, como estrategia fundamental para garantizar el derecho a la educación de los titulares en derecho.

La bodega que se encuentre a más de diez (10) kilómetros de la sede administrativa principal de la Alcaldía de Chía, no le será tenida en cuenta en su propuesta y en consecuencia será rechazada.

Las condiciones exigidas de la Bodega, de los equipos, herramientas y demás elementos ubicados dentro y en los alrededores de la edificación serán verificadas mediante visita, que se notificara posterior al cierre y antes de la publicación y traslado de la evaluación preliminar, para verificar el cumplimiento de los criterios acá exigidos. En dicha visita se verificarán los siguientes requisitos: ubicación geográfica de la bodega, áreas, área refrigeración, almacenamiento y manipulación de alimentos; equipo o menaje de esta visita se levantará la correspondiente acta en la que se dejará además constancia fotográfica del desarrollo de la misma.

Características: El proponente deberá acreditar que cuenta con los equipos mínimos requeridos para realizar y controlar la operación de almacenaje y distribución de alimentos, de acuerdo con el listado a continuación:

1. Certificado de calibración expedido por empresa acreditada (inferior a 6 meses) de, al menos 2 básculas de mínimo 200kg de capacidad
2. Certificado de calibración expedido por empresa acreditada (inferior a 6 meses) de, al menos 2 termómetros digitales. Al menos 200 canastillas o cestillos de material sanitario para embalaje de alimentos Al menos 10 estibas de material sanitario para almacenaje de alimentos. Certificado de verificación de al menos 5 grameras para control de peso de los productos distribuidos. Medio de transporte interno de carga: al menos 1 unidad

5.3.7.1 VISITA A LA BODEGA Y A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN

Para el desarrollo de las visitas, el proponente deberá anexar comunicación suscrita por su representante legal en la que indique, la dirección de la bodega o la planta de producción, dato de contacto de la persona que atenderá la visita con nombre y número de celular, información que debe coincidir con la información entregada en precedencia, que acredita la disponibilidad de la bodega y la planta de producción. La Entidad adelantará las visitas haciendo uso del **ANEXO 3 VERIFICACIÓN TÉCNICA DE LA BODEGA Y PLANTA DE PRODUCCIÓN** para consignar los requisitos habilitantes.

5.3.8.1.1 DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

Dentro de la bodega y la planta de producción se debe garantizar la separación, delimitación y demarcación de las siguientes áreas:

- Área de recibo y despacho (bahía de descargue)
- Área de refrigeración
- Área de congelación

- Área de almacenamiento perecederos
- Área de almacenamiento no perecederos
- Área de almacenamiento para productos refrigerados
- Área de almacenamiento para productos congelados
- Área de almacenamiento para insumos de aseo (que incluya el de las sedes educativas)
- Área de selección, clasificación y alistamiento de alimentos
- Área de servicio sanitarios
- Área de higienización de canastillas
- Área de producto no conforme
- Área de producto no conforme para productos refrigerados
- Área de producto no conforme para productos congelados
- Área para disposición de residuos sólidos
- Área de almacenamiento para canastillas limpias.

El espacio designado para cada área dependerá del volumen de alimentos, el flujo de procesos, la frecuencia de la operación y los días destinados para la elaboración y entrega de alimentos. Si el proponente oferta el uso más de una bodega y/o planta de producción deberá garantizar la separación, delimitación y demarcación de las mismas áreas independientemente del área total en cada una de estas.

5.3.71.2 INVENTARIO DE EQUIPOS.

El proponente mediante carta suscrita por el representante legal deberá anexar el inventario de equipos con los que cuenta la bodega, planta de almacenamiento y/o planta de ensamble destinada para la prestación del servicio (como mínimo cuarto frio de refrigeración y un cuarto de congelación No se admite cuartos con separaciones internas para uso mixto (congelación y refrigeración), debido a que se debe garantizar por separado el adecuado mantenimiento de temperaturas en cada uno de los procesos, es decir almacenamiento de productos refrigerados y almacenamiento de productos congelados durante toda la operación, congelador adicional al cuarto frio para almacenamiento de muestras y contra muestras, refrigerador adicional al cuarto de refrigeración para almacenamiento de unidades abiertas a fin de evitar posibles contaminaciones, grameras, básculas, termómetros, estibas, canastillas suficientes, neveras para transporte de alimentos que requieren mantener la cadena de frio, gatos hidráulicos para llevar a cabo una adecuada operación y distribución de alimentos.

