



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 1 de 46
----------------------------	------------------------	---------------------	------------	--------------

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER en cumplimiento de lo dispuesto en Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 21 decreto 1510, Decreto Ley 019 de 2012, decretos reglamentarios y demás normas que regulen la materia, mediante la modalidad de LICITACIÓN PÚBLICA, informa a los aspirantes a contratar y la comunidad en general que iniciará un proceso de Selección con el objeto y características esenciales, a saber:

LICITACIÓN PÚBLICA PROCESO No. ED-LP-14-07

TENIENDO EN CUENTA LO SEÑALADO EN LOS ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS, SE PROCEDE A ESTABLECER LAS SIGUIENTES CONDICIONES PARA CUMPLIR CON EL AVISO DE CONVOCATORIA PUBLICA.

1 NOMBRE DE LA ENTIDAD ESTATAL:

La Entidad estatal es el DEPARTAMENTO DE SANTANDER, a través de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL.

2 DIRECCIÓN, CORREO Y TELEFONO DONDE SE ATENDERÁ A LOS INTERESADOS DEL PROCESO

Las comunicaciones en el marco del presente Proceso de Contratación deben hacerse por escrito por medio físico, dispuso para la recepción de toda correspondencia del presente proceso los siguientes sitios oficiales para el efecto:

Dirección física: Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL.

Teléfono: 6339666 ext. 2177

Lugar electrónico del coordinador del proceso: observacionesjuridicas@santander.gov.co

Los documentos del proceso se publican en el Portal Único de Contratación www.contratos.gov.co., igualmente podrá ser consultado de manera física en la OFICINA GESTORA.

Las observaciones a los documentos del proceso podrán ser presentadas por los aspirantes a contratar y veedores cívicos a la dirección electrónica y a la dirección física señalada anteriormente, de acuerdo a las reglas señaladas los documentos publicados. Lo anterior dentro de los horarios y fechas señaladas en el cronograma de actividades.

Para todos los efectos relacionados con los tramites del presente proceso de selección el horario de atención, es el horario oficial establecido para atención al público de la ENTIDAD, esto es de lunes a viernes de 8:00 am a 12 meridiano y de 2:00 pm a 6:00 pm.

Por tanto en el evento de efectuarse cambio en el horario actual el mismo entrara a regir para el presente proceso a partir del momento en que se modifique En cumplimiento DE LA POLITICA PÚBLICA DE RACIONALIZACIÓN DE TRÁMITES, los interesados aspirantes a contratar con la entidad podrán actuar por medio electrónico.

Es importante tener en cuenta que la entidad dispone de un sistema de respuesta automática, para que el interesado se entere que el documento enviado fue recibido por la Entidad.

La entidad publicará dentro de las siguientes 24 horas al recibo de la comunicación por medio electrónico, las observaciones presentadas en el portal de contratación para el número del proceso a que corresponda.

La Entidad no se hará responsable de documentos, propuestas u observaciones del proceso en oficina distintas a la señalada, anteriormente.

NOTAS DE ADVERTENCIAS:

A. La fecha y hora valida de recepción de la propuesta será la que registre la oficina gestora en el momento que la reciba, siendo responsabilidad exclusiva del proponente asegurarse que su propuesta se entregue en el lugar indicado antes del vencimiento del plazo establecido para ello. Las oficinas gestoras para verificar la hora señalada, tendrán en cuenta lo indicado en la Directiva número 013 de 2005 de la Procuraduría General de la Republica en la que señala que la hora oficial se tomara de acuerdo con la establecida por la Superintendencia de Industria y Comercio a través de su página Web www.sic.gov.co.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 2 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	--------------

B. La validez de la entrega de la propuesta queda sujeta a que la misma se realice tanto en el sitio como en la fecha y hora establecida para el efecto en el pliego de condiciones; por lo tanto, no se debe hacer entrega en lugar diferente, como por ejemplo en la ventanilla única.

C. Si el interesado, hace entrega a través de empresas de mensajería, en sobres cerrados, deberán estar diligenciados e identificados de manera pertinente, a fin de evitar aperturas o desvíos de la correspondencia, de manera inadecuada. Por tanto, LA ENTIDAD NO SE HACE RESPONSABLE por el contenido, y estado físico de los documentos que no se encuentren debidamente diligenciados e identificados y que componen las ofertas enviadas por correo certificado, correo normal o por emisario.

D. La Entidad no asume ninguna responsabilidad si los oferentes no presentan sus ofertas a tiempo en el sitio indicado, por retrasos en los trámites de correspondencia interna por radicación en oficina distinta a la oficina establecida para entrega de propuestas o por retrasos de ingreso a la Institución.

E. Las propuestas que lleguen a la oficina establecida para entrega de propuestas después de la hora prevista para el cierre del proceso, serán recibidas y se devolverán en la audiencia de cierre a la persona que hizo entrega de la misma, sin ser abiertas. Si la persona no está presente en la audiencia el proponente deberá acercarse a la Oficina Gestora a recoger la propuesta, dentro del mes siguiente a la fecha de cierre. del proceso de selección, vencido este término sin que se haya presentado a recoger la propuesta, esta será destruida.

3 OBJETO:

OBJETO: “SUMINISTRO DIARIO DE UNA RACIÓN ALIMENTARIA A LOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE SANTANDER”

4 MODALIDAD

LICITACIÓN PÚBLICA

5 TIPO DE CONTRATO:

SUMINISTRO

6 PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo estipulado por la para su ejecución es de El plazo estipulado por la entidad para su ejecución es de TRES (03) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Señalando que el complemento alimentario Desayuno – Almuerzo, será entregado durante CUARENTA Y CINCO (45) días hábiles efectivos consecutivos, dentro del calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio..

7 FECHA DE INCIO, APERTURA, AUDIENCIAS Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS:

- Publicación de aviso de convocatoria, estudios previos, proyecto de pliego de condiciones y ficha técnica: 02 de julio de 2014.
- Fecha de apertura: 17 de julio de 2014
- Fecha Audiencia Riesgos: a las 04:00 p.m., del 22 de julio de 2014
- Fecha de cierre: 28 de julio de 2014, hasta las 5:00 pm
- Fecha de audiencia de LICITACIÓN PÚBLICA: 14 de agosto de 2014, a las 4:00 pm

8 FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Los Proponentes deben presentar sus Ofertas por escrito, con los formatos contenidos en los Anexos correspondientes, en la fecha establecida en el Cronograma del proceso, y acompañadas de los documentos solicitados en esta sección, así como de la garantía de seriedad de la oferta.

Las Ofertas estarán vigentes por el término de sesenta (60) días calendario, contados desde la fecha de presentación de Ofertas establecida en el Cronograma.

Los documentos de la Oferta deben estar foliados de forma consecutiva y la numeración debe iniciar con el número uno (1).

Los Proponentes deben presentar la Oferta y los anexos en los formatos indicados (contenidos en los anexos, en formatos de texto y Excel) y en medio físico y magnético.

La presentación de la Oferta implica la aceptación por parte del Proponente de la



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 3 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	--------------

distribución de Riesgos efectuada en el Pliego de Condiciones y sus Adendas.

En la hora siguiente al vencimiento del plazo para presentar Ofertas, el Departamento de Santander las abrirá en el lugar indicado para la presentación física de las Ofertas y frente a los Proponentes que se encuentren presentes.

El día del vencimiento del término para presentar las Ofertas, el Departamento de Santander publicará un informe con la lista de los Proponentes y la hora de presentación de las Ofertas.

La propuesta deberá contener todos los documentos exigidos en este pliego, en el orden que se indica, y se presentará en la siguiente forma:

- a) Escrita y deberá adjuntar debidamente diligenciados en medio magnético (CD) si aplica – Archivos en Word y Excel), los formato anexos establecidos en el pliego de condiciones.
- b) Foliada
- c) Carpetas debidamente legajada
- d) Con tabla de Contenido
- e) En idioma castellano
- f) Sin enmendaduras, ni tachones ni borrones
- g) Debidamente firmada por el proponente en caso de ser persona natural; o por el representante legal en el caso de personas Jurídicas; o por el representante del consorcio o unión temporal; o por el apoderado debidamente facultado. Incluyendo el aval por parte de profesional (si aplica).
- h) La documentación que contiene cada sobre debe elaborarse en procesador de palabras.

La propuesta deberá presentarse en dos (2) sobres separados, con el siguiente contenido:

Sobre No. 1: Original
Sobre No. 2: Copia

Dentro del sobre No. 1, el proponente deberá adjuntar debidamente diligenciados en medio magnético (CD-ROM), los formato anexos establecidos en el pliego de condiciones.

NOTA: El CD-ROOM es una herramienta para agilizar el proceso de evaluación, en caso de no presentarlo, podrá ser requerido sin que ello constituya un requisito habilitante.

La copia de la propuesta deberá contener los mismos documentos del original y en el mismo orden y serán ejemplares que deberán coincidir entre sí. Si se presentare alguna diferencia entre el original de la propuesta y la copia, prevalecerá el original.

Los sobres deberán entregarse debidamente cerrados e identificados, marcados exteriormente así:

OBJETO	SUMINISTRO DIARIO DE UNA RACIÓN ALIMENTARIA A LOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE SANTANDER
PROCESO DE SELECCIÓN	N° ED-LP-14-07
ENTIDAD	DEPARTAMENTO DE SANTANDER
NOMBRE DEL PROPONENTE	
REPRESENTANTE LEGAL PROPONENTE	



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 4 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	--------------

INTEGRANTES PLURAL	PROPONENTE	
REPRESENTANTES INTEGRANTE PLURAL	DE CADA PROPONENTE	
DIRECCION		
CIUDAD		
TELEFONO		
CONTENIDO		(SOBRE UNO O DOS)
		(ORIGINAL O COPIA)

La caratula de cada ejemplar (CARPETA) deberá rotularse claramente con el número del proceso de selección, el objeto de la misma, el nombre del proponente y la identificación del ejemplar como original o copia. En el caso de discrepancias entre el original y la copia de la propuesta, se considerara como válido para la evaluación de la oferta, el original de la misma.

Los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta, serán a cargo del proponente, en ningún caso, la entidad será responsable de los mismos.

Cada propuesta y su copia, deberá llevar un índice de su contenido donde se relacionen en forma clara los documentos de la misma debidamente foliados (hojas en blanco no se numeran).

La entidad, – a través de los funcionarios encargados de abrir las propuestas, no será responsable por abrir anticipadamente los sobres que no estén debidamente marcados en la cubierta.

