

5/3/24, 09:40

Correo de EMPRESA PÚBLICA DEL MUNICIPIO DE SOACHA - EPUXUA AVANZA E.I.C.E - servicio de alimentación escolar para el ...



DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA
<direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha

1 mensaje

DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA

3 de marzo de 2024,
9:42 a.m.

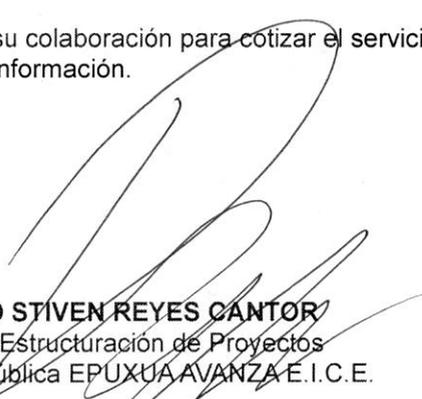
<direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

Para: j triana@fundacionvivecolombia.com.co, cfuentes@fundacionvivecolombia.com.co,
mmonroy@fundacionvivecolombia.com.co

CC: SECRETARÍA GENERAL EPUXUA <secretariageneral@epuxua.gov.co>, Gerencia EPUXUA
<gerencia@epuxua.gov.co>

Cordial saludo

Se solicita su colaboración para cotizar el servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha. adjunto la respectiva información.

--

ING. DAVID STIVEN REYES CANTOR
Director de Estructuración de Proyectos
Empresa Pública EPUXUA AVANZA E.I.C.E.

 **3. Invitacion-a-cotizar-VIVE-COLOMBIA.pdf**
691K



Mosquera, 3 de Marzo de 2024

Señor
FABIO CAMILO LOPEZ ROBAYO
SECRETARIO GENERAL
EPUXUA AVANZA E.I.C.E.
Soacha - Cundinamarca

ASUNTO: Respuesta solicitud de Cotización

Respetado Doctor:

De la manera más atenta y en respuesta al oficio referenciado en el asunto, agradecemos la oportunidad de presentar a ustedes cotización con el ánimo de ser actores del proceso de alimentación escolar en el municipio de Soacha. En ese mismo sentido, presentamos a ustedes los precios unitarios de las raciones a suministrar dando cumplimiento a la Resolución No 335 de 2021 como se expresa a continuación:

- **ITEM 1 - RACION PREPARADA EN SITIO 20%:** Complemento alimentario AM/PM preparado en sitio que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico. **VALOR UNITARIO:** \$2.742
- **ITEM 2 - RACION INDUSTRIALIZADA 20%.** Complemento alimentario AM/PM industrializado que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico **VALOR UNITARIO:** \$ 3.364
- **ITEM 3 - RACION PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO 30%.** Almuerzo que aporte como mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico. **VALOR UNITARIO:** \$ 4.123

Agradeciendo la atención prestada.

Cordial Saludo

JEIMY ALEXANDRA TRIANA ROJAS
REPRESENTANTE LEGAL

Anexos: No Aplica

Con Copia electrónica N/A

Av. Troncal Panamericana de Occidente 5 – 61E
Parque Industrial Puerto Vallarta Bodega 8
Mosquera Cundinamarca
Colombia

NIT: 830.133.323-6

TELÉFONO
FAX

8295782
8295782

CORREO ELECTRÓNICO

j triana@fundacionvivecolombia.com

galmanza@fundacionvivecolombia.com

FO-AT-36-FV-1.0



DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA
<direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

Solicitud de cotización servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha

Miguel Angel Villalobos <hangeles2003@yahoo.com>

3 de marzo de 2024, 6:59 p.m.

Para: "cenciso@sedealcosas.com.co" <cenciso@sedealcosas.com.co>, DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA <direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

El domingo, 3 de marzo de 2024, 01:16:10 p. m. GMT-5, Miguel Angel Villalobos <hangeles2003@yahoo.com> escribió:

Cordial Saludo

Por medio de la presente se anexa cotización requerida

Atento

Gracias

Miguel Angel Villalobos Sabogal
SEDEALCO SAS
R.L

El domingo, 3 de marzo de 2024, 09:39:46 a. m. GMT-5, DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA <direccionestructuracion@epuxua.gov.co> escribió:

Buenos días por favor tener presente la nueva fecha con el documento adjunto.

gracias.

El dom, 3 mar 2024 a la(s) 9:29 a.m., DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA (direccionestructuracion@epuxua.gov.co) escribió:

cordial saludo

Se solicita su colaboración para cotizar el servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha. adjunto la respectiva información.

--
ING. DAVID STIVEN REYES CANTOR
Director de Estructuración de Proyectos
Empresa Pública EPUXUA AVANZA E.I.C.E.

Mosquera 3 de Marzo de 2024

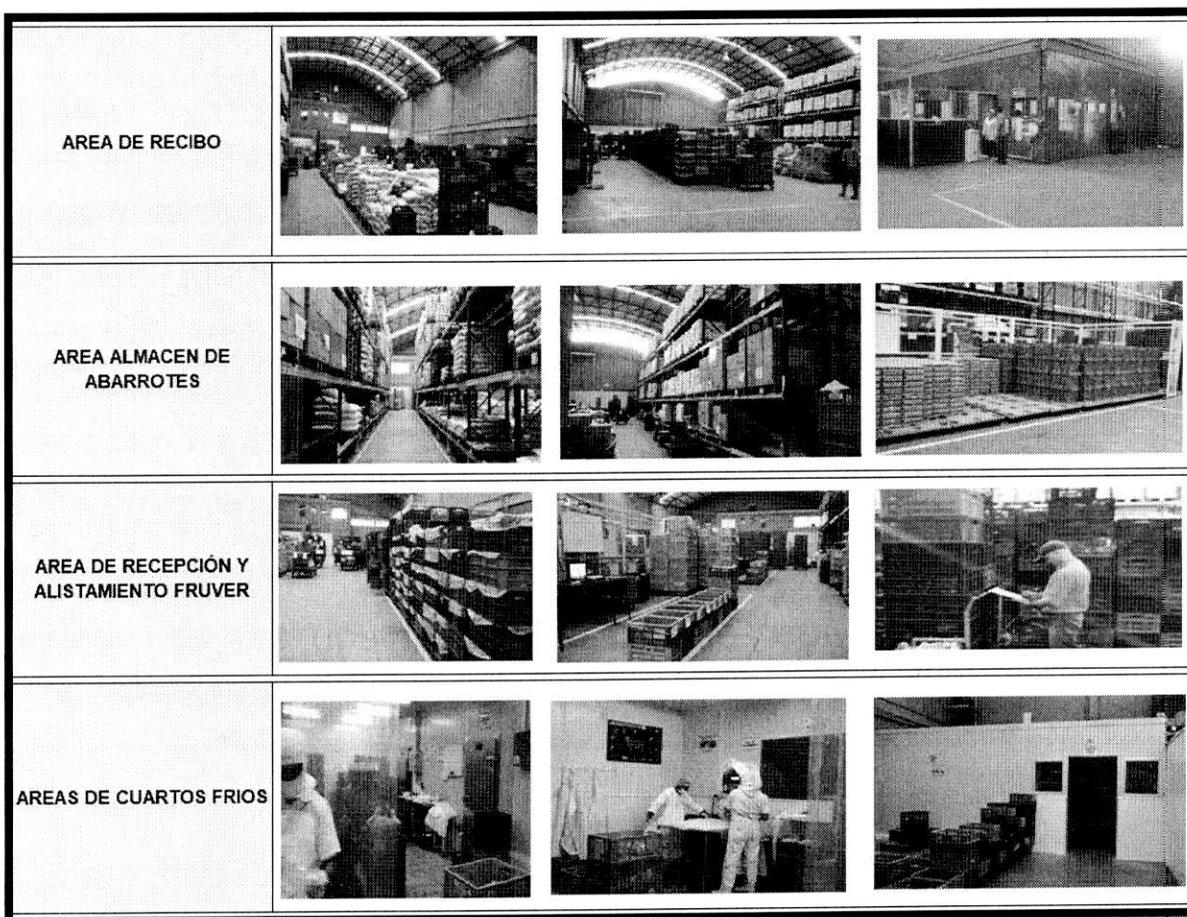
Señores
Secretaria de Educación
Ciudad /

Cotización N. 030324

Cordial saludo.

El suscrito **MIGUEL ANGEL VILLALOBOS SABOGAL**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 3.016.468 expedida en Fomeque Cundinamarca, en mi condición de Representante Legal de **SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA SAS – SEDEALCO SAS** identificada con Nit 901.084.024-5, me permito presentar la siguiente cotización así:

Cotización para: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA EL MUNICIPIO DE SOACHA.**



NOMBRE Y/O RAZÓN SOCIAL:		UNION TEMPORAL SEVIVESPAESOACHA 2023		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	VALOR POR RACION	DIAS DE SERVICIO	No. DE RACIONES DIARIAS	VALOR TOTAL
ITEM 1 - RACION PREPARADA EN SITIO 20%. Complemento alimentario AM/PM preparado en sitio que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico.	\$ 2.742,00	5	13.173	\$ 180.601.830
ITEM 2 - RACION INDUSTRIALIZADA 20% Complemento alimentario AM/PM industrializado que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico.	\$ 3.364,59	5	52.107	\$ 876.593.456
ITEM 3 - RACION PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO 30%. Almuerzo que aporte como mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico.	\$ 4.123,00	5	6.131	\$ 126.390.565
VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONOMICA				\$ 1.183.585.851

Quedamos a su entera disposición para aclarar cualquier inquietud Referente a nuestra Propuesta.