5.3.7.1.3 HERRAMIENTAS, INSTRUMENTOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Equipos de Refrigeración.
- Equipos de Congelación.
- Canastillas plásticas
- Estibas plásticas
- Basculas de distintas capacidades
- Grameras.
- Termómetros. (análogos, digitales o infrarrojos)
- Carros de carga. (mecánicos, eléctricos)
- Carretillas transportadoras.

Sistema de Almacenamiento de agua potable.

Las instalaciones deberán estar dotadas con sistema de almacenamiento para agua potable, para la atención de posibles cortes de suministro y garantizar la continuidad de las actividades requeridas para la entrega de los complementos en cualquiera de las modalidades. Los tanques deberán ser de al menos 500 litros, aéreos (no se aceptan tanques subterráneos o sobre puestos al nivel de la bodega y/o planta de producción. Lo anterior a fin de garantizar que no se presenten posibles contaminaciones por caída de residuos de alimentos almacenados o preparados o filtraciones por lavados de pisos o superficies, así mismo deberán ser de plástico o material resistente. No se aceptan tanques hechos con material de asbesto o sus derivados. Al momento de la visita se deberá demostrar mediante certificado su limpieza la cual no podrá ser superior a 6 meses a la fecha de la misma.

Las instalaciones deberán contar con planes de saneamiento básico al momento de la visita y deberán ser presentados para su validación y los mismos deberán corresponder a los procedimientos y actividades para las instalaciones en específico que presenta el proponente. Lo anterior se basa en la existencia de un Concepto Higiénico sanitario vigente, el cual tiene como requisito la aplicación de los planes de saneamiento básico.

Las actividades de cargue y descargue no se podrán ejecutar sobre las vías públicas ni en espacios abiertos que promuevan la contaminación de factores externos que afecten la calidad y la inocuidad de las materias primas y/o productos que componen los complementos alimentarios. Se aceptan coberturas fijas o removibles para las actividades pero bajo ninguna circunstancias se podrá realizar a la intemperie.

Se debe validar en todo momento que los alimentos que se entreguen correspondan únicamente a los ofrecidos por el vendedor o que en los vehículos de transporte se maneje producto de programas de alimentación escolar

diferentes así sean alimentos.

No se permite la presencia interna de SHUT DE BASURAS, en las áreas de almacenamiento, alistamiento y despacho, siendo obligatorio que su ubicación se encuentre separada de la operación y con acceso independiente para el ingreso y salida de material de seco y residuos a fin de garantizar la inocuidad de los insumos y evitar posibles contaminaciones cruzadas de los insumos.

5.4 CICLOS DE MENÚ

Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

- a. Elaborarse con base en las minutas patrón definidas por la UApA y adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta la modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.
- b. Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.
- c. Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento.
- d. La Entidad Territorial definirá menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
- e. Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.
- f. Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:
- g. Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.
- h. Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servicio, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación.
- i. Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera.
- j. La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.
- k. Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el anexo de Alimentación Saludable y Agradable de la Resolución 00335 del 2021, en cuanto a las características de variedad, uso de sazónadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuye los desperdicios de alimentos.

- l. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- m. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.
- n. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio
- o. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación.
- p. Los ciclos de menú para cada modalidad se encuentran incluidos como Anexo 1, Anexo 2 y Anexo 3 al presente proceso

5.4.1 COMPLEMENTO ALIMENTARIO

De acuerdo con el Artículo 5 de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, emitida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el complemento alimentario está destinado a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Este complemento busca proporcionar alimentos durante la jornada escolar, contribuyendo a cubrir un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según el nivel educativo y tipo de ración. Su objetivo es complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en sus hogares.

El complemento alimentario debe ser entregado diariamente a los alumnos registrados en el Sistema de Matrícula Estudiantil de Educación Básica y Media (SIMAT) como estudiantes oficiales. La distribución se llevará a cabo en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales - IEO, garantizando siempre las condiciones adecuadas de infraestructura, calidad y transporte a lo largo de los procesos de compra, almacenamiento, producción, manipulación, empaque, embalaje y distribución de los alimentos.

Cabe destacar que las citas que se realicen en este estudio sobre definiciones, tipos de complemento alimentario, modalidades de ración, horarios de consumo, aportes nutricionales, minutas patrón, ciclos de menú y características de la alimentación, se basan en lo estipulado en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, así como en las normas que la modifiquen.

Para asegurar que las raciones Preparadas en Sitio - RPS, Comida Caliente Transportada - CCP e Industrializada - RI, cumplan con el aporte requerido de energía y nutrientes, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar ha establecido el Anexo Técnico: “Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE” junto con su correspondiente Caja de Herramientas de Alimentación Saludable, así como el Anexo Técnico “Calidad e Inocuidad” y su respectiva caja de herramientas.