9 PRESUPUESTO OFICIAL: OCHO MIL SEICIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS (\$8.662.457.790) MCTE incluido IVA.

La presente LICITACIÓN PÚBLICA se encuentra amparada con los CDP No. No. 14004758 del 10 de junio de 2014, por un valor de DOSCIENTOS MILLONES SESENTA MIL NOVECIENTOS NOVENTA PESOS CON TREINTA CENTAVOS M/CTE (\$200.060.990,30). Rubro: Permanencia en el Sistema Educativo, Fuente de Financiación ICLD REC.BCE.; CDP No. 14004757 del 10 de junio de 2014, por un valor de UN MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS UN PESOS CON SETENTA CENTAVOS M/CTE (\$1.456.590.601,70). Rubro: Permanencia en el Sistema Educativo. Fuente de Financiación ESCISION ESSA REC. BCE.; CDP No. 14004759 del 10 de Junio de 2014, por un valor de CIENTO TREINTA Y TRES MILLONES CIENTO NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$133.109.383,00). Rubro: Permanencia en el Sistema Educativo, Fuente de Financiación UTILIDADES DE EMPRESAS ESSA; CDP No. 14E00605 del 11 de junio de 2014, por un valor de TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTIUN MILLONES TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$3.821.036.576,00). Rubro: Contratación de terceros para la provisión integral del servicio de alimentación escolar, Fuente de Financiación Convenio Interadministrativo; y CDP No. 14004800 del 11 de junio de 2014, por un valor de TRES MIL CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$3.051.660.239,00). Rubro: Suministro diario de una ración alimentaria a los escolares de las instituciones educativas oficiales de los 82 Municipios no certificados del Departamento de Santander, Fuente de Financiación Asignaciones Directas (SGR); expedidos por el Coordinador de Grupo de Presupuesto del Departamento.

10 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

1.1. ALCANCE DEL OBJETO

El proponente adjudicatario deberá realizar las siguientes actividades, las cuales serán ejecutadas de acuerdo con el cronograma de actividades presentado por el contratista y revisado y aprobado por el interventor y supervisor:



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 5 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	--------------

1. Cumplir todos y cada uno de los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, titulado "Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares, del Programa de Alimentación Escolar – PAE – versión transitoria del 27 de febrero de 2014.
2. Ejecutar el proceso contractual, de conformidad con el convenio No. 543 de 2013 y su Adicional No. 1 de 2014, celebrado entre el Ministerio de Educación Nacional y el Departamento de Santander, en relación a los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás referentes al PAE,.
3. Ejecutar el contrato, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones, aspectos, y lineamientos y obligaciones específicas, de carácter técnico, financiero, jurídico, administrativo, nutricional y los demás referentes al PAE.
4. El contratista debe informar oportunamente al supervisor, cualquier novedad que se presente y afecte la eficiente ejecución del contrato.
5. Ningún acuerdo, modificación u otra actividad que en relación con el contrato efectúe el contratista con persona diferente a la que ejerce la supervisión del contrato se tendrá por no válida para todos los efectos.

A. CONSIDERACIONES Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL COMPONENTE ALIMENTARIO

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario, durante el calendario y jornada escolar, de por lo menos una ración de alimentos, a cada uno de los escolares registrados en el Sistema de Matrícula – SIMAT, como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, recursos propios y Sistema General de Regalías (SGR) focalizados y priorizados por el Programa.

Los complementos alimentarios deben ser preparados y entregados diariamente a los escolares, para consumo inmediato en las Instituciones Educativas y Centros Educativos Rurales, oficiales, o en los establecimientos adecuados por el contratista y autorizados previamente para tal fin por la Secretaría de Educación Departamental, que cumplan con la totalidad de los requisitos establecidos en el presente documento, los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE, del Ministerio de Educación Nacional (Versión transitoria del 27 de febrero de 2014), en el Convenio PAE No. 543 / 13 y el Adicional No. 1 / 14, entre el MEN y el Departamento de Santander, la normativa y legislación nacionales vigentes respecto a los procesos de compra, producción, transporte, almacenamiento, servicio y consumo de alimentos en el sitio respectivo, garantizando la existencia de las condiciones de oportunidad, tiempo, modo, lugar, seguridad, cantidad, calidad e inocuidad, tanto de la infraestructura y el mobiliario destinados para el servicio de restauración colectiva, como de las porciones servidas de los alimentos a los escolares.

a.1. Tipos de complementos alimentarios

a.1.1. Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento desayuno, complemento alimentario jornada de la tarde, complemento almuerzo e industrializado listo.

- Complemento Desayuno: esta modalidad se recomienda para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.
- Complemento alimentario Jornada de la tarde: esta modalidad se recomienda para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.
- Complemento Almuerzo: esta modalidad se recomienda para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en jornada única y de la tarde.

Solamente si el PAE operado con recursos transferidos por el MEN y cofinanciado por el ente territorial atiende, durante la totalidad del período académico, a toda la población



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 6 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	--------------

escolar con vulnerabilidad socioeconómica, según los criterios de focalización y priorización establecidos en el numeral 3.5 de los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE, del Ministerio de Educación Nacional (Versión transitoria del 27 de febrero de 2014), se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo (una comida principal – desayuno, complemento alimentario jornada de la tarde o almuerzo – y un refrigerio).

- Refrigerio: se suministra de manera adicional al desayuno, al complemento alimentario jornada de la tarde o al almuerzo, para completar los dos tiempos de consumo de acuerdo con la disponibilidad de recursos y no como único complemento alimentario.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente el complemento alimentario con dos tiempos de consumo se puede dar mediante:

- Complemento desayuno y refrigerio: para los beneficiarios de la jornada escolar de la mañana, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.
- Complemento alimentario jornada de la tarde y refrigerio: para los beneficiarios de la jornada escolar de la tarde, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos para cada uno de los complementos alimentarios.
- Desayuno y almuerzo: para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.
- Complemento almuerzo y refrigerio: para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.

a.1.2. Según tipo de preparación

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.

- Ración preparada en el sitio: complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.
- Ración industrializada lista: complemento alimentario compuesto por alimentos procesados por empresas productoras, dotadas de medios de producción técnicos y tecnológicos, adecuados, que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios.

Esta modalidad es adjudicada en aquellos casos donde las sedes educativas no cuentan con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

a.1.3. De emergencia

Esta modalidad se entregará en casos de contingencia o emergencia en el territorio nacional, que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.

- Refrigerio reforzado industrializado: complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de almuerzo y que por motivos de contingencia no pueda ser preparado.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 7 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	--------------

• Desayuno industrializado para emergencias: complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de desayuno o complemento alimentario jornada de la tarde, ambos preparados en sitio y que por motivos de contingencia no puedan ser preparados. Podrá ser entregado por un período máximo de cuatro días, en el que se debe establecer si la contingencia se extenderá y en el cual el operador deberá prepararse para entregar la modalidad de desayuno industrializado listo y garantizar el aporte mínimo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

a.2. Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida las condiciones de salud y bienestar del individuo y alrededor de ella se cimentan estilos de vida y hábitos relacionados con la alimentación y hábitos higiénicos como el lavado de manos y la higiene oral. En este sentido, necesita tiempos y horarios definidos claramente.

Tabla 1. Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horario para el consumo de los complementos alimentarios.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Desayuno	Jornada de la mañana	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana.	7:00 a. m. 9:00 a. m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas en las primeras horas de la tarde.	1:00 p. m. 2:30 p. m.
Almuerzo	Jornada única y de la tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a. m. 1:00 p. m.
Refrigerio reforzado industrializado	Jornada única y tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a. m. 1:00 p. m.
Desayuno industrializado para emergencias	Jornada de la mañana o tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana o de la tarde dependiendo de la jornada escolar.	7:00 a. m. 9:00 a. m. 1:00 p. m. 2:30 p. m.
Refrigerio	Jornada de la mañana, tarde o única.	Entre 2 y 3 horas después de haber consumido el desayuno, complemento alimentario de la tarde o el almuerzo.	9:30 a. m. 2:30 p. m.

a.3. Aporte Nutricional

De conformidad con las “Guías Alimentarias para la población colombiana mayor de dos años” (Ministerio de Salud – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. 1999), las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria, fueron definidas de



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 8 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	--------------

acuerdo con las Recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF¹⁴ (1988 y 1992); contenidas en el numeral 4.3, de los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE, del Ministerio de Educación Nacional (Versión transitoria, 27 febrero de 2014), documento que hace parte integral del presente documento.

Tabla 2: Necesidad de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.

REQUERIMIENTO PROMEDIO	CALORIAS	PROTEINA	Grasas	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	ZINC	VITAMINA A
	Kcal	g	g	G	mg	mg	mg	ER
4 años-6 años y 11 meses	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3	5,7	546,7
7 años -12 años y 11 meses	1958	58,7	65,3	283,9	800	15	6,2	654
13 años-17 años y 11 meses	2530	75,9	84,3	366,8	825	16	7,8	845

a.4. Minuta Patrón

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y la ración industrializada lista que se suministrarán por parte del operador del PAE, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se incluye en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE - MEN (versión transitoria febrero 27 de 2014), para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Este 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 y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis químico del ciclo de minutas y el peso servido para el proceso de supervisión, para garantizar que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

El MEN establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, desayuno ración preparada en el sitio y desayuno ración industrializada; almuerzo y refrigerio; según los grupos de edad definidos, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo de cada período del ciclo vital y relacionados a continuación:

4 a 6 años 11 meses

7 a 12 años 11 meses

13 a 17 años 11 meses

Adicionalmente, en el numeral 7 de los lineamientos se presentan las Minutas Patrón para el desayuno de la Ración Industrializada Lista, Desayuno Industrializado para emergencias y Refrigerio Reforzado Industrializado.

a.5. Ciclos de menú

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, y los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14), el oferente con su propuesta, se obliga a elaborar y presentar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, acompañados con su respectivo análisis nutricional teórico, guía de preparación, y de las listas de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte calórico y nutricional,



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 9 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	--------------

debidamente firmados por sus profesionales de la Nutrición y Dietética que avalan dicho componente técnico en su propuesta. El ciclo de menús, previa aprobación de la Secretaría de Educación Departamental o del supervisor, debe publicarse de manera visible en cada uno de los servicios de alimentos y debe ser de estricto cumplimiento, durante la ejecución del contrato.