MIGUEL ANGEL VILLALOBOS SABOGAL
REPRESENTANTE LEGAL
SEDEALCO SAS
3102992222



DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA
<direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

Solicitud de cotización servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha

4 mensajes

DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA

4 de marzo de 2024,
12:23 p.m.

<direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

Para: comerglobalmilinium@gmail.com

CC: SECRETARÍA GENERAL EPUXUA <secretariageneral@epuxua.gov.co>, Gerencia EPUXUA

<gerencia@epuxua.gov.co>

cordial saludo

Se solicita su colaboración para cotizar el servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha. adjunto la respectiva información.

Documentos a entregar con la cotización:

- RUT
- RUP.
- Cédula del Representante legal
- Certificado de existencia y representación legal o matricula mercantil
- Soportes de experiencia

--

ING. DAVID STIVEN REYES CANTOR
Director de Estructuración de Proyectos
Empresa Pública EPUXUA AVANZA E.I.C.E.

 **4. Invitacion-a-cotizar-Globla-milenium.pdf**
511K

Mail Delivery Subsystem <mailer-daemon@googlemail.com>

4 de marzo de 2024, 12:23 p.m.

Para: direccionestructuracion@epuxua.gov.co



No se encontró la dirección

Tu mensaje no se entregó a **comerglobalmilinium@gmail.com** porque la dirección no se encuentra o no puede recibir correos electrónicos.

MÁS INFORMACIÓN

La respuesta fue:

550 5.1.1 The email account that you tried to reach does not exist. Please try double-checking the recipient's email address for typos or unnecessary spaces. For more information, go to [https://support.google.com/mail/?p=NoSuchUser_j10-20020a056512028a00b00512d4b050e0sor22908751fp.11 - gsmtp](https://support.google.com/mail/?p=NoSuchUser_j10-20020a056512028a00b00512d4b050e0sor22908751fp.11-gsmtp)

Final-Recipient: rfc822; comerglobalmilinium@gmail.com

Action: failed

Status: 5.1.1

Diagnostic-Code: smtp; 550-5.1.1 The email account that you tried to reach does not exist. Please try

550-5.1.1 double-checking the recipient's email address for typos or

550-5.1.1 unnecessary spaces. For more information, go to

550 5.1.1 [https://support.google.com/mail/?p=NoSuchUser_j10-20020a056512028a00b00512d4b050e0sor22908751fp.11 - gsmtp](https://support.google.com/mail/?p=NoSuchUser_j10-20020a056512028a00b00512d4b050e0sor22908751fp.11-gsmtp)

Last-Attempt-Date: Mon, 04 Mar 2024 09:23:36 -0800 (PST)

----- Mensaje reenviado -----

From: "DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA" <direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

To: comerglobalmilinium@gmail.com

Cc: "SECRETARÍA GENERAL EPUXUA" <secretariageneral@epuxua.gov.co>, Gerencia EPUXUA <gerencia@epuxua.gov.co>

Bcc:

Date: Mon, 4 Mar 2024 12:23:26 -0500

Subject: Solicitud de cotización servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha

----- Message truncated -----

DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA

<direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

Para: "comerglobalmilinium@gmail.com" <comerglobalmilinium@gmail.com>

4 de marzo de 2024,
12:25 p.m.

[Texto citado oculto]

[Texto citado oculto]

 **4. Invitacion-a-cotizar-Globla-milenium.pdf**
511K

COMERCIALIZADORA GLOBAL MILENIUM SAS <comerglobalmilinium@gmail.com>

4 de marzo de 2024, 2:38 p.m.

Para: DIRECCIÓN DE ESTRUCTURACIÓN PROYECTOS EPUXUA <direccionestructuracion@epuxua.gov.co>

CC: secretariageneral@epuxua.gov.co, gerencia@epuxua.gov.co

Muy Buenas Tardes;

Cordial Saludo.

Por medio del presente me dirijo a ustedes muy respetuosamente y adjuntamos cotización para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, municipio de Soacha y documentación requerida.

- RUT
- RUP.
- Cédula del Representante legal
- Certificado de existencia y representación legal

5/3/24, 09:37

Correo de EMPRESA PÚBLICA DEL MUNICIPIO DE SOACHA - EPUXUA AVANZA E.I.C.E - Solicitud de cotización servicio de alimen...

- Cotización

Cordialmente,



Jazmín Monsalve

Departamento Contable

Comercializadora Global Milenium SAS

Telf: 3246234479

[Texto citado oculto]

5 archivos adjuntos



RUT_02_MAR_2024.pdf
774K



R.U.P..pdf
486K



CC-REPRESENTANTE_LEGAL.pdf
317K



CAMARA_DE_COMERCIO.pdf
358K



COTIZACIÓN MUNICIPIO SOACHA.pdf
96K

Villa del Rosario, 04 de marzo de 2024

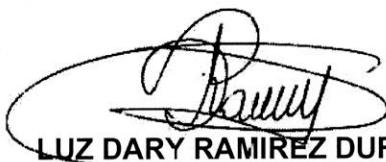
Señor
FABIO CAMILO LOPEZ ROBAYO
SECRETARIO GENERAL
EPUXUA AVANZA E.I.C.E.
Municipio Soacha - Cundinamarca

Cordial saludo

En atención a la invitación realizada por ustedes para presentar cotización como posibles oferentes para la ejecución del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, y siendo conocedores de la resolución 00335 de 2021, sus anexos y las minutas establecidas, y de la responsabilidad que implica brindar este servicio a los niños, niñas y adolescentes del municipio de Soacha, y teniendo en cuenta que contamos con la experiencia de atención y servicio de programas con entrega y distribución de alimentos para diferentes entidades de sector público y privado, nos permitimos presentar cotización.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	VALOR POR RACIÓN SERVIDA
Ración Industrializada - aporte nutricional al 20%	\$ 3.850,35
Ración AM/PM - aporte nutricional al 20%	\$ 3.619,35
Ración tipo almuerzo -aporte nutricional al 30%	\$ 5.439,00

Quedamos atentos,



LUZ DARY RAMIREZ DURAN
Representante Legal
COMERCIALIZADORA GLOBAL MILENIUM S.A.S

Soacha, Cundinamarca, 02 de marzo de 2024

Señor
COMERCIALIZADORA GLOBAL MILENIUM S.A.S.
Correos electrónicos
Comerglobalmilenium@gmail.com
Ciudad. -Soacha

ASUNTO: Solicitud de cotización servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha

Por medio del presente, me permito remitir los términos de prestación del servicio de alimentación escolar para el municipio de Soacha, con el fin de poder obtener de su parte una cotización no vinculante y que servirá de base para establecer el mejor precio del mercado.

Para efectos de la presente cotización, EPUXUA de conformidad con el Manual de contratación establecido en el Acuerdo No. 005 de octubre de 2021, se establece la necesidad de generar un documento de precalificación, para lo cual deberá acreditar el cumplimiento de cada una de las condiciones descritas en el presente documento, y deberán ser presentados con plazo máximo el día lunes 04 de marzo de 2024 antes de las 8:00 p.m., al correo electrónico:

A continuación, encontrarán las especificaciones técnicas de la prestación del servicio, así como los requerimientos mínimos a completar

A. OBJETO

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA EL MUNICIPIO DE SOACHA.

B. POBLACION BENEFICIADA:

Con el presente proceso de contratación, la Entidad espera beneficiar a los titulares de derecho focalizados y matriculados en el sector oficial y reflejados en el Sistema SIMAT, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar "PAE", dispuestos en la resolución N°. 335 de 2021 con el suministro de complementos alimentarios que cubra las necesidades de nutrientes y energía, conforme a la necesidad del servicio, así:

Tipo de ración	Raciones diarias
ITEM 1 - RACION PREPARADA EN SITIO 20%. Complemento alimentario AM/PM preparado en sitio que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico	13.173
ITEM 2 – RACION INDUSTRIALIZADA 20%. Complemento alimentario AM/PM industrializado que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico.	52.107
	6.131

ITEM 3 - RACION PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO 30%. Almuerzo que aporte como mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico	
Total de raciones diarias de PAE	71.411
NOTA ACLARATORIA: La entidad contratante podrá demandar uno o varios tipos de las raciones aquí descritas de acuerdo a la necesidad que se presente en cada una de las sedes de las Instituciones Educativas Oficiales durante la prestación del servicio.	

Con el presente proceso de contratación se garantiza la universalización del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas oficiales y en administración del Municipio de Soacha, beneficiando a los estudiantes desde grado cero hasta el grado once de acuerdo a la matrícula registrada en la plataforma SIMAT.

C. PLAZO DE EJECUCIÓN:

Cinco días (05) contados a partir del acta de inicio.

D. PRESUPUESTO OFICIAL

Para el desarrollo del futuro contrato la entidad cuenta con total de (\$1.183.585.851) M/Cte.

E. TIPO DE CONTRATO

Se celebrará un contrato de prestación de servicios.

F. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

Los horarios para el consumo de los complementos alimentarios en las Instituciones Educativas se programarán con base en la siguiente tabla:

Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario jornada mañana (RI, PS)	Jornada de la mañana	8:00 a. m. a 10:30 a. m.
Complemento alimentario jornada tarde (RI, PS)	Jornada de la tarde	2:00 p. m. a 4:30 p. m.
Complemento tipo almuerzo	Jornada única y de la tarde	11:30 a. m. a 1:00 p. m.

La tabla anterior es una guía; los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo de la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC.