Las minutas patrón especifican la distribución del tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades de crudo (peso bruto y peso neto), las porciones en servicio, la frecuencia de oferta semanal y los aportes nutricionales necesarios para cada grupo de edad. La correcta aplicación de estas minutas debe complementarse con la elaboración y el cumplimiento de los ciclos de menú, de acuerdo con el tipo de complemento y modalidad.

Es crucial tener en cuenta que la información cuantitativa de la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para calcular la compra de alimentos; el peso neto es relevante para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús, y el peso servido es fundamental para el proceso de supervisión o interventoría, garantizando así que los alimentos servidos correspondan a lo establecido en la minuta patrón.

Para garantizar la máxima calidad en el suministro de la alimentación escolar en el municipio de Chía, la Entidad ha estructurado ciclos de menús para las modalidades de raciones Preparadas en Sitio - RPS, Comida Caliente Transportada - CCP (que comparten el mismo ciclo) y la modalidad industrializada - RI. Estos ciclos se especifican a continuación y deberán ser cumplidos con exactitud por parte del operador seleccionado.

Tal como se establece en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE de la Resolución 335 de 2021, en la sección sobre el Cumplimiento de Ciclos de Menú, es fundamental tener en cuenta no solo la composición nutricional e inocuidad de los alimentos, sino también aspectos como variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de cocción. Esto garantiza que los menús sean atractivos y apetecibles para niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Por lo tanto, el incumplimiento del ciclo de menús vigente definido por la Entidad Territorial puede resultar en una repetición no deseada de alimentos.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se enfoca en ofrecer alimentación balanceada y nutritiva a los

estudiantes. Los ciclos de menús en el PAE son fundamentales para asegurar que se cubran las necesidades dietéticas de los niños y jóvenes. Aquí tienes algunos aspectos clave sobre los ciclos de menú en el contexto del PAE:

1. Duración del Ciclo:

Semanal: Los ciclos de menú suelen diseñarse para una semana o dos, permitiendo una buena rotación de alimentos.

2. Composición Nutricional:

Balanceado: Los menús deben incluir una variedad de alimentos que cubran las necesidades diarias de nutrientes. Se recomienda incluir:

- **Proteínas:** carnes magras, legumbres, huevos.
- **Carbohidratos:** granos integrales, tubérculos.
- **Verduras y Frutas:** variadas y coloridas para aportar vitaminas y minerales.
- **Lácteos:** opciones como leche, yogur o queso.

3. Variedad y Atractivo:

Diversidad de Platos: Es importante ofrecer diferentes preparaciones para que los estudiantes no se aburran de la comida. Esto puede incluir sopas, guisos, ensaladas y platos al horno.

Presentación: La forma en que se presentan los alimentos también puede influir en la aceptación de los mismos por parte de los estudiantes.

4. Menús Típicos

Se incluirán al menos dos menús típicos en el ciclo de menús concertados desde la entidad. Esta inclusión tiene como objetivo ofrecer mayor variabilidad en el PAE y reconocer la importancia de los alimentos tradicionales y ancestrales entre los titulares de derecho.

5. Menús Especiales

Los menús especiales se definirán en el transcurso de la ejecución del contrato, en función de diversas conmemoraciones y eventos relevantes que surjan de manera mensual. Estos menús serán adaptados y enviados por la secretaria de Educación al operador para su suministro en las sedes educativas, garantizando así una respuesta adecuada a las celebraciones que se vayan determinando.

5.4.1.1 MODALIDAD DE ATENCIÓN.

De acuerdo con las Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de del Complemento Alimentario: Modalidades Preparada en sitio, Comida caliente transportada e Industrializada que serán entregado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Chía, según focalización.

En adelante, entiéndase las siglas RPS, CCT y RI así:

- **PS:** Ración o modalidad para preparar en sitio de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- **CCT:** Comida caliente transportada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- **I:** Ración o modalidad Industrializada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas Oficiales IEO, que sean atendidas con RPS y CCT, el operador podrá entregar RI a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por la Supervisión, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

5.4.1.2 COMPONENTE PEDAGOGICO

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	54 de 71

La alianza entre la familia y la escuela es fundamental para el fortalecimiento del entorno educativo, y en este contexto, cobra especial relevancia la planificación e implementación de acciones educativas que promuevan una alimentación escolar saludable. Estas acciones deben fomentar la participación activa de las familias, no solo en los espacios de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, sino también en actividades que promuevan hábitos alimentarios saludables. Es crucial involucrar a las familias en momentos clave, como las comidas, y capacitarlas en la selección de alimentos, especialmente para aquellas que deciden sobre la alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

El fortalecimiento de estas prácticas contribuye a la adquisición de estilos de vida saludables, con un enfoque particular en la alimentación durante la trayectoria educativa de niñas, niños y adolescentes. Esto no solo impacta en su desarrollo integral, sino que también favorece su permanencia en el entorno escolar.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), es necesario desarrollar estrategias que promuevan una alimentación saludable y placentera. A través de acciones de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN), entendida como “un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud” (CISAN, 2017).

Con base en lo expuesto, se solicita la elaboración de un documento titulado: Programa de Educación Nutricional Continúa dirigido a los escolares y sus familias focalizadas (10% de estudiantes y 5% de familias de cada sede educativa). Este programa debe incluir un cronograma de temáticas mensuales a desarrollar por el profesional Nutricionista asignado, utilizando las herramientas educ comunicativas del PAE de la UAPA.

El documento deberá definir y justificar un grupo focalizado para cada actor del Programa de Alimentación Escolar (escolares y familias) en cada sede educativa, proponiendo una o varias estrategias educativas dirigidas al fortalecimiento y adopción de estilos de vida saludables para los escolares, así como para sus familias

5.5 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

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

Considerando que de acuerdo con la Ley 1122 de 2007 la salud pública está constituida por un conjunto de políticas que busca garantizar de manera integrada, la salud de la población por medio de acciones dirigidas tanto de manera individual como colectiva ya que sus resultados se constituyen en indicadores de las condiciones de vida, bienestar y desarrollo, de manera prioritaria a la población conformada por niños y niñas, los cuales gozan de derechos prioritario y de protección especial del estado, razón por la cual se exige el apoyo del operador en garantizar estos derechos para la protección y promoción de aspectos de salud pública con los beneficiarios de las raciones alimenticias que se brindaran en las diferentes IEO en desarrollo del programa PAE, por lo anterior el municipio requiere profesionales de campo que cumplan con los requisitos establecidos, con los que se aborden y garanticen de manera específica aspectos como: la salud, el derecho a la alimentación sana, prevención de la desnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos.

Acreditar la disponibilidad, como mínimo del siguiente personal, necesario para la ejecución del contrato.

5.5.1. DIRECTOR DE PROYECTO:
El tiempo exigido para el profesional es del 100%.

Un profesional Ingeniero de alimentos o Nutricionista Dietista con post grado en estudios de población y/o estudios en epidemiología y /o estudios demográficos, este perfil deberá contar con experiencia general mínima de 15 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

Experiencia General del Director de Proyecto: se acreditará mediante la presentación de Hoja de Vida, Cedula de ciudadanía, Copia del diploma y acta de grado, con la tarjeta Profesional Vigente (COPNIA) para la Ingenierías, y Rethus para profesionales de la Salud.

Este profesional estará a cargo de la planificación del proyecto, coordinación de los profesionales a su cargo, diseño e implementación de indicadores y diseño del programa de monitoreo a la población beneficiaria estudiantil de los IEO, y será el enlace administrativo para el buen desarrollo del programa PAE en el municipio de Chía.

Experiencia Específica del Director de Proyecto: El director, deberá aportar:

1. Certificación expedida por el contratante y/o Contrato empresa contratante con tiempo de servicio, y

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	55 de 71

- actividades desarrolladas.
2. Documento entregable de la actividad desarrollada, que permita corroborar la veracidad de la labor realizada.

La experiencia general y específica solicitada se determina considerando que el PAE es un programa en el que se exige conocer la dinámica del sector que impacta en el suministro de la alimentación y la garantía del derecho constitucional a su ejecución en condiciones dignas que permitan la permanencia y el bienestar nutricional de la población beneficiaria, donde deben mitigarse los riesgos de improvisación y es concordante con la Resolución 335 de 2021.

5.5.2. PROFESIONALES DE CAMPO:

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable, de acompañamiento a los momentos de comer, de acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman la decisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar saludable para niñas, niños y adolescentes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como “un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud”, (CISAN, 2017)

En base a lo anteriormente expuesto el proponente deberá presentar una estrategia educativa en el fortalecimiento y adopción de estilos de vida saludables para escolares y una estrategia educativa en el fortalecimiento y adopción de estilos de vida saludables para las familias de los escolares con cronograma de ejecución para todas las sedes educativas.
Basándose en las herramientas edu-comunicativas PAE de la UAPA bajo los lineamientos de la resolución 00335 del 2021.

PROFESIONALES MINIMOS REQUERIDOS:

1. INGENIERO DE ALIMENTOS

El tiempo exigido para el profesional es del 100%.