Con el fin de cumplir las condiciones técnicas exigidas para la operación en las condiciones óptimas del servicio de alimentación dentro de las políticas públicas de protección a la primera infancia y conforme a los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional en donde los principios de economía y transparencia corresponden a determinar requisitos técnicos básicos necesarios para comprobar la idoneidad del contratista los cuales serán parte de las obligaciones de los proponentes indicar de forma eficiente dentro del proceso contractual, por ello serán requisitos habilitantes los correspondientes en su acápite, los cuales se interpretan conforme las cláusulas excepcionales según lo establecido en los artículos 15 y 16 de la Ley 80 de 1993 junto con las normas compilatorias y modificatorias de las mismas.

FASE DE ALISTAMIENTO Y/O ETAPA PREOPERATIVA

Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones establecidas, el operador deberá garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, la ETC le suministrará un documento llamado "estudio y reconocimiento de las condiciones de infraestructura, dotación, equipos y demás elementos del comedor escolar o sitio de entrega del Programa de Alimentación Escolar" (PAE) de las instituciones educativas tanto en la zona urbana como en la zona rural; sin embargo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las bodegas y otras disposiciones establecidas por la entidad territorial certificada:

Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento conforme con la resolución 2674 de 2013.

Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, favorable con requerimientos o favorable con observaciones emitido por la autoridad sanitaria competente según lo establecido en la circular externa INVIMA N° DAB 400-0201-17 y anexos "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales". el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos".

Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos de refrigeración, congelación, estufas y licuadoras (industriales y caseras si es el caso) existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:

Objetivos.

Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.

Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo en bodega y comedores escolares.

Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar y/o puntos de entrega de alimentos y demás lugares que lo requieran, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables y estos deben ser ajustados según la modalidad y necesidad de cada sede contenido de los siguientes programas:

Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso en cada modalidad y del producto de que se trate, incluyendo dentro de este, el proceso para garantizar la inocuidad y limpieza de las frutas entregadas en la modalidad industrializada desde bodega y sedes adicionalmente debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

Programa de Desechos Sólidos: Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías ni mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una refocalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto.

Las actividades de tipo preventivo incluyen como mínimo procedimientos de inspección y diligenciamiento de los formatos que hacen parte del Plan de Saneamiento formulado por el Operador del Programa.

El desarrollo de las actividades preventivas de control de plagas se debe ejecutar de conformidad con lo definido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua:

El operador deberá garantizar el lavado de tanques en la planta de producción o ensamble y/o bodega de almacenamiento, el cual se realizará con periodicidad de seis (6) meses y como soporte del cumplimiento de la actividad se requiere presentar: registro de la actividad realizada, tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el procedimiento (el cual debe ser favorable y no superior a un año). Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en el lavado de tanques. Adicionalmente deberá realizar las acciones de monitoreo y calidad de agua para el consumo humano mínimo una vez a la semana establecidas en la normatividad vigente.

Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

Programa de capacitación a personal manipulador El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo 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 de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y el operador deberá realizar de manera mensual la capacitación a todos los actores involucrados en la operación de suministro de alimentación con una intensidad mínima de una (1) hora y seguirá los mismos criterios establecidos para el plan de capacitación de 10 (diez) horas.

De igual manera se realizará un ciclo de capacitación con temas adicionales referentes a aspectos técnicos de la normatividad vigente del PAE la cual debe tener una duración de una hora por temática en estandarización de gramajes, medidas caseras y/o recetas, diligenciamiento de los formatos de registro del plan de saneamiento y todos aquellos pertinentes para el desarrollo adecuado de la operación. Tanto la capacitación obligatoria como la adicional estará a cargo de profesionales afines al área de alimentación humana, dicha capacitación deberá ser realizada dentro de los 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio en un tiempo no mayor a 15 días hábiles a la firma del acta de inicio y cada vez que se solicite por la supervisión y /o interventoría.

Plan de rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo e insumos de papelería para la modalidad Ración Industrializada, para el caso de la modalidad Ración Preparada en sitio se deberán de tomar en cuenta los aspectos ya mencionados e incorporan a estos la provisión del combustible (gas esto en caso de no contar con gas natural) para cada comedor escolar que opere bajo esta modalidad; así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas: RPS y RI, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. El Plan de Rutas deberá ser entregado en el formato establecido por la entidad territorial, adicionalmente el operador presentará una proyección de la capacidad de movilización por vehículo de las materias primas alimentarias acorde a la modalidad (s) que se estén implementando de manera que garantice el suministro oportuno de las materias primas e insumos requeridos para la operación del PAE.

Plan de muestreo microbiológico: Diseñar y ejecutar un plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad Territorial, el cual deberá ser realizado una (1) vez por semana durante la ejecución del contrato. Éste deberá realizarse en dos Instituciones educativas o sedes educativas que estén en modalidad preparada en sitio de manera mensual en donde se realice toma de muestras a manipuladoras, agua, alimentos, ambiente y/o algún específico solicitado por la supervisión.

Para la modalidad ración industrializada se exigirán los análisis de calidad otorgado por los proveedores para la liberación de lotes. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

NOTA: en caso de que los resultados microbiológicos generados tanto por el operador o por la Secretaría de Salud de Soacha no estén dentro de los requisitos establecidos, se volverá a realizar un muestreo con un plan de mejoramiento el cual tendrá en cuenta las acciones correctivas para evitar que el evento se vuelva a presentar.

Programa de proveedores, materias primas e insumos de aseo: El operador debe garantizar un programa por escrito de proveedores, materias primas e insumos de aseo donde sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas y consumos, su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021).

Equipo Humano: El operador deberá garantizar el equipo humano apropiado, preparado y capacitado para la ejecución del objeto del contrato, para lo cual deberá presentar en esta etapa el listado de personal contratado de acuerdo con la cobertura y necesidad del servicio en cada sede educativa al igual que el personal para el ensamble, almacenamiento y despacho desde la bodega.

ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

A continuación, se presentan las orientaciones estipuladas por la Resolución 355 de 2021 y sus anexos técnicos para el control y seguimiento del PAE en el eje de calidad, inocuidad y alimentación saludable.

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada.

La definición del tipo de modalidad en cada institución educativa estará supeditada a las condiciones de infraestructura, los recursos financieros y logísticos disponibles, entre otros. Se establecen las siguientes modalidades:

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar garantizando la calidad e inocuidad de estos; para la implementación de esta modalidad la institución educativa debe cumplir con las condiciones sanitarias y de infraestructura establecidas por la normatividad sanitaria vigente, con el fin de permitir el almacenamiento y preparación de los

alimentos directamente en las instalaciones, garantizando la calidad, inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Modalidad Industrializada: En esta modalidad se realiza la entrega de un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos que no requieren transformación o preparación en los establecimientos educativos. Solamente será entregada en aquellas sedes educativas que por su infraestructura no permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar con la garantía de calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús.

Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional.

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen graves perturbaciones del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.

Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.

Cuando a nivel individual del usuario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los párrafos primero y segundo del artículo 6 de la resolución 335 de fecha del 23 de diciembre de 2021, y ajustado a lo previsto en los correspondientes contratos.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

1.2. Prestación del Servicio Educativo Presencial en las Instituciones Educativas:

Para la definición de las condiciones de operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

A partir de las circunstancias expuestas y soportadas a la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del programa y las implicaciones de orden contractual – operativas, administrativas, financieras y jurídicas – de la adopción de las alternativas propuestas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC junto con el operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado por el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descritas en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio financiero del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes opciones:

1. Adaptación transitoria de la Minuta Patrón
2. Cambio en la Modalidad de Suministro
3. Variaciones en el número de menús por ciclo
4. Definición de lista alternativa de intercambios
5. Suspensión o cortes de servicios públicos

Para ello, la ETC deberá reportar por los canales oficiales de la UApA, con los soportes respectivos lo siguiente:

Los hechos que configuren las circunstancias descritas en los literales anteriores,
Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y por el operador del programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares, condiciones mínimas del PAE y sus anexos;
Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del programa;
La identificación de los estándares y las condiciones mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
Plan para atender la contingencia.

1.3. Prestación del Servicio Educativo En Casa:

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa, la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden –contractual – operativas, financieras, administrativas y jurídicas-, de la adopción propuesta, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo a lo anterior la ETC con el operador, deberán diseñar un “Plan de Contingencia” que será revisado por el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes alternativas:

- 1) Alternativas en la modalidad de suministro
- 2) Adaptación transitoria de la minuta patrón
- 3) Definición de lista alternativa de intercambios

Para ello, la ETC deberá reportar por los canales oficiales de la UApA, con los soportes respectivos lo siguiente:

Los hechos que configuren las circunstancias descritas en los literales anteriores,
Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y por el operador del programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares, condiciones mínimas del PAE y sus anexos;
Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del programa;
La identificación de los estándares y las condiciones mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
Plan para atender la contingencia

1.4. Prestación del Servicio Educativo En Casa – Condiciones Excepcionales de los Beneficiarios:

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordancia con la estrategia educativa que se implemente, se debe suministrar el complemento alimentario bajo las condiciones excepcionales en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso específico con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la implementación del PAE y las implicaciones de orden contractual-operativas, financieras, administrativas y jurídicas.

Complemento alimentario: Corresponde a los alimentos a ser suministrado a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida; tiene por objetivo complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

Complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: prepara en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

Complemento alimentario almuerzo: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

Tipos de complemento alimentario.

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y los jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

Complemento Alimentario Jornada Mañana – Tarde: En términos de tiempos de comida corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio (RPS), o Ración Industrializada (RI). Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Complemento Alimentario Almuerzo: Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de las Modalidades: Preparada en Sitio (RPS). Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de atención.

Tabla 1. Distribución de macronutrientes según modalidad de suministro.

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en sitio/ Comida caliente transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 y Resolución 335 del 2021 UApA.

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario.