Se exige mínimo un profesional Ingeniero de Alimentos (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia general mínima de 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Igualmente, deberá acreditar experiencia específica de TRES (3) años en la coordinación y/o supervisión de la ejecución de proyectos de alimentación escolar PAE; acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. La experiencia profesional general se acreditará a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, la tarjeta Profesional Vigente, con la tarjeta Profesional Vigente (COPNIA).

2. NUTRICIONISTA DIETISTA

El tiempo exigido para el profesional es del 50%

Se exige mínimo un profesional nutricionista con mínimo un postgrado en gerencia o administración en salud estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional), con experiencia general mínima de 10 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Igualmente, deberá acreditar experiencia específica de cinco (5) años como nutricionista de los programas de alimentación escolar **PAE** o haber ocupado directamente el cargo de Profesional nutricionista de proyectos de alimentación a población vulnerable con entidades públicas. Esta experiencia se acreditará mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia de la Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, la tarjeta Profesional Vigente, e inscripción en el Sistema de Información definido por el Ministerio

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	56 de 71

de Salud y Protección Social (RETHUS).

3. PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

El tiempo exigido para el profesional es del 50%.

Un Profesional en Seguridad y Salud Ocupacional (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia general mínima 4 años contados a partir de la expedición del diploma y experiencia específica acreditada de mínimo 6 meses en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, Resolución de Otorgamiento de licencia.

4. CHEF O TÉCNICO EN COCINA

El tiempo exigido para el profesional es del 30%.

Se exige mínimo un técnico en cocina o chef; este perfil deberá contar con experiencia general mínima certificada de Dos (2) años contados a partir de la expedición del diploma de estudios. Quien tendrá la función de realizar capacitación continua al personal de manipuladoras de alimentos en lo relacionado con la preparación, técnicas, cortes, presentación de platos e innovación, e implementando acciones de mejora en la ejecución de la producción de Raciones escolares para la población beneficiaria. También realizará actividades de supervisión frente a la calidad de las preparaciones de los alimentos suministrados por el PAE.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y las certificaciones que permitan acreditar la experiencia general solicitada.

OPERADORES LOGISTICOS

El Municipio de Chía ha identificado como necesidad importante del programa, que los niños y niñas beneficiarios del **PAE** obtengan un valor agregado en la percepción organoléptica de los menús que consumen a diario, esto es, que se mejoren las preparaciones y los sabores de las recetas, lo cual se logra mediante un profesional idóneo en el área. Por ello, el Municipio de Chía solicita que el proponente presente:

i. Dos Tecnólogos en control de calidad de alimentos

El tiempo de disponibilidad exigido es del 100%.

Los estudios en Tecnología en Control de Calidad de Alimentos deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SINIES del Ministerio de Educación Nacional, con experiencia general mínima de 4 años contados a partir de la expedición de su registro y experiencia específica acreditada de mínimo un año (1) en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para acreditar el perfil es necesario que se adjunten con la propuesta: Copia de Cedula de Ciudadanía, Copia del diploma, copia del acta de grado, copia de la cédula de ciudadanía, debidamente certificado por los entes competentes y certificaciones de experiencia.

6.PERSONAL OPERATIVO

6.1. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El proponente deberá acreditar con su propuesta la disponibilidad de Ochenta (80) manipuladoras de alimentos, que se requieren para la operación de programa, de acuerdo a lo señalado en la Resolución 335 de 2021, en su eje de fortalecimiento territorial y anexos técnicos. El proponente deberá entregar la siguiente documentación del personal manipulador de alimentos, El tiempo de disponibilidad exigido es del 100%.

- 1.Hoja de vida.
- 2.Cédula de ciudadanía LEGIBLE.
- 3.Certificado de aptitud médica para desempeñar la labor de manipulación de alimentos NO MAYOR A UN AÑO. Copia del certificado médico de aptitud para manipular alimentos. (Exámenes de laboratorio Coprológico, KOH de uñas, Frotis faríngeo).
- 4.Certificado de salud ocupacional no mayor a un año.
- 5.Carta de compromiso firmada por el proponente, bajo la gravedad de juramento indicando que mantendrá las económicas ofrecidas.
- 6.Certificado de residencia expedida por el o la presidente de la junta de acción comunal del sector donde habita que corresponda a la jurisdicción del municipio de Chía, esto con el fin de fomentar el empleo de personas residentes del municipio de Chía.

Los estimativos técnicos que hagan los Proponentes para la presentación de sus ofertas deberán tener en cuenta que la ejecución del Contrato se registrará íntegramente por lo previsto en los Documentos del Proceso y que en sus cálculos económicos deben incluir todos los aspectos y requerimientos necesarios para cumplir con todas y cada una de las obligaciones contractuales como asumir los riesgos previstos en dichos documentos.

Correcciones Aritméticas

La Entidad solo efectuará correcciones aritméticas originadas por:

- A. Todas las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica, cuando exista un error que surja de un cálculo meramente aritmético cuando la operación ha sido erróneamente realizada.
- B. El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto de los precios unitarios contenidos en la propuesta económica de las operaciones aritméticas a que haya lugar y del valor del IVA, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a punto cinco (0.5) se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a punto cinco (0.5) se aproximará por defecto al número entero.

La Entidad a partir del valor total corregido de las propuestas asignará el puntaje de conformidad con el procedimiento determinado para el efecto

Precio Artificialmente Bajo

En el evento en el que el precio de una oferta no parezca suficiente para garantizar una correcta ejecución del contrato, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el Estudio del Sector, la Entidad deberá aplicar el proceso descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015 y los parámetros definidos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente.

Determinación del Método para la Ponderación de la Propuesta Económica

La Entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con las siguientes alternativas:

Concepto	Método
1	Media geométrica con Presupuesto Oficial
2	Media aritmética alta
3	Media aritmética baja

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM), certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia (en su sitio web: <https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819>), que rija el día hábil anterior a la fecha prevista para la publicación del informe de evaluación.

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.33	1	Media geométrica con Presupuesto Oficial
De 0.34 a 0.66	2	Media aritmética alta
De 0.67 a 0.99	3	Media aritmética baja

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

Media geométrica con Presupuesto Oficial

Para el cálculo de la media geométrica con Presupuesto Oficial se tendrá en cuenta el número de propuestas

$$\overline{X}_A = \frac{(V_{\max} + \overline{X})}{2}$$

Donde:

$V_{\max}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más alta.

$\overline{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.

$\overline{X}_A$: Es la media aritmética alta.

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \left\{ \begin{array}{l} 42 * \left(1 - \left(\frac{\overline{X}_A - V_i}{\overline{X}_A} \right) \right) \text{ Para valores menores o iguales a } \overline{X}_A \\ 42 * \left(1 - 2 * \left(\frac{|\overline{X}_A - V_i|}{\overline{X}_A} \right) \right) \text{ Para valores mayores a } \overline{X}_A \end{array} \right\}$$

Donde:

$\overline{X}_A$: Es la media aritmética alta.

V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas “i”.

Media Aritmética Baja

Consiste en determinar el promedio aritmético entre la propuesta válida más baja y el promedio simple de las ofertas hábiles para calificación económica.

$$\overline{X}_B = \frac{(V_{\min} + \overline{X})}{2}$$

Donde:

$V_{\min}$: Es el valor total corregido de la propuesta válida más baja.

$\overline{X}$: Es el promedio aritmético simple de las propuestas económicas válidas.

$\overline{X}_B$: Es la media aritmética baja.

La Entidad procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula:

$$Puntaje = \left\{ \begin{array}{l} 42 * \left(1 - \left(\frac{\overline{X}_B - V_i}{\overline{X}_B} \right) \right) \text{ Para valores menores o iguales a } \overline{X}_B \\ 42 * \left(1 - \left(\frac{|\overline{X}_B - V_i|}{\overline{X}_B} \right) \right) \text{ Para valores mayores a } \overline{X}_B \end{array} \right\}$$

Donde:

$\overline{X}_B$: Es la media aritmética baja.

V_i : Es el valor total corregido de cada una de las propuestas “i”.

2. CONDICIONES DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO HASTA 16.5 PUNTOS

El proponente que presente una bodega de almacenamiento que garantice la mayor cercanía a la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Chía (Punto Céntrico) evaluada por medio de la plataforma waze, (verificable en visita) se le otorgará el siguiente puntaje:

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	61 de 71

BODEGA (16,5 PUNTOS MAX)	
Si la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble se encuentra ubicada a una distancia mayor a 6 km y hasta 10 kms (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Chía (Punto Céntrico)	4 puntos*
Si la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble se encuentra ubicada a una distancia entre 4 Km a 6 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Chía (Punto Céntrico).	10 puntos*
Si la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble se encuentra ubicada a una distancia menor a 4 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Chía (Punto Céntrico).	16,5 puntos*