Tabla 2. Aporte nutricional según tipo de complemento alimentario.

Complemento alimentario	Porcentaje de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario Almuerzo	30%

Fuente: Construcción UApA.

Se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes (RIEN) por grados y niveles escolares, con un nivel de actividad física moderada según lo estipulado en la Resolución 3803 de 2016 MSPS, las cuales se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 3. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes por grados y niveles en modalidad preparada en sitio.

Recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	45.5	43.3	182.0	700	5.6	1133
Primaria: 1ro, 2do y 3ro	1629	57.0	54.3	228.1	800	6.2	1200
Primaria: 4to y 5to	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
Nota	La distribución de macronutrientes corresponde al 14% proteína, 30% de grasa y 56% de carbohidratos.						

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 MSPS.

Tabla 4. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes por grados y niveles en modalidad industrializada.

Recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
Primaria: 1ro, 2do y 3ro	1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
Primaria: 4to y 5to	1994	49.9	55.4	324.0	1100	8.7	1500
Secundaria	2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500

Media y Ciclo complementario	2900	72.5	80.6	471.3	1100	11.8	1500
Nota	La distribución de macronutrientes corresponde al 10% proteína, 25% de grasa y 65% de carbohidratos.						

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 MSPS.

Tabla 5. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes por grados y niveles en modalidad preparada en sitio, según tipo de complemento.

Recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento jornada mañana/jornada tarde (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: 1ro, 2do y 3ro	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: 4to y 5to	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y Ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: 1ro, 2do y 3ro	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: 4to y 5to	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 2016 MSPS.

Tabla 6. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes por grados y niveles en modalidad industrializada.

Recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento jornada mañana/jornada tarde INDUSTRIALIZADA (20% RIEN)							
Preescolar	260	6.5	7.2	42.3	140	1,1	227
Primaria: 1ro, 2do y 3ro	326	8.1	9.1	52.9	160	1,2	240
Primaria: 4to y 5to	399	10.0	11.1	64.8	220	1,7	300
Secundaria	498	12.5	13.8	81.0	220	1,9	300
Media y Ciclo complementario	580	12.5	16.1	94.3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 MSPS.

Minutas patrón

Establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; se incluye el componente, grupo de alimentos, frecuencia de suministro, peso neto, porción servida, aporte nutricional de la minuta patrón, recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para los grupos definidos y porcentaje de cobertura de estas.

Complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio.

Tabla 7. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel Preescolar.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 mL si se utiliza leche líquida)	200 mL (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos. Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	3 veces por semana	15 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras.	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	15 mL (total semana)	
Agua	Apta para consumo humano	Todos los días	150 mL - 180 mL	150 mL - 180 mL

Fuente: Construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 8. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel Primaria: primero, segundo y tercero.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús
------------	--------------------	------------	--

			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 mL si se utiliza leche líquida)	200 mL (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos. Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	3 veces por semana	20 g - 70 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	14 g - 70 g	14 g - 75 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras.	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	20 mL (total semana)	
Agua	Apta para consumo humano	Todos los días	150 mL - 180 mL	150 mL - 180 mL

Fuente: Construcción UAPA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 9. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel Primaria: cuarto y quinto.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 mL si se utiliza leche líquida)	200 mL (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos. Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	3 veces por semana	25 g - 94 g	30 g - 75 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	21 g - 120 g	21 g - 130 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras.	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	5 g - 7 g	

Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	25 mL (total semana)	
Agua	Apta para consumo humano	Todos los días	180 mL – 200 mL	180 mL – 200 mL

Fuente: Construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 10. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel Secundaria.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 mL si se utiliza leche líquida)	200 mL (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos. Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	3 veces por semana	32 g - 125 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	28 g - 140 g	28 g - 150 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras.	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	35 mL (total semana)	
Agua	Apta para consumo humano	Todos los días	200 mL – 220 mL	200 mL – 220 mL

Fuente: Construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 11. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel media y ciclo complementario.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 mL si se utiliza leche líquida)	220 mL (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	

Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos. Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras.	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	45 mL (total semana)	
Agua	Apta para consumo humano	Todos los días	200 mL – 220 mL	200 mL – 220 mL

Fuente: Construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 12. Aporte Nutricional Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención preparada en sitio por grupos escolares y niveles.

Aporte Nutricional Minuta patrón por grupos escolares y niveles – JM /JT.							
Nivel preescolar							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9.9	9.6	36.5	159	1.5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%
Nivel primaria: primero, segundo y tercero.							
Total aporte promedio diario	334	11.8	11.2	45.0	171	1.9	108
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1629	57.0	54.3	228.1	800	6.2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%
Nivel primaria: cuarto y quinto							
Total aporte promedio diario	407	14.9	13.3	54.8	191	2.4	139
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%
Nivel secundaria							
Total aporte promedio diario	509	18.3	17.0	68.2	230	3.0	172
Recomendaciones diarias (grado escolar)	2491	87.2	83.0	348.7	1100	9.5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Nivel medio y ciclo complementario							
Total aporte promedio diario	592	21.1	19.9	79.3	245	3.5	191
Recomendaciones diarias (grado escolar)	2900	101.5	96.7	406.0	1100	11.8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

Fuente: Elaboración propia a partir de la construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

Complemento alimentario Almuerzo. Modalidad de atención preparada en sitio.

Tabla 13. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel Preescolar.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras.	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras.	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 mL
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	3 veces por semana	13 g (se utiliza leche en polvo) - 100 mL (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	35 mL (total semanal)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 mL - 180 mL	150 mL - 180 mL

Fuente: Construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 14. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo.

Modalidad de atención preparada en sitio, nivel primaria: primero, segundo y tercero.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			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 mL
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	3 veces por semana	13 g (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 mL (total semanal)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 mL - 200 mL	180 mL - 200 mL

Fuente: Construcción UAPA - Resolución 335 del 2021.

Tabla 15. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel primaria: cuarto y quinto.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			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 - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras.	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras.	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 mL
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	3 veces por semana	13 g (se utiliza leche en polvo) - 100 mL (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	6 g - 8 g	

Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	55 mL (total semanal)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 mL - 200 mL	180 mL - 200 mL

Fuente: Construcción UApa - Resolución 335 del 2021.

Tabla 16. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel secundaria.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			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 mL
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	3 veces por semana	13 g (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 mL (total semanal)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 mL - 220 mL	200 mL - 220 mL

Fuente: Construcción UApa - Resolución 335 del 2021.

Tabla 17. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo. Modalidad de atención preparada en sitio, nivel media y ciclo complementario.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			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 - 94 g	50 - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g

Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras.	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras.	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 mL
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	3 veces por semana	15 g (se utiliza leche en polvo) - 120 mL (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares.	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas.	Todos los días	80 mL (total semanal)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 mL - 220 mL	200 mL - 220 mL

Fuente: Construcción UAPa - Resolución 335 del 2021.

Tabla 18. Aporte Nutricional Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo. Modalidad de atención preparada en sitio por grupos escolares y niveles.

Aporte Nutricional Minuta patrón por grupos escolares y niveles – Almuerzo.							
Nivel preescolar							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	417	15.6	13.4	56.3	110	2.9	132
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%
Nivel primaria: primero, segundo y tercero.							
Total aporte promedio diario	499	18.5	16.2	67.3	122	3.5	152
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1629	57.0	54.3	228.1	800	6.2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%
Nivel primaria: cuarto y quinto							
Total aporte promedio diario	614	22.8	20.1	82.4	160	4.1	201
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%
Nivel secundaria							
Total aporte promedio diario	764	28.3	24.7	103.4	187	5.1	237
Recomendaciones diarias (grado escolar)	2491	87.2	83.0	348.7	1100	9.5	1500

Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%
Nivel media y ciclo complementario							
Total aporte promedio diario	897	34.0	28.8	120.9	223	6.1	289
Recomendaciones diarias (grado escolar)	2900	101.5	96.7	406.0	1100	11.8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Fuente: Elaboración propia a partir de la construcción UApA - Resolución 335 del 2021.
Complemento alimentario jornada mañana/tarde. Modalidad de atención Ración Industrializada.

Tabla 19. Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario JM/JT. Modalidad de atención Ración Industrializada.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro.	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos.	Todos los días	Bebida 180 mL	Bebida 200 mL	Bebida 200 mL	Bebida 200 mL	Bebida 200 mL
			15 g (queso en caso de ser suministrado)	20 g (queso en caso de ser suministrado)	25 g (queso en caso de ser suministrado)	35 g (queso en caso de ser suministrado)	45 g (queso en caso de ser suministrado)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos.	Todos los días (Derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 - 95 g	32 - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras.	3 veces por semana (Fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas. Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	13 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g
Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sódico (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	25%	22%

NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	29%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Fuente: Construcción UApA - Resolución 335 del 2021.

CICLO DE MENÚS

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

Los ciclos de menús se elaborarán por el profesional en nutrición y dietética de la ETC, teniendo como base las siguientes características:

- Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el numeral anterior para cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario y
- 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.

Los ciclos tendrán el respectivo análisis químico nutricional realizado con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, lista de intercambios y guía de preparaciones en el caso de la modalidad preparada en sitio.

En el Anexo N°3 "Anexo Técnico Nutricional" se encuentran: Ciclo de menús, lista de intercambio de alimentos y análisis nutricional por modalidad y grupo de atención escolar, este deberá ser consultado por el proponente para su análisis. Igualmente deberá entregar carta de compromiso para el cumplimiento del "Anexo técnico nutricional" suscrita por el representante legal.

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

Para dar cumplimiento a los ciclos de menús establecidos por la entidad, el operador deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

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.

El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación, la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o de la UApA según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.

El operador debe 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 la UApA.

El operador debe 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 la UApA.

CICLO DE MENÚS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA MAÑANA - JORNADA TARDE (20% RIEN)	
NIVEL/GRADO	Preescolar, Primaria completa, Secundaria y Media
GRUPO ÉTNICO	Sin pertenencia étnica

SEMANA 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	KUMIS	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT
DERIVADO DE CEREAL	TORTA NARANJA	PAN CON BOCADILLO	MUFFIN DE FRUTAS	CROISSANT CON BOCADILLO	PONQUE TRADICIONAL
FRUTA*	NO APLICA	BANANO	MANDARINA	GRANADILLA	NO APLICA
AZÚCARES Y DULCES	COCADA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	DULCE CON LECHE
SEMANA 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10

LÁCTEOS	KUMIS	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE DE MARACUYA	GALLETA CHIP DE CHOCOLATE	MOJICON DE AREQUIPE	PONQUE DE CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA DE LIMON
FRUTA*	NO APLICA	GRANADILLA	PERA	MANDARINA	NO APLICA
AZÚCARES Y DULCES	GALLETIN DE BOCADILLO Y DULCE DE LECHE	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	DULCE DE MORA
SEMANA 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ENTERA DE VACA UHT	AVENA UHT	KUMIS	YOGURT	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE COCO	PAN MULTICEREAL	CROISSANT CON BOCADILLO	PANETON	TORTA DE FRUTOS ROJOS
FRUTA*	NO APLICA	MANGO	MANDARINA	PERA	NO APLICA
AZÚCARES Y DULCES	GALLETA CON BOCADILLO	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	DULCE DE COCO
SEMANA 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA DE VACA UHT	AVENA UHT	YOGURT	KUMIS
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE VAINILLA	CEREAL DE ARROZ, QUINOA Y AVENA	PASTEL CON AREQUIPE	MOGOLLA CON BOCADILLO	GALLETA CASERA
FRUTA*	NO APLICA	BANANO	GUAYABA PERA	MANGO	NO APLICA
AZÚCARES Y DULCES	MANI	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	ROLLO DE BOCADILLO

CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO JORNADA MAÑANA - JORNADA TARDE

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO JORNADA MAÑANA - JORNADA TARDE (20% RIEN)	
NIVEL/GRADO	Preescolar, Primaria completa, Secundaria y Media
GRUPO ÉTNICO	Sin pertenencia étnica

SEMANA 1					
COMPONENTES	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	SORBETE DE AVENA DE FRESA	SORBETE DE MORA	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ SABOR A VAINILLA FRÍA	BEBIDA ACHOCOLATADA FRÍA	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ SABOR AREQUIPE FRÍA
ALIMENTO PROTEICO	NO APLICA	POLLO GUISADO	CARNE ENCEBOLLADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO ASADA DESMECHADA	NO APLICA
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CALENTANO CON MARGARINA	ARROZ BLANCO	PAN ALIÑADO	ARROZ CON ZANAHORIA	PANCAKE
FRUTAS	MANGO DE TROZOS	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	BANANO
AZÚCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL CEREAL
SEMANA 2					
COMPONENTES	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA ACHOCOLATADA FRÍA (Cocoa)	SORBETE DE AVENA SABOR VAINILLA	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE AVENA CON CANELA	SORBETE DE MANGO
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	CARNE EN GOULASH	LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA	NO APLICA	POLLO DESMECHADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	ARROZ AMARILLO (con cúrcuma)	ARROZ BLANCO	MOJICÓN CON BOCADILLO	PASTA EN SALSA DE TOMATE Y HIERBAS

FRUTAS	NO APLICA	NO APLICA	MANGO EN TROZOS	MELÓN	NO APLICA
AZÚCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL
SEMANA 3					
COMPONENTES	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	JUGO DE LULO	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ SABOR A VAINILLA FRÍA	BEBIDA ACHOCOLATA FRÍA	SORBETE DE AVENA DE FRESA
ALIMENTO PROTEICO	AREPA CON FRIJOL Y QUESO	POLLO APANADO	HUEVO REVUELTO	QUESO DOBLE CREMA	CARNE EN GOULASH
CEREAL ACOMPAÑANTE		ARROZ ROJO (con pimentón)	PAN CALENTANO	PAN TAJADO CON MARGARINA	ARROZ CON FIDEOS
FRUTAS	MANGO EN TROZOS	NO APLICA	PAPAYA EN TROZOS	NO APLICA	NO APLICA
AZÚCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL
SEMANA 4					
COMPONENTES	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20

BEBIDA (LÁCTEOS)	COLADA DE FECLULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA	SORBETE DE AVENA DE FRESA	BEBIDA ACHOCOLATADA FRÍA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE CURUBA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	NO APLICA	LENTEJA GUISADA	POLLO GUISADO	CARNE A LAS FINAS HIERBAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANDITO	AREPA RELLENA DE QUESO	ARROZ BLANCO	PLÁTANO CALADO	PURÉ DE PAPA CRIOLLA
FRUTAS	SANDÍA PORCIÓN	PAPAYA PORCIÓN	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
AZÚCARES	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA LÁCTEA
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL

CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO (30% RIEN)	
NIVEL/GRADO	Preescolar, Primaria completa, Secundaria y Media
GRUPO ÉTNICO	Sin pertenencia étnica

SEMANA 1					
COMPONENTES	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
ALIMENTO PROTEICO (Cárnico)	HUEVO PERICO	POLLO GUISADO	CARNE EN BISTEC	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO ASADA DESMECHADA
ALIMENTO PROTEICO (Leguminosas)	LENTEJA GUISADA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	FRIJOLADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE (con espinaca)	ARROZ AMARILLO (con cúrcuma)	ARROZ ROJO (con pimentón)	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	YUCA DORADA	PAPA SALADA	YUCA GUISADA	PURÉ DE PAPA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO

DERIVADOS DE CEREAL					
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CILANTRO Y JUGO DE LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, MANGO Y QUESO FRESCO	ENSALADA ESPINACA, ZANAHORIA, TOMATE Y JUGO DE LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA CON CREMA DE LECHE Y UVAS PASAS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA CON JUGO DE LIMÓN
BEBIDA	SORBETE DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	SORBETE DE MORA	JUGO DE PIÑA	LIMONADA DE PANELA
LECHE O LÁCTEOS	NO APLICA	INCLUIDO EN ENSALADA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
SEMANA 2					
COMPONENTES	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
ALIMENTO PROTEICO (Cárnico)	HUEVO FRITO	POLLO SUDADO	CARNE ENCEBOLLADA	CARNE DE RES ROPA VIEJA	POLLO DORADO
ALIMENTO PROTEICO (Leguminosas)	GARBANZOS GUISADOS	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	ARVEJA GUISADA
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ ROJO (con pimentón)	ARROZ CON FIDEOS	ESPAGUETI EN SALSA DE TOMATE	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA DORADA EN CASCOS	PLÁTANO CALADO	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	YUCA DORADA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA ZANAHORIA, PIÑA, LECHUGA Y QUESO FRESCO	ENSALADA DE LECHUGA, ESPINACA, MANGO, ZANAHORIA Y JUGO DE LIMÓN	TORREJAS DE COLIFLOR (harina y huevo)	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, LECHUGA, TOMATE Y ZUMO DE LIMÓN	PURE DE AHUYAMA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYA	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE CURUBA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE O LÁCTEOS	NO APLICA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	NO APLICA	NO APLICA
SEMANA 3					
COMPONENTES	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
ALIMENTO PROTEICO (Cárnico)	CARNE DE CERDO AL PIMENTÓN	CARNE DE RES ASADA	HUEVO REVUELTO	GUISADITO CRIOLLO DE POLLO	CARNE DE CERDO ASADA

ALIMENTO PROTEICO (Leguminosas)	NO APLICA	FRIJOL GUISADO	LENTEJA GUISADA	NO APLICA	NO APLICA
CEREAL	MACARRONES CON QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTÓN
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLÁTANO	PATACÓN	PAPA CRIOLLA FRITA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PURÉ DE PAPA CRIOLLA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA Y ESPINACA CON ZUMO DE LIMÓN	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, LECHUGA Y ZUMO DE LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, MANGO Y QUESO FRESCO	VERDURA COCIDA (habichuela, zanahoria y arveja)	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE, PEPINO Y ZUMO DE LIMÓN
BEBIDA	SORBETE DE FRESA	NARANJADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA	SORBETE DE BANANO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
LECHE O LÁCTEOS	INCLUIDO EN LA BEBIDA	NO APLICA	INCLUIDO EN LA ENSALADA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	NO APLICA
SEMANA 4					
COMPONENTES	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20
ALIMENTO PROTEICO (Cárnico)	PECHUGA DE POLLO ASADA	CARNE EN GOULASH	CARNE DE CERDO EN SALSA DE NARANJA	HUEVO REVUELTO	CARNE MOLIDA
ALIMENTO PROTEICO (Leguminosas)	NO APLICA	GARBANZO GUISADO	NO APLICA	LENTEJA GUISADA	NO APLICA
CEREAL	ARROZ VERDE (con espinaca)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTA EN SALSA NAPOLITANA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLÁTANO	YUCA DORADA	PURÉ DE PAPA	PLÁTANO CALADO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA ROJA (zanahoria y remolacha)	ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, ZANAHORIA Y ZUMO DE LIMÓN	ENSALADA ORIENTAL (CALABACÍN, ZANAHORIA, MANGO, PIMENTÓN)	ENSALADA DE LECHUGA, PIÑA, ZANAHORIA Y QUESO FRESCO	ENSALADA DE LECHUGA, AGUACATE, TOMATE, Y ZUMO DE LIMÓN

			VERDE Y ROJO)		
BEBIDA	SORBETE DE CURUBA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	SORBETE DE MORA
LECHE O LÁCTEOS	INCLUIDO EN LA BEBIDA	NO APLICA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA ENSALADA	INCLUIDO EN LA BEBIDA

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

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

El operador deberá presentar un programa de proveedores, materias primas e insumos por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Dotar al personal manipulador de alimentos, de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas así:

Primera entrega de dotación: A los 15 días hábiles de inicio de la operación en las IEO del municipio de Soacha, en todo caso la dotación establecida deberá de cumplir las características descritas en los documentos del proceso establecidas por la ETC Soacha, así como los requisitos estipulados en la Resolución 2674/2013 del MSPS.

Segunda entrega de dotación: A los 30 días hábiles de inicio de la operación en las IEO del municipio de Soacha, en todo caso la dotación establecida deberá de cumplir las características descritas en los documentos del proceso establecidas por la ETC Soacha, así como los requisitos estipulados en la Resolución 2674/2013 del MSPS.

En el estudio de costos del Proyecto de Pliegos se determinó que cada una de las dotaciones deberá estar conformada por lo siguiente:

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
Blusa	1
Pantalón	1
Delantal plastic	1
Zapatos cerrados	1
Mangas	1

Adicional a los elementos enunciados en la tabla anterior, se debe suministrar a cada manipulador de alimentos de establecimientos educativos de manera diaria durante la ejecución del contrato COFIA, TAPABOCAS y GUANTES DE MANIPULACIÓN.

El oferente adjudicatario del presente proceso licitatorio deberá de realizar el cambio y/o reposición de la dotación de los manipuladores de alimentos en aquellos casos que la misma se deteriore por uso y cuyo daño implique un incumplimiento a lo establecido en los documentos del proceso, así como de lo preceptuado en la Res. 2674/2013 del MSPS, lo anterior indistintamente de que se haya cumplido o no el plazo de entrega para la segunda dotación a los manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos que se vinculen posterior a la entrega de la primera dotación deberán ser provistos de manera inmediata por el oferente adjudicatario del presente proceso licitatorio de la indumentaria establecida en los documentos del proceso, así como de lo preceptuado en la Res. 2674/2013 del MSPS esto a fin de que puedan ejercer idóneamente la función de manipulación de alimentos.

El personal de manipulación de alimentos será evaluado y requerido por la entidad conforme los requisitos de personal determinado para el caso y evaluara y dará puntaje cuando el proponente que cumpla con los requisitos habilitantes, presente y compruebe que el personal requerido sean mujeres en condiciones de vulnerabilidad conforme las descripciones y requerimientos contenidos en la Ley para cada caso en concreto. El Municipio de Soacha adoptará las medidas necesarias para valorar este ítem con el fin de dar cumplimiento a los deberes de inclusión, equidad de género y de igualdad económica en el marco normativo establecido en el desarrollo de las políticas públicas nacionales establecidos y en especial a las contenidas en la Ley 1257 de 2008 en sus artículos 9, 12 numeral 3 y artículo 23 y en la Ley 1448 de 2011 artículo 130 y en el Decreto 4800 de 2011 artículo 68.

Se aclara que, en todo caso, el proponente adjudicatario deberá garantizar en todo momento de la ejecución del contrato que su personal cuenta con los elementos necesarios para cumplir de forma eficiente la labor encomendada, para cumplir con los requerimientos necesarios de inocuidad, aseo y preparación de los alimentos, así como la entrega y manipulación de las raciones industrializadas.

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

El operador deberá disponer en un lugar visible y de manera permanente las fichas técnicas, registros sanitarios y demás documentación higiénico-sanitaria de los alimentos que hacen parte de las raciones a suministrar en cada una de las instituciones educativas y las sedes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio e industrializadas deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). 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 sanitaria vigente y los que se indican en el «Anexo Técnico de calidad e inocuidad» de la resolución 335 de 2021.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), la resolución 810 de 2021 y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios en cuanto lo requieran.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, emitidas por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los beneficiarios de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Las frutas de mano que corresponden a la modalidad industrializada y en el caso que aplique deberán ser entregadas limpias y desinfectadas cumpliendo con las características de calidad e inocuidad para el consumo directo en las sedes educativas, para lo cual el operador deberá suministrar la información del proveedor y deberá realizar de forma personal dentro de la planta de distribución requerida para la operación, para ello la entidad verificará que las instalaciones del operador cumplan con los elementos y requisitos necesarios para la inoculación y alistamiento de las frutas de mano. Si fuere el caso, cuando el operador pueda proveer las frutas de mano de un operador que garantice mediante registro sanitario, que las mismas fueron objeto de inoculación por parte del proveedor, el operador deberá entregar dicha información en la etapa de alistamiento.

En el caso de la materia prima para las preparaciones de comida caliente y los complementos de los menús correspondientes a modalidad ración industrializada la Entidad Territorial establece las fichas técnicas de los alimentos que harán parte de las preparaciones, dichas fichas técnicas se encuentran en el anexo técnico nutricional, las cuales establecen las condiciones a cumplir de todos los alimentos que se adquieran por parte del operador como elementos básicos evaluables dentro de la propuesta de aquellos elementos que de su trazabilidad de suministro este regulado por normas especiales, para ello la entidad verificara en la etapa pre-contractual y pos-contractual, conforme los procedimientos para cada caso, los requisitos básicos a comprobar para la operación de la preparación de acuerdo a la modalidad.

Si el oferente adjudicatario del presente proceso requiere el modificar, excluir y/o adicionar marcas o productos alimentarios deberá de allegar a la supervisión y/o Interventoría del PAE como mínimo la documentación higiénico sanitaria legal vigente establecida para cada caso a fin de que esta pueda ser estudiada, analizada y avalada por el equipo correspondiente, el operador del PAE no podrá entregar marcas o productos que no cuenten con el respectivo aval, so pena de generar incumplimiento de las obligaciones contractuales asignadas al operador PAE.

Empaque y embalaje

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados

deben reunir los siguientes requisitos:

El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.

El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.

Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Todos los empaques secundarios y de almacenamiento (canastillas, estibas, estanterías, etc.) deberán estar limpias y desinfectadas, no deberá presentarse residuos de alimentos, polvo, suciedad, residuos líquidos u otro tipo de contaminante que pueda afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Entrega de complementos alimentarios a los beneficiarios

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad industrializada el operador deberá cumplir con los requisitos definidos en el marco de la resolución 2674 de 2013.

Las frutas deberán ser entregadas limpias y desinfectadas, en grado de maduración para consumo, garantizando la calidad e inocuidad de estas.

No se permitirá entrega de alimentos industrializados a los beneficiarios cuya vida útil este inferior a dos días de la fecha de vencimiento.

El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.

La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.

Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No debe ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).

El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.

La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menú; en caso de que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento. Nota: en caso de que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa por razones inherentes a la entidad territorial, la ETC junto con el operador busquen alternativas para la prestación del servicio. Se deben garantizar las condiciones de almacenamiento y conservación de los alimentos, evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del mismo.

Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede. Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría.

Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. Lo anterior, hace referencia a que el plan que se vaya a ejecutar al interior de cada sede no vaya en contravía por lo dispuesto en la institución educativa pudiendo generar contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o su disposición final. La Entidad Territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

Implementos de aseo

Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio, o el lugar de almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:

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

Insumos e implementos de aseo mínimos para comedor escolar- Ración preparada en sitio

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Trapero de Hilaza, sin goma	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Recogedor de basura de plástico	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD
Cepillo largo cerdas duras	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Cepillo de mano cerdas duras	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
España plástica para el lavado de ollas.	2	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Detergente biodegradable inoloro e incoloro para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	300	MILILITROS	Semanal por cada 100 cupos
España	1	UNIDAD	Semanal
Desinfectante líquido (cuya composición sea a base de hipoclorito de sodio o amonios cuaternarios)	400	MILILITRO	Semanal por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	500	GRAMOS	Semanal por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300	MILILITRO	Semanal por cada 4 manipuladoras de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica (entre 100 y 240 litros).	10	UNIDAD	Semanal
Kit de 3 canecas para manejo de residuos capacidad mayor a 50 litros de Polietileno de alta densidad. (verificar colores)	1	UNIDAD	Al inicio del contrato por cada comedor escolar.
Papel higiénico doble hoja por 32 metros	1	UNIDAD	Semanal por cada 4 manipuladoras de alimentos.
Gas (en caso de no contar con gas por red)	1	CILINDRO	De acuerdo a la capacidad del servicio, se deberá tener una pipeta para reposición evitando que se quede sin servicio de gas (la cantidad será determinada en común acuerdo con el oferente seleccionado, en la etapa de alistamiento)
Implemento de medición de desinfectante plástico aforado - 10 ml	1	UNIDAD	Al inicio del contrato por cada comedor escolar.
Paquete de toallas desechable para manos doble hoja de 100 unidades	1	Paquete	Semanal por cada 4 manipuladores de alimentos

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD
25 paños para limpieza de superficies	1	UNIDAD	Semanal por sede

Insumos e implementos de aseo mínimos para lugar de almacenamiento temporal- Ración industrializada

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Trapero de Hilaza, sin goma	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Recogedor de basura de plástico	1	UNIDAD	Durante la ejecución del contrato
Desinfectante líquido (cuya composición sea a base de hipoclorito de sodio o amonios cuaternarios)	300	MILILITRO	Semanal por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	500	GRAMOS	Semanal por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300	MILILITRO	Semanal por cada 4 de manipuladoras alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica (entre 25 y 50 litros).	10	Unidad	Semanal
Kit de 3 canecas para manejo de residuos capacidad mayor a 10 litros de Polietileno de alta densidad. (verificar colores)	1	Unidad	Al inicio del contrato por cada sede escolar.
Papel higiénico doble hoja por 32 metros	1	UNIDAD	Semanal por cada 4 de manipuladoras alimentos.
Implemento de medición de desinfectante plástico aforado - 10 ml	1	Unidad	Al inicio del contrato por cada comedor escolar.
paquete de toallas desechable para manos doble hoja de 100 unidades	1	Paquete	Semanal por cada 4 de manipuladores alimentos

NOTA: Todos los utensilios y elementos de aseo deberán estar fabricados en material higiénico sanitario y resistente a la corrosión

Capacidad Técnica

En acatamiento a los Lineamientos técnico Administrativos del programa de alimentación escolar dispuestos en la Resolución No. 335 de 2021 emitida por la UApA y en consideración a los requerimientos particulares de las actividades a realizar, los proponentes deberán acreditar la siguiente capacidad técnica:

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

NOTA: De acuerdo con los beneficiarios establecidos en SIMAT la cantidad de manipuladoras podrá variar, siempre y cuando se encuentre dentro de los lineamientos establecidos por la entidad territorial y la normatividad vigente.

TABLA CON COBERTURA POR SEDE Y MANIPULADORES MÍNIMOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADORES
COLEGIO BENEDICTO XVI					
SEDE PRINCIPAL				1	1
MAÑANA			837	1	
TARDE			875	1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA EUGENIO DIAZ CASTRO					
SEDE ALTO DE LA CRUZ					1
ÚNICA	29			1	
SEDE CHACUA					1
ÚNICA			56	1	
SEDE FUSUNGA					1
ÚNICA	65			1	
SEDE HUNGRIA					2
ÚNICA	114			2	
SEDE PRINCIPAL					4
ÚNICA	337			4	
SEDE RISARALDA					1
ÚNICA	49			1	
SEDE ROMERAL					1
ÚNICA	15			1	
SEDE SAN JORGE					1
ÚNICA	40			1	
SEDE VILLANUEVA					1
ÚNICA	15			1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA BUENOS AIRES					

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADORES
SEDE EL OASIS					4
MAÑANA		335		4	
TARDE		243		3	
SEDE LOS ROBLES					1
MAÑANA			107	1	
SEDE PAZ Y PATRIA					1
MAÑANA			147	1	
SEDE PRINCIPAL					1
MAÑANA			671	1	
TARDE			550	1	
SEDE RINCON DEL LAGO					4
MAÑANA		323		4	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAZUCA					
SEDE CAZUCA					5
MAÑANA		503		5	
TARDE		517		5	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CHILOÉ					
SEDE PRINCIPAL					7
MAÑANA			1490	2	
TARDE		1421		7	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDAD LATINA					
SEDE CIUDAD DE QUITO					1
MAÑANA			226	1	
TARDE			224	1	
SEDE PRINCIPAL					2
MAÑANA			1013	2	
TARDE			759	1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDAD VERDE					
SEDE PRINCIPAL					7
MAÑANA			1438	2	
TARDE		1409		7	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDAD LA SUCRE					
SEDE EL PROGRESO					3
ÚNICA	210			3	
SEDE LA ISLA					4
MAÑANA		419		4	
TARDE		449		4	
SEDE PRINCIPAL					1

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADORES
MAÑANA			710	1	
TARDE			660	1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMPARTIR					
SEDE PRINCIPAL					
MAÑANA			1899	3	6
TARDE			1793	3	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA EDUARDO SANTOS					
SEDE ALTOS DE LA FLORIDA					3
ÚNICA	331				
SEDE FLORIDA BAJA					
MAÑANA		193		2	3
TARDE		190		3	
SEDE PANAMERICANA					
MAÑANA		513		4	4
TARDE		517		4	
SEDE PRINCIPAL Y ANEXO CIEN FAMILIAS					
MAÑANA			119	2	2
TARDE			120	2	
ÚNICA	690			5	5
INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL BOSQUE					
SEDE PRINCIPAL					
MAÑANA			1452	2	2
TARDE			1378	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIEL GARCIA MARQUEZ					
SEDE MINUTO DE DIOS					
MAÑANA		191		3	3
TARDE		188		3	
SEDE PRINCIPAL					
MAÑANA		587		5	5
TARDE		404		4	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GENERAL SANTANDER					
SEDE CAMILO TORRES					
MAÑANA			259	1	1
TARDE			269	1	
SEDE LA VEREDITA					
MAÑANA			207	1	1
TARDE			205	1	
SEDE MI TIERNA EDAD					1

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADRES
MAÑANA			420	1	
TARDE			435	1	
SEDE PRINCIPAL					2
MAÑANA			1178	2	
TARDE			1245	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INTEGRADO DE SOACHA					
SEDE EL DANUBIO					1
MAÑANA			229	1	
TARDE			224	1	
SEDE JHON F. KENNEDY					4
MAÑANA			426	4	
TARDE			429	4	
SEDE PRINCIPAL					2
MAÑANA			1111	2	
TARDE			1097	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JULIO CÉSAR TURBAY AYALA					
SEDE PRINCIPAL					1
MAÑANA			635	1	
TARDE			777	1	
ÚNICA	1373				7
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA DESPENSA					
SEDE MARCO FIDEL SUAREZ					1
MAÑANA			414	1	
TARDE			428	1	
SEDE PRINCIPAL					1
MAÑANA			699	1	
TARDE			611	1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS VILLAS					
SEDE EL DORADO					3
MAÑANA		198		3	
TARDE		195		3	
SEDE LOS LIBERTADORES					3
MAÑANA		413		3	
TARDE		192		2	
SEDE SOL NACIENTE					5
MAÑANA		660		5	
TARDE		651		5	
SEDE VARON DE SOL					1

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADORES
MAÑANA			524	1	
TARDE			354	1	
ÚNICA	345			4	4
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEON XIII					
SEDE JUAN PABLO I					1
MAÑANA		79		1	
SEDE PRINCIPAL					2
MAÑANA			1656	2	
TARDE			1303	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN					
SEDE ALTOS DEL PINO					1
MAÑANA		131		1	
TARDE		78		1	
SEDE CASALOMA					1
MAÑANA		172		1	
TARDE		158		1	
SEDE PRINCIPAL					4
MAÑANA		456		4	
TARDE		389		4	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS HENRIQUEZ					
SEDE PRINCIPAL					7
ÚNICA	1236			7	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANUELA BELTRÁN					
SEDE PABLO VI					1
MAÑANA			309	1	
TARDE			370	1	
SEDE PRINCIPAL					1
MAÑANA			888	1	
TARDE			687	1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVO COMPARTIR					
SEDE NUEVO COMPARTIR					1
MAÑANA			925	1	
TARDE			903	1	
SEDE SAN NICOLAS					1
MAÑANA			660	1	
TARDE			633	1	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA PAZ Y ESPERANZA					
SEDE PRINCIPAL					7

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADORES
ÚNICA	1095			7	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RICAURTE					
SEDE ESPAÑA					3
MAÑANA		209		3	
TARDE		116		2	
SEDE PORVENIR					1
MAÑANA			386	1	
TARDE			335	1	
SEDE PRINCIPAL Y ANEXO LA ESPERANZA					
MAÑANA			934	3	3
TARDE			720	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN MATEO					
SEDE MARISCAL SUCRE					4
MAÑANA		326		4	
TARDE		334		4	
SEDE PRINCIPAL					2
MAÑANA			1422	2	
TARDE			1131	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA ANA					
SEDE DUCALES					3
MAÑANA		231		3	
TARDE		235		3	
SEDE PRINCIPAL					4
MAÑANA			826	1	
TARDE		806		4	
SEDE SANTA ANA					2
MAÑANA		106		2	
TARDE		108		2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOACHA AVANZA LA UNIDAD					
SEDE PRINCIPAL					6
MAÑANA		102	1282	2	
TARDE		1401		6	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOACHA PARA VIVIR MEJOR					
SEDE PRINCIPAL					2
COMPLETA			1480	2	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA VIDA NUEVA					
SEDE PRINCIPAL					2
MAÑANA			1139	2	

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO	MANIPULADORES POR JORNADA	TOTAL DE MANIPULADORES
TARDE			1125	2	
LICEO MAYOR DE SOACHA BIENESTAR PARA TODOS					
SEDE PRINCIPAL					2
COMPLETA			1505	2	
TOTAL					187
<p>NOTA: El número de manipuladoras establecido en el presente pliego de condiciones está sujeto a cambios de acuerdo con la variación en la cobertura educativa, teniendo en cuenta que la matrícula es dinámica.</p>					

Solo en los casos que defina la entidad, en las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración en las cantidades establecidas en el numeral 4.2 del presente estudio dentro de la tabla denominada "tabla con cobertura por sede y manipuladores mínimos", de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

REQUISITOS PARA CALIFICAR AL GRUPO DE TRABAJO TÉCNICO, PROFESIONAL Y OPERATIVO

El proponente deberá allegar con la propuesta, las hojas de vida del personal propuesto junto con los documentos respaldo de la misma y tarjeta profesional para aquellas profesiones que la requieran según se requiere en el capítulo de personal. Las condiciones requeridas conforme a las condiciones necesarias y requeridas por la entidad podrán ser verificadas conforme los lineamientos de tratamientos de datos personales. Para el proponente enviara anexo a cada hoja de vida un formato en donde el personal permita la verificación de la información suministrada a la entidad.

La experiencia profesional para aquellas profesiones a los que no se les exige tarjeta profesional, se contabilizará desde la fecha desde la fecha registrada en el acta de grado de la entidad. Los estudios de educación superior (pregrados y posgrado), se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos y de las actas de grado, las cuales serán aportadas dentro de la propuesta.

La experiencia específica a quienes se solicite se verificará de conformidad con las certificaciones laborales que así la demuestren y deberán ser allegadas con la hoja de vida en la etapa de evaluación.

Para el personal operativo, el Proponente deberá manifestar por escrito que empleará como personal operativo el necesario para el desarrollo de la operación, tanto en planta de operación, así como, en lo relacionado con las manipuladoras de alimentos para las instituciones educativas. Para el personal manipulador, bastará con la carta de manifestación de compromiso, suscrita por el Representante Legal del Proponente, y deberá aportar y acreditar la información y documentación requerida en la etapa de alistamiento.

COMPRAS LOCALES Y DESCRIPCION DEL AREA GEOGRAFICA

Los productos agropecuarios que predominan en el sector agrícola del municipio de Soacha son aquellos que se producen en un clima frío, asociado en su mayoría al piso térmico de páramo por lo que se observan productos como la fresa, arveja y papa en una alta proporción. En lo que respecta a alimentos de producción animal, la mayor prevalencia de productores asocia su actividad a la producción y comercialización de leche y sus productos derivados como el queso y yogurt, en segundo renglón se observa la producción de huevos y en un tercer renglón se encuentra la carne de cerdo, los otros productos generados en esta línea corresponden a trucha y carne de conejo siendo en una mínima cantidad lo que se genera para la comercialización de estos.

El total de terreno identificado que se dedica a actividades agropecuarias corresponde a un aproximado de 601 hectáreas, de las cuales 115,24 están destinadas a la producción agrícola y las restantes están siendo usadas para actividades pecuarias, la mayor concentración de los predios identificados se encuentra ubicados entre las veredas de Romeral y Fusungá cuya vocación productiva corresponde al sector agrícola con prevalencia de producción de hortalizas y frutas. En lo referente a la actividad pecuaria el mayor renglón de actividad se concentra en la producción de la ganadería y sus productos relacionados como los lácteos y sus derivados. Para consulta de lo mencionado los interesados en el proceso pueden remitirse al Anexo N°4 "Caracterización Geográfica y Relación Pequeños Productores Soacha" en donde podrán encontrar los principales productos de producción dentro del municipio.

Con el fin de cumplir los requisitos establecidos en la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y la resolución 002 del 11 de enero de 2022 emitida por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER – las cartas de compromiso de compras locales corresponderán a la disponibilidad del municipio según la cosecha y al equilibrio económico del contrato.

REQUISITOS JURIDICOS

a. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN -

Para acreditar la capacidad jurídica inicialmente se deberá aportar la Carta de presentación de la Oferta, conforme al modelo suministrado por la Entidad. La carta de presentación deberá estar firmada por la Persona Natural proponente o por el Representante Legal de la persona jurídica o proponente plural, indicando su nombre, documento de identidad, dirección de correspondencia, indicación de su correo electrónico y demás datos requeridos en el formato suministrado con este pliego de Condiciones.

La suscribirá el proponente si es persona natural, el representante legal si se trata de personas jurídicas; persona designada y facultada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura; o apoderado o autorizado mediante poder debidamente otorgado. El representante legal o

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

En la carta de presentación el proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramento que ni él o algunos de sus integrantes si el mismo es un consorcio o una unión temporal o promesa de sociedad futura no se encuentra(n) incurso(s) en las causales de inhabilidades o incompatibilidades, prohibiciones o conflictos de intereses establecidas en la Constitución Política, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás normas pertinentes.

b. CÉDULA DE CIUDADANÍA.

Cuando el proponente sea persona natural deberá allegar copia de la Cédula de Ciudadanía (legible). Cuando el proponente sea persona jurídica o proponente conjunto deberá allegar copia de la Cédula de Ciudadanía de su representante, así como de todos los miembros que integran el proponente plural.

c. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES, DISCIPLINARIOS Y JUDICIALES

El proponente, persona natural, el representante legal de la persona jurídica, el representante de proponente plural y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura (personas naturales y los representantes legales de las personas jurídicas), según corresponda, podrán presentar el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.

En todo caso, la Entidad verificará que los proponentes no registren estos antecedentes.

El proponente, persona natural, el representante legal de la persona jurídica, el representante de proponente plural y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura (personas naturales y los representantes legales de las personas jurídicas), según corresponda, podrán presentar el Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de La Nación.

En todo caso, la Entidad verificará que los proponentes no registren estos antecedentes.

El proponente, persona natural, el representante legal de la persona jurídica, el representante de proponente plural y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura (personas naturales y los representantes legales de las personas jurídicas), según corresponda, podrán presentar la verificación de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional.

En todo caso, la Entidad verificará que los proponentes no registren estos antecedentes, para tal efecto, la entidad verificará que no registren antecedentes judiciales, el proponente y su representante legal. Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser realizada por el Representante Legal en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades, incompatibilidades y/o consultas, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios tiene asuntos pendientes ni es solicitado por las autoridades judiciales.

d. CERTIFICADO DEL SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC

El proponente, persona natural, el representante legal de la persona jurídica, el representante de proponente plural y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura (personas naturales y los representantes legales de las personas jurídicas), según corresponda, deberá presentar el certificado emitido por el sistema registro nacional de medidas correctivas de la Policía Nacional según Ley 1801 de 2016. https://srvpsi.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

En todo caso, la Entidad verificará que los proponentes no registren estos antecedentes.

e. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES PARA CONTRATAR

No podrán participar en este proceso quienes se encuentren en cualquiera de las circunstancias previstas en la Constitución Política y la Ley vigente que constituyan inhabilidades o incompatibilidades y prohibiciones para contratar, especialmente las previstas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011. Los proponentes deberán declarar bajo la gravedad del juramento, que se entenderá prestado con la suscripción de la carta de presentación.

f. CERTIFICADO DE CONSTITUCIÓN, EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.

Cuando el proponente sea persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre de la invitación.

El objeto social de la persona jurídica debe ser acorde con el objeto de la presente invitación y permitir la ejecución del objeto señalado. Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, se deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el máximo órgano social, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

PERSONAS NATURALES: Deberá anexar Matrícula Mercantil, cuya expedición no podrá ser mayor (30) días calendario al momento de cierre del presente proceso y de las actividades comerciales reflejadas por lo menos una deberá estar acorde con el objeto del presente proceso.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales y promesa de sociedad futura, este requisito procederá de igual forma para cada una de las sociedades o personas jurídicas que los integren.

En el evento de existir limitante del representante legal para contratar, se debe presentar copia del acta expedida, como lo determina el Código de Comercio, en la que se señale que ha sido facultado por el órgano social competente para comprometer a la sociedad como mínimo hasta por el valor de la oferta presentada, o en su defecto presentar la certificación del secretario de la Junta u órgano social competente donde conste la autorización correspondiente. En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este requisito procederá de igual forma para cada una de las sociedades o personas jurídicas que los integren. La fecha de expedición de tal documento, no podrá ser posterior a la fecha definitiva de cierre del presente proceso de selección.

g. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal se debe adjuntar a la propuesta el documento de constitución, de conformidad con lo señalado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

h. EL PROPONENTE DEBE ACREDITAR MEDIANTE CERTIFICACIÓN QUE SE ENCUENTRA AL DÍA EN EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES CON EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

(Salud, riesgos laborales y pensiones) y aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA), a la presentación de la PROPUESTA, de conformidad con lo señalado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.- Si es persona jurídica, tal acreditación deberá hacerse mediante una certificación expedida por el Revisor Fiscal, si tiene inscrito el mismo en Cámara y Comercio, o el Representante Legal, según el caso. Si es persona natural, mediante certificación suscrita por el proponente la cual se entenderá prestada bajo la gravedad de juramento. En caso de que el proponente se presente a título de consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes debe cumplir con este requisito. En todo caso la Entidad se reserva el derecho de solicitar en cualquier momento las planillas y pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales para corroborar lo afirmado.

i. REGISTRO UNICO TRIBUTARIO

Las personas naturales y jurídicas colombianas y/o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, deberán aportar copia legible del Registro Único Tributario RUT **actualizado**.

j. ACTA DE AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIAL COMPETENTE

Si el representante legal del oferente o de alguno de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal, tiene alguna limitación para suscribir la oferta y/o el contrato, según lo indicado en el Certificado de Existencia y Representación Legal, o requiere de autorización de sus órganos de dirección para la propuesta y para suscribir el contrato, deberá anexar a su propuesta los documentos que acrediten legalmente dicha autorización, la cual debe ser previa a la presentación de la oferta.

k. LIBRETA MILITAR

En caso de que el representante legal o persona natural sea hombre menor de 50 años deberá acreditar que tiene definida su situación militar con el documento idóneo.

En todo caso la Entidad verificara el estado de la situación militar de las personas que deseen celebrar contratos con el Estado por medio de la oficina de la Jefatura de reclutamiento de las Fuerzas Militares de Colombia a través del siguiente link: <https://www.libretamilitar.mil.co/Modules/Consult/MilitarySituatio>

l. CONSTANCIA DE NO SANCIONES O INCUMPLIMIENTO

El proponente, bajo la gravedad de juramento deberá certificar sobre la existencia de multas y/o sanciones de que haya sido objeto, por incumplimiento de sus obligaciones contractuales, frente a entidades públicas o privadas cualquiera que sea su denominación, en los últimos dos (02) años, contados con anterioridad a la fecha prevista para la entrega de las ofertas.

Atentamente

FABIAN CAMILO LOPEZ ROBAYO

Secretario General
EPUXUA AVANZA E.I.C.E.