2. TAMIZAJE NUTRICIONAL SIN COSTO ADICIONAL PARA LA ENTIDAD (10 PUNTOS)

El proponente que en su propuesta se comprometa a implementar el Tamizaje Nutricional a la población beneficiaria del PAE deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Elaborar un documento metodológico donde se incluya el compromiso del proponente en la ejecución de la actividad, así como las fases de implementación de este tamizaje, teniendo en cuenta que, se realizarán 2 (dos) tamizajes a modo comparativo, de manera que sea posible establecer la evolución nutricional de la población en un periodo de tiempo que será definido por el Supervisor del contrato.
2. Este documento deberá estar elaborado y firmado por el Director del Programa, profesional idóneo y con la experiencia comprobada en este tipo de estudio poblacional. Esto se acreditará mediante:
 - La certificación expedida por la empresa contratante, la cual debe contener el detalle de las actividades desarrolladas que incluyan este estudio poblacional
 - La hoja de vida del Director del Programa que permita evidenciar su vinculación a actividades relacionadas con el monitoreo y/o análisis poblacional.
 - Títulos profesionales del Director del Programa, conforme lo dispuesto en los requisitos habilitantes, que permitan validar su idoneidad para desarrollar esta actividad con la calidad que el municipio lo requiere.

3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 PUNTOS)

En cumplimiento de lo establecido en el decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de “Servicios Nacionales”, y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata en inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

Así mismo se deberá realizar el análisis para efecto de determinar como se debe acreditar el apoyo a la industria nacional como factor de desempate para los procesos de selección abreviada por subasta inversa o mínima cuantía) de conformidad con lo establecido en el inciso tercero del numeral primero del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.

El análisis responde a las siguientes preguntas:

PREGUNTA 1. ¿El objeto del presente proceso corresponde a: 1 ¿Solo servicios? 2. ¿Solo bienes? 3. ¿Objeto Mixto?

RESPUESTA 1. Al realizar un análisis del objeto contractual a satisfacer a través del presente proceso, se concluye que el mismo corresponde a un objeto mixto, ya que se encuentra compuesto por el suministro de raciones de alimentos (tipo almuerzo, industrializada y para preparar en casa) y a su vez contiene un componente de servicio, ya que el bien (alimento) debe ser entregado al titular de derecho en las Instituciones Educativas Oficiales (entregado en sitio).

PREGUNTA 2. ¿Para la ejecución del objeto del contrato es mas relevante el suministro de bienes o servicios?

RESPUESTA 2: En este proceso, se evidencia que es más relevante el servicio dado que se realiza la preparación de los alimentos de las raciones, se almacena, se transporta, se sirve, y se realiza la distribución de los bienes a los titulares de derecho.

PREGUNTA 3. ¿Para la ejecución del objeto contractual (servicios) requiero el suministro de bienes?

RESPUESTA 3: Sí.

Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

5. PUNTAJE ADICIONAL POR PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS DE MUJERES O EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES EN LA CONTRATACIÓN ESTATAL (DECRETO 1860 DE 2021) (0.25 PUNTOS)

Conforme con lo establecido en la Ley 2069 de 2020 “Por medio de la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia”, artículo 32 “Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas” en el que se indica:

“Ley 2069 de 2020. Artículo 32 “Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas. De acuerdo con el resultado del análisis del sector, las entidades estatales incluirán requisitos diferenciales y puntajes adicionales en los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, así como en los procesos competitivos que adelanten las entidades estatales que no apliquen en su gestión contractual el Estatuto General de Contratación Administrativa, como medidas de acción afirmativa, para incentivar emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, sin perjuicio de los compromisos adquiridos por Colombia en los acuerdos comerciales en vigor. (...)” (Resaltado fuera del texto original).

Y conforme con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en el artículo 2.2.1.2.4.2.15, en el que se indica:

“Decreto 1082 de 2015. Artículo 2.2.1.2.4.2.15. (...) De manera que no se ponga en riesgo el cumplimiento adecuado del objeto contractual, con excepción de los procedimientos donde el menor precio ofrecido sea el único factor de evaluación, las Entidades también otorgarán un puntaje adicional de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes, a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del presente Decreto. (...)” (Resaltado fuera del texto original)

Se otorgará un puntaje de 0.25 puntos a los proponentes que acrediten alguno de los siguientes criterios:

No	CRITERIO	ACREDITACIÓN
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.

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA		CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	64 de 71

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.	
---	--	--	--

Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones aportadas 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.

Proponentes plurales

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es empresa de mujeres bajo los criterios anteriormente dispuestos y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

6. PUNTAJE ADICIONAL PARA MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, MIPYME (DECRETO 1860 DE 2021) (0.25 PUNTOS)

Conforme con lo establecido en la Ley 2069 de 2020 “Por medio de la cual se impulsa el emprendimiento en Colombia”, artículo 31 “Criterios diferenciales para MIPYMES en el sistema de compra pública” en el que se indica:

“Ley 2069 de 2020. Artículo 31 “Criterios diferenciales para MIPYMES en el sistema de compra pública. Las Entidades Estatales de acuerdo con el análisis de Sector podrán incluir, en los Documentos del Proceso, requisitos diferenciales y puntajes adicionales, en función del tamaño empresarial para la promoción del acceso de las MIPYMES al mercado de Compras Públicas.

El Gobierno Nacional reglamentará la definición de los criterios diferenciales, sobre reglas objetivas que podrán implementar las Entidades Estatales.

PARÁGRAFO 1o. Dentro de los criterios diferenciales que reglamente el Gobierno Nacional se dará prioridad a la contratación de producción nacional sin perjuicio de los compromisos comerciales adquiridos con otros Estados.” (Resaltado fuera del texto original).

Y conforme con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en el artículo 2.2.1.2.4.2.18, en el que se indica:

“Decreto 1082 de 2015. Artículo 2.2.1.2.4.2.18. (...) Con excepción de los procedimientos de selección abreviada por subasta inversa y de mínima cuantía, las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, teniendo en cuenta los criterios de clasificación empresarial, podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. **En ningún caso, estos podrán superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones** (...)” (Resaltado fuera del texto original).

Se otorgará un puntaje de 0.25 puntos a los proponentes que acrediten la condición de MIPYMES de la siguiente manera:

1.

Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2.

Las personas jurídicas mediante 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.

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.

El Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, establece en el artículo 2.2.1.13.2.2 los Rangos para la Definición del Tamaño Empresarial, teniendo en cuenta como criterio exclusivo los ingresos por actividades ordinarias anuales dela respectiva empresa, así:

SECTOR	MICRO	PEQUEÑA	MEDIANA
Manufacturero	Inferior o igual a 23.563 UVT.	Superior a 23.563 UVT e inferior o igual a 204.995 UVT.	Superior a 204.995 UVT e inferior o igual a 1’736.565UVT.
	Inferior o igual a	Superior a 32.988 UVT e	Superior a 131.951 UVT

 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACION PUBLICA O SELECCIÓN ABREVIADA	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	66 de 71

- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos

Para acreditar la condición de Proveedor Agropecuario Nacional el proponente deberá adjuntar con el contrato de proveeduría:

- (i) Contrato de arrendamiento vigente y certificado de libertad y tradición del inmueble expedido dentro de los 30 días calendario antes de la presentación de la oferta. Lo anterior con el fin de acreditar que el arrendador tenga la calidad de propietario del inmueble.
- (ii) Certificado de libertad y tradición del inmueble en el que se evidencie la propiedad a nombre del Proveedor Agropecuario Nacional expedido dentro de los 30 días calendario antes de la presentación de la oferta, en el cual se realiza la actividad agropecuaria.
- (iii) Recibos de pago de los impuestos, contribuciones o valorizaciones del inmueble a nombre del Proveedor Agropecuario Nacional, de los últimos 6 meses
- (iv) paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal Cuota Parafiscal:

La entidad asignará seis (6) puntos, al Proponente habilitado y no rechazado, cuya mayoría de Proveedores Agropecuarios Nacionales presentados en los contratos de proveeduría, 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 los proponentes plurales, el contrato de proveeduría deberá estar suscrito con alguno de los integrantes de Unión Temporal o Consorcio.

7.3 PROPONENTE QUE TENGA LA CALIDAD DE PEQUEÑO PRODUCTOR - PROVEEDOR DIRECTO (6 PUNTOS)

El Proponente deberá diligenciar el Anexo correspondiente Proponente Que Tenga La Calidad De Pequeño Productor – Proveedor Directo”.

Para acreditar la condición de Proveedor Agropecuario Nacional el proponente deberá adjuntar:

- (i) Contrato de arrendamiento vigente y certificado de libertad y tradición del inmueble expedido dentro de los 30 días calendario antes de la presentación de la oferta. Lo anterior con el fin de acreditar que el arrendador tenga la calidad de propietario del inmueble.
- (ii) Certificado de libertad y tradición del inmueble en el que se evidencie la propiedad a nombre del Proveedor Agropecuario Nacional expedido dentro de los 30 días calendario antes de la presentación de la oferta, en el cual se realiza la actividad agropecuaria.
- (iii) Recibos de pago de los impuestos, contribuciones o valorizaciones del inmueble a nombre del Proveedor Agropecuario Nacional, de los últimos 6 meses contados a partir de a la fecha de resolución de apertura del presente proceso.

De acuerdo con lo anterior, la entidad asignará el Puntaje de la siguiente manera:

Proveedor Directo. Se asignará seis (6) puntos adicionales al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

Para los proponentes plurales, esta condición podrá ser acreditada por alguno de los integrantes de Unión Temporal o Consorcio.

8. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS “artículo 58 de la Ley 2195 de 2022”.

La entidad reducirá durante la evaluación el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior