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

- Identificar y garantizar el suministro de las necesidades calórico-nutricionales de conformidad con los hábitos y tendencias de consumo de cada uno de los grupos etarios de la población objetivo y los complementos alimentarios establecidos en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14).
- Garantizar la variedad del ciclo de menús.
- Garantizar en el ciclo de menús, la inclusión del Enfoque Diferencial, con el fin de atender y satisfacer los hábitos y tendencias de consumo de cada uno de los grupos etarios de la población objetivo en cumplimiento del documento “Minutas con enfoque diferencial” del ICBF, de las directivas y de la legislación nacionales.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos para su acceso a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración. Para efecto de los intercambios de alimentos, se podrá utilizar la Lista de Intercambio de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Industrial de Santander (Vásquez y Gómez, 2000).

a.6. Manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997, como también, la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de la Protección Social y las demás leyes y normas nacionales vigentes que las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan; y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos de conformidad con la Resolución 2505 de 06 de septiembre 2004, del Ministerio de Transporte, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

El oferente, para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados y preparados, además de unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, con su propuesta, debe presentar el Plan de Saneamiento Básico, el cual se debe implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato, de manera especial con los siguientes programas:

- Plan de saneamiento básico: debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución y para los diferentes restaurantes escolares atendidos, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997, y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, el cual debe contener:
 - Programa de limpieza y desinfección: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por el personal manipulador de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Estos formatos deben mantenerse disponible en el restaurante escolar para su supervisión.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 10 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

- Programa de control de plagas: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo. La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares que se requieran, en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año).
- Programa de residuos sólidos: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en los municipios.

a.7. Recurso Humano.

a.7.1. Necesidad de recurso humano

Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral, de suministro y/o otra manera de convenio que la ley permita.

A continuación se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano para la manipulación de alimentos, requerido para la modalidad de ración preparada en sitio.

Tabla 5. Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas.

TIEMPO CONTRATACIÓN ⁽¹⁾	NÚMERO DE MANIPULADORES REQUERIDOS					
	Menos de 50 raciones	De 51 a 100 raciones	De 101 a 200 raciones	De 201 a 300 raciones	De 301 a 400 raciones	Hasta 500 raciones
DESAYUNO/COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO (2)	1	2	2	3	3	3
ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	1	2	2	3	3
MEDIO TIEMPO	0	1	0	1	0	1
DESAYUNO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE-REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO	1	2	2	3	4	4
ALMUERZO-REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO (2)	1	0	1	0	1	0
DESAYUNO-ALMUERZO						



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 11 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO	1	0	1	0	1	0

Fuente: Compilación y organización a partir de varias fuentes. Bejarano, John. Cubillos, Sandra. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. 2007 y del ICBF Subdirección de Nutrición.

- (1) El ajuste de la cantidad de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio y del número de tiempos de comida que se elaboren, así mismo de la distribución de funciones específicas para los cargos: almacenista, jefe de producción y/o administrador, entre otros.
- (2) El personal de medio tiempo debe ubicarse en la jornada en la cual se distribuye el refrigerio (mañana o tarde).

En la ración industrializada lista, el operador llevará las raciones de alimentos hasta la Unidad de Servicio, en donde será entregada al responsable, quien también estará vinculado al operador del PAE como manipulador de alimentos, en el establecimiento educativo, y quien coordinará y ejecutará la distribución de las raciones industrializadas a los escolares beneficiados.

a.7.2. Personal manipulador de alimentos

Para la vinculación del personal manipulador de alimentos el operador debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

Perfil

- Mayor de 18 años.
- Alfabeta.
- Buen estado de salud certificado, antes de desempeñar esta función y durante ella.
- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente.
- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
- Buenas actitudes hacia el trabajo, disposición respetuosa y amorosa con los niños, niña y adolescentes.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.
- Mostrar interés, disposición y actitud hacia el proceso de producción, conservación y distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

Estado de salud y manejo higiénico sanitario

Se debe considerar lo dispuesto en el Capítulo III, Personal Manipulador de Alimentos, del Título II, Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997 del Ministerio de Salud, como también, cuando entre en vigencia, el Capítulo III, Personal Manipulador de Alimentos, del Título II, Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, de la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de la Protección Social y las demás leyes y normas nacionales que las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

a.7.3. Obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores

A continuación se describen las obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores del PAE, las cuales deben hacer parte integral de los procesos de contratación de los mismos.

a.7.3.1 Obligaciones del operador para la modalidad de ración preparada en sitio

A continuación se describen las obligaciones que deben asumir los operadores en relación con los contratos y propuestas que suscriban para ejecutar el PAE:

Generales

- Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria febrero 27 de 2014).
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 12 de 46
----------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE - MEN. Versión transitoria febrero 27 de 2014.
- Asegurar la continuidad de las actividades, la disponibilidad y el adecuado estado de los recursos físicos mobiliarios e inmobiliarios destinados para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE en cada institución educativa oficial beneficiada, del recurso humano, tecnológico, logístico, insumos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
- Elaborar un ciclo de menú con un mínimo de 21 días, de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria, febrero 27 de 2014), y en cumplimiento a lo contemplado en el documento “Minutas con Enfoque Diferencial” - ICBF, elaborar un ciclo de menú con enfoque diferencial, cuando sea necesario o requerido, los cuales debe ser presentados con la debida antelación a la Secretaría de Educación Departamental o al supervisor del contrato de suministro, para su aprobación e implementación.
- Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada restaurante escolar.
- Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
- De conformidad con el “Instructivo para celebrar convenios ínter administrativos entre las Regionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Entidades Territoriales”, y del Convenio No. 68-08-2013482 de 08/11/13 suscrito entre el ICBF y el Departamento de Santander (Anexo No. 7), el cual hace parte integral del presente documento, y del adicional o adicionales al mismo, que se suscriba o se suscriban entre las partes, o del convenio que se suscriba con posterioridad, para efectos de garantizar el suministro de la Bienestarina® por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, para usarla como ingrediente en todas y cada una de las raciones diarias, en la cantidad, calidad e inocuidad establecidas para cada estudiante, conforme a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14), corresponderá al operador, como parte de sus obligaciones contractuales, garantizar bajo su responsabilidad, la custodia, buen estado y manejo, la distribución, el transporte, almacenamiento, el suministro, uso y dosificación adecuadas de la Bienestarina® en las raciones suministradas a los escolares, aplicación única para la cual puede darse la disposición final de la Bienestarina®.
- De conformidad con lo anteriormente expuesto y lo establecido para garantizar el suministro de la Bienestarina®, por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, y del adecuado uso, consumo, disposición final y control de la misma, para efectos del presente proceso, el contratista operador seleccionado para el suministro de las raciones de complemento alimentario, tendrá como una de sus obligaciones contractuales prioritarias específicas ineludibles, la entrega periódica de los informes que den cuenta de ello, al ICBF y al Departamento de Santander, teniendo en cuenta y por medio de los siguientes documentos, Instrumento de Verificación de Estándares de Bienestarina® y Guía de Almacenamiento de Alimentos de Alto Valor Biológico, con sus respectivos formatos y cuadros discriminados y consolidados de la información, que serán debidamente diligenciados en medio impreso y electrónico o magnético (en archivo Excel, sin claves ni restricciones de acceso ni de uso y



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 13 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

aprovechamiento del mismo por parte del supervisor, la interventoría y el Departamento de Santander).

- El Departamento de Santander, aumentó la cobertura establecida en el Convenio No. 543 / 13, pasando de 55.522 escolares beneficiados con el complemento desayuno, o complemento alimentario jornada de la tarde o complemento industrializado listo desayuno, a 87.922, es decir, 32.400 escolares más beneficiados en las áreas rural y urbana de los municipios no certificados e instituciones educativas oficiales que pudieran por su demanda (SIMAT), absorber la oferta de dicho aumento de cobertura.

En este sentido, en virtud del aumento de cobertura hecha por el Departamento, se hace necesario de ser posible, aumentar la cantidad de Bienestarina suministrada por el ICBF de conformidad con el Convenio No. 68-08-2013482 de 08/11/13 suscrito entre el ICBF y el Departamento de Santander, ya que está garantizada por dicho convenio la cantidad de Bienestarina para los 99.413 escolares durante 180 días calendario escolar, pero no para los 32.400 escolares, durante los 45 días que contempla el presente proceso.

Si por cualquier motivo, dicho aumento de suministro de Bienestarina no es posible para incorporarla como ingrediente en el ciclo de menús de cada uno de los 32.400 escolares de la cobertura aumentada, el oferente en el presente proceso, con su oferta se compromete, obliga y certifica que garantiza el aporte calórico y nutricional del ciclo de menús en todas y cada una de las modalidades de preparación y tiempos de consumo, en todos y cada uno de los grupos etarios, de los 32.400 escolares durante los 45 días de servicio, aún sin el suministro de la Bienestarina por parte del ICBF y del Ente Territorial.

- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

- Utilizar el logo del MEN y del Departamento de Santander, en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el Manual de Imagen del Ministerio de Educación Nacional.

- Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión 27/02/14).

Etapa de alistamiento

- Adecuar por su cuenta, las bodegas o ensambles, con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013, o las leyes o normas que las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan, respecto de la materia.

- Contar, cada una de las bodegas dispuestas para el Programa PAE, con Acta de Visita de Inspección Sanitaria o Certificado de Condición Sanitaria con CONCEPTO: FAVORABLE, expedido por la autoridad competente donde se encuentren ubicadas las bodegas, concepto que debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

- Dotar las bodegas, mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, como también, con la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de la Protección Social y las demás leyes y normas nacionales que las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

- El oferente, para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados y preparados, además de unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, con su propuesta, debe presentar el Plan de Saneamiento Básico, el cual se debe



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 14 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato, de manera especial con los siguientes programas:

Programa de limpieza y desinfección con un contenido mínimo de:

Objetivos.

Productos de síntesis química o natural, a utilizar con sus respectivas fichas técnicas.

Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.

Formatos de monitoreo y control.

Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de:

Objetivos.

Tipos de residuos.

Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.

Código de colores.

Impacto ambiental.

Formatos de monitoreo y control.

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

Objetivos.

Caracterización de plagas.

Tipo de control (físicos y químicos).

Periodicidad y métodos de aplicación.

Sustancias de síntesis química o natural, con sus respectivas fichas técnicas.

Empresa que prestará el servicio.

- Vincular el número de manipuladores de alimentos de acuerdo a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE.

- Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares y de bodega tengan como mínimo la siguiente documentación:

* Certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado y/o por la autoridad sanitaria correspondiente.

* Certificado médico de aptitud laboral expedido por un médico.

* Hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2346 de julio 11 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.

- Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

Etapa de operación y proceso

- Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.

- Realizar cambios de menú sólo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta.

- Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

- Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 15 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos”, del Decreto 3075 de 1997, como también, la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de la Protección Social y las demás leyes y normas nacionales vigentes que las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en las Resoluciones No. 5109 de 29 de diciembre de 2005 y No. 333 de 10 de febrero de 2011, ambas del Ministerio de la Protección Social, y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos, que las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.

- Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 06 de septiembre 2004, del Ministerio de Transporte, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

- Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.

- Realizar remisión de entrega de víveres y/o complementos alimentarios industrializados listos o de emergencia, cuando así se requiera, para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante designado por el Comité de Alimentación Escolar de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos que garantizará en cantidad y calidad a satisfacción como lo indica la minuta y entregar copia en el restaurante escolar.

- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

- Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y/o complementos alimentarios industrializados listos o de emergencia, cuando así se requiera, antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del Comité de Alimentación Escolar de la Sede Educativa, previo conteo, revisión y verificación del cumplimiento de las especificaciones contenidas en el documento de las Fichas Técnicas de Materia Prima, Insumos, Materiales y Alimentos – Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitidas por el Departamento de Santander. Entregar copia en el restaurante escolar.

- De conformidad con el “Instructivo para celebrar convenios íter administrativos entre las Regionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Entidades Territoriales”, y del convenio que se suscriba, para efectos del suministro de la Bienestarina®, por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, para usarla como ingrediente en todas y cada una de las raciones diarias, en la cantidad establecida para cada estudiante, conforme a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE, corresponderá al operador,



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 16 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

como parte de sus obligaciones contractuales, garantizar bajo su responsabilidad, la custodia, buen estado y manejo, la distribución, el transporte, almacenamiento, el suministro, uso, dosificación adecuadas y cantidad consumida de la Bienestarina® en las raciones suministradas a los escolares, aplicación única para la cual puede darse la disposición final de la Bienestarina®. Con los respectivos informes mensuales que den cuenta de lo anterior.

- Atender las visitas a las unidades de servicio, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

- Responder a los requerimientos realizados por el Departamento de Santander, la supervisión e interventoría.

- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.

- Realizar el seguimiento y participar de los Comités de Alimentación Escolar, conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.

- Efectuar seguimiento y registro en medio magnético en archivos de Excel, de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

- Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal o departamental, de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito y en medio electrónico (archivo en Excel) al supervisor del contrato, como mínimo, el nombre del proveedor, el domicilio completo y número telefónico del establecimiento de comercio del mismo, cantidad y precio unitario y total del o de los productos a comprar o comprados.

En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Preparada en Sitio" a "Ración Industrializada", debe realizar una solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.

a.8. Ejecución del Programa de Alimentación Escolar

El suministro de alimentos implica el montaje o adecuación de un servicio de restauración colectiva o catering que garantice las condiciones básicas establecidas en el Decreto No. 3075 de 1997, y la Resolución 2674 de 2013, para ofrecer una alimentación en condiciones de seguridad, inocuidad, variedad, oportunidad y de alta calidad sensorial y nutricional, que se encuentren acorde con el recurso financiero asignado y permita el bienestar y la salud de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del servicio. El operador del servicio debe garantizar el desarrollo del PAE de conformidad con la normativa nacional vigente para tal fin, a los objetivos, los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE, establecidos por el MEN.

a.8.1. Etapas de la ejecución

a.8.1.1. Etapa de alistamiento: es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de la operación. El plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo, sin exceder el inicio del calendario escolar.

a.8.1.2. Etapa de operación: durante la cual se desarrolla la ejecución y avance del proceso productivo y de suministro en sitio de consumo.

a.9. Sistemas de información

Los entes territoriales deberán asegurar los recursos físicos, tecnológicos, humanos y procedimentales para la operación de los Sistemas de Información que el MEN disponga para el registro de la información propia de cada una de las etapas del Programa.

a.9.1. Permitir y facilitar la supervisión e interventoría



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 17 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, los entes territoriales están obligados a vigilar permanentemente la correcta ejecución del PAE y el objeto contratado con los operadores elegidos en el marco de la ley 80, por medio de un supervisor o un interventor según corresponda de acuerdo con lo normado por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.

a.9.2. Desde las veedurías

En relación con el PAE, se debe facilitar el ejercicio de la veeduría ciudadana mediante la participación de la comunidad en la planeación, ejecución y seguimiento, así:

Derecho a recibir información sobre la asignación y ejecución de recursos, la selección de establecimientos educativos, beneficiarios y operadores, y condiciones de prestación del servicio.

Derecho a visitar las unidades de servicio para constatar la información recibida sobre el servicio o atender quejas de la comunidad sobre el programa.

Trámite y gestiones para la atención de quejas y reclamos sobre el PAE ante las instancias correspondientes (Personerías, MEN, Entes Territoriales, entre otros.)

La evaluación permite establecer el grado de alcance de los objetivos de un proyecto, la pertinencia de los métodos utilizados, el aprovechamiento de sus recursos y el impacto en sus beneficiarios, y debe realizarse mediante la recolección, el seguimiento, el análisis, la investigación y la retroalimentación de información clave, que permita prescribir las decisiones necesarias para mejorar los resultados.

B. ESPECIFICACIONES Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

- Las anteriores y presentes consideraciones y requerimientos técnicos tienen como propósito identificar las posibilidades técnicas, tecnológicas y económicas que el proponente o potencial prestador del servicio a contratar debe tener en cuenta, para estimar un valor unitario por ración de alimento preparada en sitio (complemento desayuno, o complemento alimentario jornada de la tarde, o complemento almuerzo) o, ración industrializada lista desayuno, entregada diariamente a cada uno de escolares beneficiados, en las respectivas instituciones educativas oficiales, de las áreas urbanas y rurales de los 82 municipios no certificados del Departamento de Santander, en desarrollo del resultante contrato de suministro diario del complemento o ración de alimento correspondiente, que aporte con su ingesta, a cada uno de los 131.813 escolares beneficiados en el Departamento de Santander, el valor calórico y nutricional establecido para cada grupo etario en el numeral 7.1. Minutas patrón para Complemento Desayuno, Complemento Alimentario Jornada de la Tarde y Complemento Almuerzo con adición de Bienestarina® para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada, con sus Anexos 1 al 7, contenidos en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa PAE-MEN (versión transitoria febrero 27 de 2014), además, de conformidad con las demás leyes y normas nacionales vigentes que en la materia las regulen, modifiquen, adicionen o sustituyan; y según especificaciones técnicas descritas en el documento y las cotizaciones recibidas a solicitud de la Secretaría de Educación Departamental.
- Garantizar la entrega en las condiciones de seguridad, oportunidad, cantidad, calidad, inocuidad, modo, tiempo y lugar establecidas en el presente documento, en el Convenio Inter Administrativo No. 543 de 2013 y en el Adicional 01 de 15 de mayo de 2014 al Convenio No. 543 de 2013, suscrito entre el MEN y el Departamento de Santander, en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa PAE-MEN (versión transitoria febrero 27 de 2014), los estudios previos, el pliego de condiciones, el contrato que se genere entre las partes, y en lo establecido en las normas y leyes colombianas vigentes que regulen modifiquen, adicionen o sustituyan la producción, comercialización, transporte, almacenamiento, suministro y consumo de alimentos.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 18 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

- Entregar diariamente 87.922 desayunos y 43.891 almuerzos, para un total diario de 131.813 escolares beneficiados, durante cuarenta y cinco días (45) días calendario escolar, para un total de 5'931.585 raciones de alimento entregadas, entre septiembre y noviembre de 2014, de conformidad con la Resolución No. 22674 de 27/11/13, de la Secretaría de Educación de Santander y de la Cláusula Séptima. Plazo., del Convenio Inter Administrativo No. 543 de 28 de junio de 2013, y del Adicional No. 1 / 14, suscritos entre el Ministerio de Educación Nacional y el Departamento de Santander, para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales hacen parte integral del presente documento.
- Priorizar y favorecer con el mayor aporte nutricional – calórico (complemento desayuno, complemento alimentario jornada de la tarde y complemento almuerzo), a los escolares beneficiados con el Convenio PAE No. 543/13 y su Adicional No. 1 / 14, teniendo en cuenta su condición de víctima, menor edad, su ruralidad, su situación económica, social, de seguridad alimentaria y nutricional, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1176 de 27 de diciembre de 2007.

Entregar diariamente, las cantidades de ración preparada en el sitio o industrializada lista desayuno, complemento desayuno o jornada de la tarde y complemento almuerzo de acuerdo al ítem anterior con las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria, las cuales fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, elaboradas por el ICBF, como se presenta a continuación:

Necesidades de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.

APORTE CALÓRICO Y NUTRICIONAL

REQUERIMIENTO PROMEDIO	CALORIAS	PROTEINA	Grasas	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	ZINC	VIT A
	Kcal	g	g	G	mg	mg	mg	ER
4 años-6 años y 11 meses	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3	5,7	546,7
7 años -12 años y 11 meses	1958	58,7	65,3	283,9	800	15	6,2	654
13 años-17 años y 11 meses	2530	75,9	84,3	366,8	825	16	7,8	845

Calculado con base en las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, ICBF - 1988

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón, así:

- Proteínas: 12 -14 %
- Grasa: 28 – 32 %
- Carbohidratos: 55 - 65 %

Independiente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

Complemento desayuno: Debe cubrir mínimo el 20 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Complemento alimentario jornada de la tarde: Debe cubrir mínimo el 20 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 19 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

Complemento almuerzo: Debe aportar mínimo el 30 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Refrigerio: Debe cubrir mínimo el 10 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Este refrigerio se suministra de manera adicional a uno de los anteriores complementos y no como único complemento alimentario.

Refrigerio reforzado industrializado: debe cubrir mínimo el 25 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, para el grupo poblacional.

Desayuno industrializado para emergencias: debe aportar mínimo el 20 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horario para el consumo de los complementos alimentarios.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Desayuno	Jornada de la mañana	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana.	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas en las primeras horas de la tarde.	1:00 p.m. a 2:30 p.m.
Almuerzo	Jornada única y de la tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Refrigerio reforzado industrializado	Jornada única y tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Desayuno industrializado para emergencias	Jornada de la mañana o tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana o de la tarde dependiendo de la jornada escolar.	7:00 a.m. a 9:00 a.m. 1:00 p.m. a 2:30 p.m.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 20 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

Refrigerio	Jornada de la mañana, tarde o única.	Entre 2 y 3 horas después de haber consumido el desayuno, complemento alimentario de la tarde o el almuerzo.	9:30 a.m. a 2:30 p.m.
-------------------	--------------------------------------	--	-----------------------

Minuta Patrón

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y la ración industrializada lista que se suministran, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, para este efecto se tomará lo establecido en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del programa de Alimentación Escolar – PAE, versión transitoria de febrero 27 de 2014 del Ministerio de Educación Nacional - MEN.

Este 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 y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

Ciclos de menú

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, y los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14), el oferente con su propuesta, se obliga a elaborar y presentar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis nutricional teórico y guía de preparación, debidamente firmados por sus profesionales de la Nutrición y Dietética que avalan dicho componente técnico en su propuesta. El ciclo de menús previa aprobación de la Secretaría de Educación Departamental o del supervisor, debe publicarse de manera visible en cada uno de los servicios de alimentos y debe ser de estricto cumplimiento, durante la ejecución del contrato.

Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en la legislación, normativa, directivas y lineamientos nacionales vigentes para tal fin y además las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes o aquellas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

Acorde con lo establecido en el artículo 41, capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, en relación con la obligatoriedad del registro sanitario, y lo contemplado en el artículo 37, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, referente a la obligatoriedad de registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, y su aplicación pertinente y oportuna a que haya lugar, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán cumplir con la normatividad que los acoja.

Manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes o aquellas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004, y para lo atinente a los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 21 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

bovina y bufalina, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, destinados para el consumo humano, además de lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2905 de 2007 y las demás normas vigentes o aquellas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

El oferente, para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados y preparados, además de unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, con su propuesta, debe presentar el Plan de Saneamiento Básico, el cual se debe implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato, de manera especial con los siguientes programas:

- Plan de saneamiento básico: debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, en caso de tenerla, y para los diferentes restaurantes escolares atendidos, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada restaurante escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. El plan debe contener:

- Programa de limpieza y desinfección: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el restaurante escolar para su supervisión.
- Programa de control de plagas: debe estar documentado e incluir como mínimo lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo, las cuales deben garantizarse en forma permanente por la sede educativa en coordinación con el operador del Programa.
- La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea en el servicio, certificada debidamente por la autoridad competente.

Etapas de alistamiento

- Adecuar la bodega con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato.
- Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- El oferente, para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados y preparados, además de unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, con su propuesta, debe presentar el Plan de Saneamiento Básico, el cual se debe implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato, de manera especial con los siguientes programas:



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 22 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

Programa de limpieza y desinfección que contenga mínimo:

Objetivos

Productos de síntesis química o natural, con sus respectivas fichas técnicas.

Cuadro de preparación y concentración de las soluciones, usos, procedimiento y tipos de aplicación.

Formatos de monitoreo y control.

Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de:

Objetivos

Tipos de residuos.

Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final

Código de colores.

Impacto ambiental.

Formatos de monitoreo y control.

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

Objetivos.

Caracterización de plagas.

Tipo de control (físicos y químicos).

Periodicidad y métodos de aplicación.

Sustancias de síntesis química o natural con sus respectivas fichas técnicas.

Empresa idónea debidamente certificada por la autoridad competente, que prestará el servicio.

Personal manipulador de alimentos

Para la vinculación del personal manipulador de alimentos el operador debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Perfil
- Mayor de 18 años.
- Alfabeta.
- Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función.
- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente.
- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
- Buena disposición hacia el trabajo y actitud respetuosa con los niños, niñas y adolescentes.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.

C. OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

A continuación se describen las obligaciones que deben asumir los operadores en relación con los contratos y propuestas que suscriban para ejecutar el PAE:

C.1. GENERALES

- a) Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE-MEN (versión transitoria 27/02/14).
- b) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
- c) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.
- d) Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.
- e) Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 23 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

- f) Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- g) Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.
- h) Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14).

C.2. ETAPA DE ALISTAMIENTO

- a) Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, la bodega o ensamble en caso de contar con ella.
- b) Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.
- c) Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.
- d) Realizar un plan de saneamiento para bodega y unidades de servicio por escrito que incluya:
- e) Programa de limpieza y desinfección de:
 - Objetivos
 - Productos de síntesis química o natural a utilizar con respectivas fichas técnicas
 - Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
 - Formatos de monitoreo y control
- f) Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de:
 - Objetivos
 - Tipos de residuos
 - Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final
 - Código de colores.
- g) Impacto ambiental
 - Formatos de monitoreo y control
- h) Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:
 - Objetivos.
 - Caracterización de plagas.
 - Tipo de control (físicos y químicos).
 - Periodicidad y métodos de aplicación.
 - Sustancias de síntesis química o natural con fichas técnicas.
 - Empresa que prestará el servicio.
- i) Elaborar un ciclo de menú con un mínimo de 21 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE - MEN (versión transitoria febrero 27 de 2014).
- j) Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal o departamental, correspondiente a la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual de compra ofrecido en la propuesta, el nombre del proveedor, el domicilio completo y número telefónico del establecimiento de comercio, cantidad, precio unitario y total del producto a comprar o comprado.
- k) Priorizar los proveedores que se encuentren en:
 - Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.
 - Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas productivas con los operadores del Programa.
 - Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.
 - Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social.
- l) Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, que contenga como mínimo:



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 24 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

- Objetivos.
- Estrategias de respuesta ante contingencias.
- Personas o empresa encargada de su aplicación.
- m) Fichas técnicas de los equipos.
 - Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa.
 - Gestionar ante el rector, el alcalde del ente territorial y el Secretario de Educación Departamental de Santander las existencias suficientes de equipos y menaje para la ejecución del programa, de acuerdo a lo establecido en los Lineamientos PAE - MEN.
- n) Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución No. 2674 de 2013 y las NTC 4595 y 4596 de 1999.
- o) Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada restaurante escolar.
- p) Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
- q) Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y Resolución No. 2674 de 2013, que contenga como mínimo:
 - Objetivos.
 - Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
 - Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
 - Formatos de monitoreo y control.
 - Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
 - Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
 - Prácticas de ahorro y cuidado del agua.
 - Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.
- r) Vincular el número de manipuladores de alimentos de acuerdo a la los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.
- s) Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares y de bodega tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral expedido por un médico especialista en salud ocupacional o en trabajo, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la resolución 2346 de 2007.
- t) Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito de conformidad con la resolución 2346 de 2007.
- u) Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y Resolución No. 2674 de 2013 y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza, de color claro, cubiertos y en material no poroso, además del calzado antideslizante y adecuado para las labor desempeñada.
- v) Reemplazar la dotación cada vez que sea necesario.
- w) Afiliar a las manipuladoras y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlas a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al sistema de seguridad social integral.
- y) Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física,
- z) Equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 25 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

aa) Entregar a cada institución educativa para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos presentados en la propuesta y los formatos del programa de abastecimiento de agua aprobado por el supervisor del contrato.

ab) Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información:

- Número del contrato o convenio.
- Fecha de suscripción del contrato o convenio.
- Fecha de iniciación del servicio.
- Minuta patrón y ciclos de menú.
- Días de atención.
- Número de manipuladores(as) de alimentos en la unidad.
- Número de raciones diarias – Desayuno.
- Número de raciones diarias – Almuerzos.
- Número de raciones de otros tipos de complementos.
- Número de beneficiarios.
- Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

C.3. ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

a) Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.

b) Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta.

c) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.

d) Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

e) Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

f) Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos”, del Decreto 3075 de 1997.

g) Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

h) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.

i) Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

j) Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

k) Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.

l) Realizar remisión de entrega de víveres para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 26 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

m) Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

n) Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

o) Atender las visitas a las unidades de servicio, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

p) Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría.

q) Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.

r) Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.

s) Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

t) Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

u) En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Preparada en Sitio" a "Ración Industrializada", debe realizar una solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.

v) De conformidad con el "Instructivo para celebrar convenios ínter administrativos entre las Regionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Entidades Territoriales", y del Convenio No. 68-08-2013482 de 08/11/13 suscrito entre el ICBF y el Departamento de Santander, el cual hace parte integral del presente documento, y del adicional o adicionales al mismo, que se suscriba o se suscriban entre las partes, o del convenio que se suscriba con posterioridad, para efectos de garantizar el suministro de la Bienestarina® por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, para usarla como ingrediente en todas y cada una de las raciones diarias, en la cantidad, calidad e inocuidad establecidas para cada estudiante, conforme a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14), corresponderá al operador, como parte de sus obligaciones contractuales, garantizar bajo su responsabilidad, la custodia, buen estado y manejo, la distribución, el transporte, almacenamiento, el suministro, uso y dosificación adecuadas de la Bienestarina® en las raciones suministradas a los escolares, aplicación única para la cual puede darse la disposición final de la Bienestarina®. De conformidad con lo anteriormente expuesto y lo establecido para garantizar el suministro de la Bienestarina®, por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, y del adecuado uso, consumo, disposición final y control de la misma, para efectos del presente proceso, el contratista operador seleccionado para el suministro de las raciones de complemento alimentario, tendrá como una de sus obligaciones contractuales prioritarias específicas ineludibles, la entrega periódica de los informes que den cuenta de ello, al ICBF y al Departamento de Santander, teniendo en cuenta y por medio de los siguientes documentos, Instrumento de Verificación de Estándares de Bienestarina® y Guía de Almacenamiento de Alimentos de Alto Valor Biológico, con sus respectivos formatos y cuadros discriminados y consolidados de la información, que serán debidamente diligenciados en medio impreso y electrónico o magnético (en archivo Excel, sin claves ni restricciones de acceso ni de uso y aprovechamiento del mismo por parte del supervisor, la interventoría y el Departamento de Santander). El Departamento de Santander, aumentó la cobertura establecida en el Convenio No. 543 / 13, pasando de 55.522 escolares beneficiados con el complemento desayuno, o complemento alimentario jornada de la tarde o complemento industrializado listo desayuno, a 87.922, es decir, 32.400 escolares más beneficiados en las áreas rural y urbana de los municipios no certificados e instituciones educativas oficiales que pudieran por su demanda (SIMAT), absorber la oferta de dicho aumento de cobertura. En este sentido, en virtud del aumento de cobertura hecha por el Departamento, se hace necesario de ser posible, aumentar la cantidad de Bienestarina suministrada por el ICBF de conformidad con el Convenio No. 68-08-2013482 de 08/11/13



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 27 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

suscrito entre el ICBF y el Departamento de Santander, ya que está garantizada por dicho convenio la cantidad de Bienestarina para los 99.413 escolares durante 180 días calendario escolar, pero no para los 32.400 escolares, durante los 45 días que contempla el presente proceso.

Si por cualquier motivo, dicho aumento de suministro de Bienestarina no es posible para incorporarla como ingrediente en el ciclo de menús de cada uno de los 32.400 escolares de la cobertura aumentada, el oferente en el presente proceso, con su oferta se compromete, obliga y certifica que garantiza el aporte calórico y nutricional del ciclo de menús en todas y cada una de las modalidades de preparación y tiempos de consumo, en todos y cada uno de los grupos etarios de los 32.400 escolares durante los 45 días de servicio, aún sin el suministro de la Bienestarina por parte del ICBF y del Ente Territorial.

C.4 OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

A continuación se describen las obligaciones que debe asumir el operador en relación con la propuesta y el contrato que suscriba para ejecutar el PAE:

Generales

- Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14).

- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.

- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley.

Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al ICBF, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.

- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa.

- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

- Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del ministerio.

- Desarrollar la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo al plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14).

- De conformidad con el “Instructivo para celebrar convenios ínter administrativos entre las Regionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Entidades Territoriales”, y del Convenio No. 68-08-2013482 de 08/11/13 suscrito entre el ICBF y el Departamento de Santander, el cual hace parte integral del presente documento, y del adicional o adicionales al mismo, que se suscriba o se suscriban entre las partes, o del convenio que se suscriba con posterioridad, para efectos de garantizar el suministro de la Bienestarina® por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, para usarla como ingrediente en todas y cada una de las raciones diarias, en la cantidad, calidad e inocuidad establecidas para cada estudiante, conforme a los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE – MEN (versión transitoria 27/02/14), corresponderá al operador, como parte de sus obligaciones contractuales, garantizar bajo su responsabilidad, la custodia, buen estado y manejo, la



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 28 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

distribución, el transporte, almacenamiento, el suministro, uso y dosificación adecuadas de la Bienestarina® en las raciones suministradas a los escolares, aplicación única para la cual puede darse la disposición final de la Bienestarina®.

- De conformidad con lo anteriormente expuesto y lo establecido para garantizar el suministro de la Bienestarina®, por parte del ICBF al Departamento de Santander, y de éste al operador o contratista que resulte seleccionado, y del adecuado uso, consumo, disposición final y control de la misma, para efectos del presente proceso, el contratista operador seleccionado para el suministro de las raciones de complemento alimentario, tendrá como una de sus obligaciones contractuales prioritarias específicas ineludibles, la entrega periódica de los informes que den cuenta de ello, al ICBF y al Departamento de Santander, teniendo en cuenta y por medio de los siguientes documentos, Instrumento de Verificación de Estándares de Bienestarina® y Guía de Almacenamiento de Alimentos de Alto Valor Biológico, con sus respectivos formatos y cuadros discriminados y consolidados de la información, que serán debidamente diligenciados en medio impreso y electrónico o magnético (en archivo Excel, sin claves ni restricciones de acceso ni de uso y aprovechamiento del mismo por parte del supervisor, la interventoría y el Departamento de Santander).

- El Departamento de Santander, aumentó la cobertura establecida en el Convenio No. 543 / 13, pasando de 55.522 escolares beneficiados con el complemento desayuno, o complemento alimentario jornada de la tarde o complemento industrializado listo desayuno, a 87.922, es decir, 32.400 escolares más beneficiados en las áreas rural y urbana de los municipios no certificados e instituciones educativas oficiales que pudieran por su demanda (SIMAT), absorber la oferta de dicho aumento de cobertura.

En este sentido, en virtud del aumento de cobertura hecha por el Departamento, se hace necesario de ser posible, aumentar la cantidad de Bienestarina suministrada por el ICBF de conformidad con el Convenio No. 68-08-2013482 de 08/11/13 suscrito entre el ICBF y el Departamento de Santander, ya que está garantizada por dicho convenio la cantidad de Bienestarina para los 99.413 escolares durante 180 días calendario escolar, pero no para los 32.400 escolares, durante los 45 días que contempla el presente proceso.

Si por cualquier motivo, dicho aumento de suministro de Bienestarina no es posible para incorporarla como ingrediente en el ciclo de menús de cada uno de los 32.400 escolares de la cobertura aumentada, el oferente en el presente proceso, con su oferta se compromete, obliga y certifica que garantiza el aporte calórico y nutricional del ciclo de menús en todas y cada una de las modalidades de preparación y tiempos de consumo, en todos y cada uno de los grupos etarios, de los 32.400 escolares durante los 45 días de servicio, aún sin el suministro de la Bienestarina por parte del ICBF y del Ente Territorial.

C.5 Personal coordinador:

El proponente deberá ofrecer un mínimo de tres (3) profesionales en las áreas de la administración, la contaduría, la Ingeniería financiera o profesiones afines; un mínimo de dos (2) profesionales en el área de la nutrición y dietética o profesiones afines; un mínimo de un (1) profesional en el área de ingeniería, la ciencia y la tecnología de alimentos o profesiones afines y mínimo seis (6) técnicos profesionales o técnicos con formación en educación para el trabajo y el desarrollo humano o técnicos del SENA, en las áreas del conocimiento de la calidad, la ciencia y la tecnología de alimentos, de lo agrícola, de lo pecuario, lo agroindustrial o de las áreas del conocimiento afines, para efectos de coordinar y operar la compra, transporte, logística, producción, preparación, entrega, control, aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los escolares beneficiarios del PAE, en las condiciones de modo, tiempo, lugar, cantidad, calidad e inocuidad establecidos en la legislación y la normativa a colombianas para tal fin y los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE del Ministerio de Educación Nacional (versión transitoria del 27 de febrero de 2014).

Para lo anterior, los profesionales mencionados deben cumplir con los siguientes requisitos:



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 29 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

Se debe anexar:

- Diploma otorgado por la Institución de Educación Superior (IES), de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) en la Clasificación A según su carácter académico así: Institución Técnica Profesional, Institución Tecnológica, Institución Universitaria o Escuela Tecnológica, o Universidad, debidamente reconocidas de conformidad con la Ley establecida para ello.
- Diploma otorgado por el SENA o por la Institución con formación en educación para el trabajo y el desarrollo humano, que responde a los fines de la educación de conformidad con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 115 de 1994 en lo atinente a la obtención de certificados de aptitud ocupacional y desarrollo humano, según lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional (MEN).
- Certificación laboral, con un mínimo dos años de experiencia para cada uno de los seis (6) profesionales en las áreas del conocimiento de la administración, la contaduría, la Ingeniería financiera o profesiones afines y profesionales en el área de la nutrición y dietética, de la ingeniería, la ciencia y la tecnología de los alimentos o profesiones afines.
- Certificación laboral, con un mínimo un (1) año de experiencia para cada uno de los técnicos profesionales, técnicos del SENA, o con formación en educación para el trabajo y el desarrollo humano, en las áreas del conocimiento de la calidad, la ciencia y la tecnología de alimentos, de lo agrícola, de lo pecuario, de lo agroindustrial o de las áreas del conocimiento afines
- Tarjeta de matrícula profesional y Certificado inscripción profesional ante el COPNIA para quien corresponda.
- Matrícula profesional de la Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.

1.1.1. CUPOS ASIGNADOS POR MUNICIPIO

Municipio	Cupos Desayuno	Cupos Almuerzo	Total Cupos
AGUADA	163	130	293
ALBANIA	322	370	692
ARATOCA	1.469	220	1.689
BARBOSA	3.599	460	4.059
BARICHARA	1.051	201	1.252
BETULIA	433	601	1.034
BOLIVAR	1.992	270	2.262
CABRERA	137	185	322
CALIFORNIA	116	168	284
CAPITANEJO	617	350	967
CARCASI	283	476	759
CEPITA	279	100	379
CERRITO	543	530	1.073
CHARALA	1.670	758	2.428



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 30 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

CHARTA	84	325	409
CHIMA	0	483	483
CHIPATA	461	298	759
CIMITARRA	5.805	917	6.722
CONCEPCION	351	510	861
CONFINES	225	205	430
CONTRATACION	444	301	745
COROMORO	519	475	994
CURITI	1.778	423	2.201
EL CARMEN	2.498	623	3.121
EL GUACAMAYO	148	230	378
EL PEÑON	765	318	1.083
EL PLAYON	1.425	2.244	3.669
ENCINO	267	150	417
ENCISO	488	250	738
FLORIAN	779	353	1.132
GALAN	409	105	514
GAMBITA	307	484	791
GUACA	364	700	1.064
GUADALUPE	811	220	1.031
GUAPOTA	41	386	427
GUAVATA	311	280	591
GUEPSA	573	347	920
HATO	93	308	401
JESUS MARIA	417	250	667
JORDAN	159	145	304
LA BELLEZA	921	385	1.306
LA PAZ	340	480	820
LANDAZURI	1.693	918	2.611
LEBRIJA	3.021	2.696	5.717
LOS SANTOS	1.282	1.241	2.523
MACARAVITA	139	300	439
MALAGA	1850	1.471	3.321
MATANZA	129	988	1.117
MOGOTES	1.827	430	2.257
MOLAGAVITA	355	450	805



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 31 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

OCAMONTE	333	555	888
OIBA	778	1.110	1.888
ONZAGA	488	280	768
PALMAR	124	190	314
PALMAS SOCORRO	265	156	421
PARAMO	663	185	848
PINCHOTE	398	325	723
PUENTE NACIONAL	2.381	550	2.931
PUERTO PARRA	736	747	1.483
PUERTO WILCHES	4.681	766	5.447
RIONEGRO	3.528	1.948	5.476
SABANA DE TORRES	4.589	1.139	5.728
SAN ANDRES	765	985	1.750
SAN BENITO	188	247	435
SAN GIL	6.208	863	7.071
SAN JOAQUIN	163	275	438
SAN JOSE DE MIRANDA	521	176	697
SAN MIGUEL	299	191	490
SAN VICENTE DE CHUCURI	5.332	701	6.033
SANTA BARBARA	282	170	452
SANTA HELENA DEL OPON	497	315	812
SIMACOTA	596	625	1.221
SOCORRO	4.047	717	4.764
SUAITA	501	956	1.457
SUCRE	1.278	285	1.563
SURATA	102	545	647
TONA	413	833	1.246
VALLE SAN JOSE	703	252	955
VELEZ	1.770	711	2.481
VETAS	104	187	291
VILLANUEVA	912	208	1.120
ZAPATOCA	524	1.190	1.714
TOTALES	87.922	43.891	131.813

NOTA 2: Para la presentación de propuestas y ejecución del contrato, deberá tenerse en cuenta, todos y cada uno de los anexos al presente proceso, en el referente técnico y financiero.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 32 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

11 FORMA DE PAGO:

La cancelación del valor del contrato se hará de la siguiente forma: a) Un anticipo equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. b) Mediante actas parciales mensuales previa amortización del anticipo, hasta completar el noventa por ciento (90%) del valor de la ejecución del contrato, previa presentación de las respectivas actas de corte e informes de cumplimiento contractual, aprobados por la Interventoría del contrato y el supervisor del Departamento, en las que se amortizará el anticipo en el porcentaje entregado. c) Un saldo final equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, pago que se realizará una vez se haya ejecutado a cabalidad el cumplimiento del contrato por parte del contratista, recibido a satisfacción por parte del Departamento y suscrito el acta de liquidación entre las partes. NOTA 1: En el valor se entienden incluidos los costos directos, indirectos e imprevistos que ocasione la ejecución del contrato. NOTA 2: El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos profesionales y demás documentos señalados para legalización de la cuenta de cobro. NOTA 3 - SUJECIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES: Los pagos a los cuales está obligado el DEPARTAMENTO, y la entrega del anticipo, se realizarán previa radicación, de la orden de pago, en la Tesorería General, previo agotamiento de los requisitos a que haya lugar. Los pagos están sujetos a la disponibilidad de los recursos del DEPARTAMENTO. Lo anterior, sin perjuicio de los trámites presupuestales o financieros correspondientes a la constitución de vigencias futuras, reservas presupuestales o cualquier otro mecanismo de ejecución del presupuesto, sin los cuales no se podrá efectuar ningún pago así como las condiciones o montos autorizados a pagar durante la actual vigencia por estos mecanismos autorizados. NOTA 4: Para la ejecución del PAE, que involucra las actividades de suministro y alistamiento, se requiere: PRESUPUESTO PARA EL ANTICIPO: CONCEPTO / COMPLEMENTO (DESAYUNO, O JORNADA DE LA TARDE, O INDUSTRIALIZADA LISTA), ESCOLARES ATENDIDOS (87.922), DÍAS SUMINISTRO (10); CONCEPTO / COMPLEMENTO (ALMUERZO), ESCOLARES ATENDIDOS (43.891), DÍAS SUMINISTRO (10). Además se requiere una inversión para: 1. Compra de alimentos no perecederos, perecederos e insumos de aseo y desinfección. Dotación de personal, exámenes requeridos para el personal manipulador. Adecuación y alistamiento de la infraestructura de los comedores, en donde se va a prestar el servicio con base en el plan de saneamiento. De acuerdo a las condiciones técnicas relacionadas anteriormente, la entidad estima un pago de anticipo del 30% del presupuesto oficial para la ejecución del programa, para que se pueda cumplir con todas las obligaciones pactadas inicialmente y así poder llevar a feliz término la ejecución del objeto contratado. No obstante esto es un estimativo de la entidad para establecer el monto a entregar por concepto de anticipo, toda vez que finalmente el anticipo se invertirá conforme a la propuesta presentada por el oferente y aceptada por la entidad, y con el programa de inversión del anticipo que deberá elaborar y presentar el contratista para aprobación de la interventoría y visto bueno del supervisor como parte de los requisitos de entrega del anticipo. El Anticipo a otorgar se requiere para la etapa de alistamiento y la inicial de la ejecución del programa. Lo anterior demanda, la compra de insumos, materiales, materia prima, transporte, en general la logística inicial y contratación y dotación de personal, para garantizar el inicio en el suministro de los complementos alimentarios en los 82 municipios no certificados del Departamento de Santander, en sus respectivas Instituciones Educativas Oficiales.

12 LIMITACIÓN DEL PROCESO:

Teniendo en cuenta que el presupuesto oficial previsto para el proceso de la Licitación Pública, asciende a la suma de OCHO MIL SEICIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS (\$8.662.457.790) MCTE, **NO PROCEDE** la posibilidad de limitar la participación a PYME/MIPYMES.

13 INDICACION SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

El Departamento de Santander, para cumplir con las obligaciones consagradas en los Acuerdos Comerciales, tiene en cuenta lo establecido en el Decreto 1510 de 2013 y en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, que Colombia Compra Eficiente ha expedido para el efecto.

El artículo 3 del Decreto 1510 de 2013, definió los Acuerdos Comerciales como los tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

Es así, que las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado Colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales suscritos por el Gobierno Nacional e incorporados a la normativa colombiana por medio de una Ley de la República; que si bien el contenido de cada Acuerdo Comercial es único, generalmente estos contienen un capítulo que señala los derechos y obligaciones en materia de compras y contratación pública y anexos para determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable a los diferentes Procesos de Contratación.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 33 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

13.1 ACUERDOS COMERCIALES VIGENTES.

La aplicación de trato nacional opera para los acuerdos comerciales vigentes y para la decisión 439 de 1998 de la secretaria de la Comunidad Andina de Naciones – CAN.

En la siguiente tabla se registran los acuerdos comerciales que el estado Colombiano ha suscrito y que se encuentran vigentes:

ITEM	ESTADO	LEY
1	CANADA	1363 DE 2009
2	CHILE	1189 DE 2008
3	ESTADOS UNIDOS (Arkansas, Colorado, Florida, Illinois, Mississippi, New York, Puerto Rico, Texas, Utah) *	1143 DE 2007
4	EL SALVADOR	1241 DE 2008
5	GUATEMALA	1241 DE 2008
6	HONDURAS	1241 DE 2008
7	LIECHTENSTEIN	1372 DE 2010
8	SUIZA	1372 DE 2010
9	MEXICO	172 DE 1994
10	UNION EUROPEA (Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania y Suecia)	1669 DE 2013
11	SECRETARIA DE LA CAN (Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia)	DECISION 439 DE 1998

*El departamento de Santander otorga trato nacional a los proveedores de los Estados Unidos que:

- (i) tienen como lugar principal de negocios los Estados de Arkansas, Colorado, Florida, Illinois, Mississippi, New York, Puerto Rico, Texas o Utah; o
- (ii) son propiedad o están controlados por empresas que tienen como lugar principal de negocios los Estados mencionados en el ordinal (i) anterior; o
- (iii) ofrecen bienes o servicios producidos sustancialmente (por lo menos el 51% del valor de los bienes o servicios) en los Estados mencionados en el ordinal (i) anterior; los servicios de construcción están exceptuados para los cuales no es aplicable esta última regla.

El proponente puede certificar que cumple con alguna de estas condiciones, certificado que será suficiente.

Los Acuerdos Comerciales y sus anexos incluyen:

- (i) una lista de las Entidades Estatales obligadas por el Acuerdo Comercial;
- (ii) los valores a partir de los cuales el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación; y,
- (iii) las excepciones a la aplicación del Acuerdo Comercial según lo que la Entidad Estatal quiera contratar.

13.1.1 APLICABILIDAD DE UN ACUERDO COMERCIAL.

Para determinar la aplicación de un acuerdo comercial en un proceso de contratación, se deben tener en cuenta las siguientes reglas en orden consecutivo, a saber:

REGLA 1. Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

REGLA 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

REGLA 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 34 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación.

13.1.2 RECIPROCIDAD

El Departamento de Santander debe conceder el mismo trato que da a los bienes y servicios colombianos a aquellos bienes y servicios de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad.

Las certificaciones expedidas por el Ministerio de Relaciones Exteriores están publicadas en <http://www.colombiacompra.gov.co/es/certificaciones-de-trato-nacional-por-reciprocidad>, y su contenido debe ser verificado pues no en todos los casos la Entidad debe conceder dicho trato. En estos casos, la Entidad debe otorgar a los bienes y servicios extranjeros el mismo trato que da a los bienes y servicios nacionales y en consecuencia dar a esas ofertas el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el artículo 33 del Decreto 1510 de 2013.

13.1.3 PLAZOS.

Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los proponentes para preparar sus ofertas. Es así que los documentos del proceso deben establecer en su Cronograma el plazo suficiente para cumplir con esta obligación. Los Acuerdos Comerciales establecen estos plazos en días calendario. Este plazo debe contarse a partir de la fecha de publicación del Aviso de Convocatoria y hasta el día en que vence el término para presentar ofertas en el Proceso de Contratación. Los Acuerdos Comerciales contienen la posibilidad de reducir estos plazos cuando la Entidad Estatal adquiera Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y cuando la información del Proceso de Contratación haya sido publicada oportunamente en el Plan Anual de Adquisiciones.

La siguiente tabla muestra los plazos previstos en los Acuerdos Comerciales, incluyendo los plazos para los Procesos de Contratación de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de los Procesos de Contratación cuya información ha sido publicada en el Plan Anual de Adquisiciones entre 40 días y 12 meses antes de la publicación del Aviso de Convocatoria.

ACUERDO COMERCIAL	PLAZO GENERAL	PLAZO BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERISTICAS TECNICAS UNIFORMES	PLAZO CUANDO HAY PUBLICIDAD EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES
CANADA	30 DIAS	10 DIAS	10 DIAS
CHILE	10 DIAS	10 DIAS	10 DIAS
ESTADOS UNIDOS	30 DIAS	10 DIAS	10 DIAS
EL SALVADOR	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO
GUATEMALA	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO
HONDURAS	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO
LIECHTENSTEIN	10 DIAS	10 DIAS	10 DIAS
SUIZA	10 DIAS	10 DIAS	10 DIAS
MEXICO	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO	NO HAY PLAZO MINIMO
UNION EUROPEA	30 DIAS	10 DIAS	10 DIAS

Cuando un Proceso de Contratación está cubierto por más de un Acuerdo Comercial, el departamento de Santander debe establecer en el Cronograma un plazo para la preparación y la presentación de las ofertas mayor o igual al plazo más largo establecido en los Acuerdos Comerciales aplicables al Proceso de Contratación.

13.1.4 VALORES Y EXCEPCIONES.

Los valores en pesos colombianos para los Acuerdos Comerciales con Canadá, Chile, Estados Unidos, Liechtenstein, Suiza y la Unión Europea están vigentes hasta el 31 de diciembre de 2013. El valor en pesos colombianos para el Acuerdo Comercial con México está vigente hasta el 31 de diciembre de 2014. Colombia Compra Eficiente pone a disposición en su página web



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 35 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

(<http://www.colombiacompra.gov.co/compradores>) los valores en pesos colombianos a partir de los cuales los Acuerdos Comerciales son aplicables a los Procesos de Contratación.

Algunas de las excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales están definidas con un código distinto al del Clasificador de Bienes y Servicios. Los Acuerdos Comerciales de Canadá, Chile, Estados Unidos, Liechtenstein, Suiza y la Unión Europea utilizan la Versión 1.0 de la Clasificación Central de Productos, la cual está disponible en la página web del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (<http://www.dane.gov.co/index.php/normas-y-estandares/nomenclaturas-y-clasificaciones-sen?id=2722>) y el Acuerdo Comercial con México utiliza el Federal Supply Classification, el cual está disponible en la página web de la Agencia Logística de Defensa del Gobierno de los Estados Unidos de América (<http://www.dlis.dla.mil/extracts/default.asp#FederalSupplyClassFSCFederalSupplyGroupFSGTables>).

En el siguiente cuadro se registran los valores y las excepciones a los acuerdos comerciales que aplican al Departamento de Santander:

ITEM	ESTADO	VALORES	EXCEPCIONES DEL ACUERDO
1	CHILE	Para adquirir bienes y servicios a partir de \$586'634.000; y para servicios de construcción a partir de \$14.665'850.000.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37
2	ESTADOS UNIDOS (Arkansas, Colorado, Florida, Illinois, Mississippi, New York, Puerto Rico, Texas, Utah)	Para adquirir bienes y servicios a partir de \$1.185'660.000; y para servicios de construcción a partir de \$18.032'857.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29,30, 32, 33, 34, 35, 36, 37
3	EL SALVADOR	No Incluye Valores	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 14, 20
4	GUATEMALA	Aplica sin importar el valor del proceso de contratación.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 14, 20, 21
5	LIECHTENSTEIN	Para adquirir bienes y servicios a partir de \$586'634.000; y para servicios de construcción a partir de \$14.665'850.000.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29,30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37
6	SUIZA	Para adquirir bienes y servicios a partir de \$586'634.000; y para servicios de construcción a partir de \$14.665'850.000.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29,30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37
7	UNION EUROPEA (Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania y Suecia)	Para adquirir bienes y servicios a partir de \$586'634.000; y para servicios de construcción a partir de \$14.665'850.000.	1, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 32, 34, 35, 37
8	SECRETARIA DE LA CAN (Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia)	Aplica sin importar el valor del proceso de contratación.	Transporte aéreo.

La lista de excepciones establecidas en los Acuerdos Comerciales y que aplican en los procesos de contratación que realiza el departamento de Santander, es:



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 36 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

- 1 Los acuerdos o asistencia, incluidos los acuerdos de cooperación, las donaciones, los préstamos, las subvenciones, las aportaciones de capital, las garantías, los avales y los incentivos fiscales.
- 2 El suministro estatal de mercancías o servicios a personas o a Entidades Estatales del nivel territorial.
- 3 Las compras que tengan el propósito directo de proveer asistencia extranjera.
- 4 La contratación realizada de conformidad a un procedimiento o condición particular de una organización internacional, o financiada mediante donaciones, préstamos u otras formas de asistencia internacionales, cuando tenga que hacerse de una forma no contemplada en el Acuerdo Comercial.
- 5 Los contratos de empleo público y medidas relacionadas.
- 6 La contratación de servicios de agencias fiscales, servicios de depósito, servicios de liquidación y gestión para instituciones financieras, servicios vinculados a la deuda pública.
- 7 La contratación pública de servicios bancarios o financieros referidos al endeudamiento público; o a la administración de pasivos.
- 8 Los servicios financieros.
- 9 Las compras efectuadas en condiciones excepcionalmente favorables que sólo ocurran por un plazo muy breve, tales como enajenaciones extraordinarias.
- 10 La contratación adjudicada de conformidad con un acuerdo internacional y destinada a la implementación conjunta o explotación de un proyecto por los países firmantes.
- 11 La contratación adjudicada de conformidad con un acuerdo internacional relacionado con el estacionamiento de tropas.
- 12 La adquisición o arrendamiento de bienes inmuebles (tierras, edificios, etc.) o los derechos sobre estos.
- 13 La contratación realizada con el propósito específico de prestar asistencia internacional, incluida la ayuda para el desarrollo.
- 14 Las convocatorias limitadas a Mipyme.
- 15 Las contrataciones relacionadas con los programas de reinserción a la vida civil originados en procesos de paz, ayuda a los desplazados por la violencia, apoyo a los pobladores de zonas en conflicto, y en general, los programas derivados de la solución del conflicto armado.
- 16 Las contrataciones que realicen las misiones del servicio exterior de Colombia, exclusivamente para su funcionamiento y gestión.
- 17 Los contratos interadministrativos.
- 18 Las contrataciones relacionadas con la defensa y seguridad nacional.
- 19 La adquisición de bienes requeridos en la ejecución de servicios de investigación y desarrollo.
- 20 Las contrataciones para la dotación y sustento de las fuerzas armadas y las contrataciones relacionadas con programas de asistencia social, apoyo a la agricultura o procesos de paz.
- 21 Las concesiones.
- 22 Las concesiones de obra pública.
- 23 Las contrataciones del sector defensa y del Departamento Administrativo de Seguridad (DAS) que necesiten reserva para su adquisición.
- 24 Los bienes de carácter estratégico, listados a continuación, adquiridos por el Ministerio de Defensa o sus Entidades Estatales adscritas. (La numeración se refiere al Federal Supply Classification FSC). - 10 Armamento - 11 Material nuclear de guerra - 12 Equipo de control de fuego - 13 Municiones y explosivos - 14 Misiles dirigidos - 15 Aeronaves y componentes de estructuras para aeronaves - 16 Componentes y accesorios para aeronaves - 17 Equipo para despegue, aterrizaje y manejo en tierra de aeronaves - 18 Vehículos espaciales - 19 Embarcaciones, pequeñas estructuras, pangas y muelles flotantes - 20 Embarcaciones y equipo marítimo
- 25 Los servicios relacionados con los bienes de carácter estratégico adquiridos por el Ministerio de Defensa o sus Entidades Estatales adscritas relacionadas en la lista de Entidades Estatales obligadas.
- 26 Los servicios adquiridos en soporte de fuerzas militares localizadas fuera de Colombia.
- 27 Las compras efectuadas con miras a la reventa comercial por tiendas gubernamentales.
- 28 Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.
- 29 Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social.
- 30 Las contrataciones realizadas por una Entidad Estatal cubierta del orden territorial en nombre de una Entidad Estatal no cubierta del orden nacional.
- 31 La contratación efectuada por empresas industriales o comerciales del Estado o por sociedades de economía mixta, del nivel territorial.
- 32 Los servicios de investigación y desarrollo - División 81. Servicios de Investigación y Desarrollo. - Grupo 835. Servicios Científicos y Otros Servicios Técnicos. - Clase 8596. Servicios de procesamiento de datos requeridos en la ejecución de actividades científicas y tecnológicas. - Clase 8597. Organización de eventos requeridos en la ejecución de actividades científicas y tecnológicas.
- 33 Los servicios de ingeniería y arquitectura - Clase 8321. Servicios de arquitectura - Clase 8334. Servicios de diseño de ingeniería - Clase 8335. Servicios de ingeniería durante la fase de construcción y de instalación
- 34 Los servicios públicos. - División: 69. Servicios de distribución de electricidad; servicios de distribución de gas y agua por tubería. - División: 94. Servicios de alcantarillado y eliminación de



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 37 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

- desperdicios, servicios de saneamiento y otros servicios de protección del medio ambiente. - Telecomunicaciones básicas (no incluye los servicios de telecomunicaciones de valor agregado).
- 35** Los servicios sociales. - División 91. Administración pública y otros servicios para la comunidad en general; servicios de seguridad social de afiliación obligatoria. - División 92. Servicios de enseñanza - Grupo 931. Servicios de salud humana
- 36** Los servicios de impresión.
- 37** La elaboración de programas de televisión. - Subclase 96121. Servicios de producción de películas cinematográficas, cintas de vídeo y programas de televisión.
- 38** Los servicios de construcción.
- 39** La compra de servicios de transporte necesarios para la ejecución de un contrato.
- 40** Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, para el Comando General de las Fuerzas Militares, Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Nacional, y Policía Nacional.
- 41** Las contrataciones del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.
- 42** Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social realizadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.
- 43** La contratación de materiales y tecnología nuclear realizada por el Instituto Colombiano de Geología y Minería – INGEOMINAS.
- 44** En las contrataciones de la Unidad Administrativa Especial de Aeronáutica Civil (AEROCIVIL), solo se aplicará el trato nacional a bienes, servicios y proveedores, con excepción de las contrataciones relacionadas con la infraestructura para el sistema aeroportuario o para el sistema nacional del espacio aéreo, las cuales no están cubiertas por el Acuerdo Comercial.
- 45** Las contrataciones de la Unidad Administrativa Especial de Aeronáutica Civil – AEROCIVIL.
- 46** Las contrataciones de la Registraduría Nacional del Estado Civil para la preparación y realización de elecciones.

13.1.5 ACUERDOS COMERCIALES QUE APLICAN AL PROCESO DE SELECCIÓN OBJETO DEL PRESENTE ESTUDIO.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta tanto el valor como el objeto del proceso de selección de contratista que nos ocupa, la Entidad diligencia el siguiente cuadro para determinar los acuerdos comerciales en los cuales se encuentra cobijado el proceso en mención y por lo tanto aplica el trato nacional.

ACUERDO COMERCIAL	DEPARTAMENTO DE SANTANDER INCLUIDO	PRESUPUESTO DEL PROCESO SUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
CANADA	NO	NO APLICA	NO APLICA	NO
CHILE	SI	SI/NO	SI/NO	SI/NO
ESTADOS UNIDOS	SI	SI/NO	SI/NO	SI/NO
EL SALVADOR	SI	SI	SI/NO	SI/NO
GUATEMALA	SI	SI/NO	SI/NO	SI/NO
HONDURAS	NO	SI	NO APLICA	NO
LIECHTENSTEIN	SI	SI/NO	SI/NO	SI/NO
SUIZA	SI	SI/NO	SI/NO	SI/NO
MEXICO	NO	NO APLICA	NO APLICA	NO
UNION EUROPEA	SI	SI/NO	SI/NO	SI/NO
SECRETARIA DE LA CAN	SI	SI	SI/NO	SI/NO

El Departamento de Santander en aquellos casos en los que se deba otorgar a los bienes y servicios extranjeros el mismo trato que se les da a los bienes y servicios nacionales, concede a dichos bienes y servicios el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el artículo 33 del Decreto 1510 de 2013.

14 CRONOGRAMA.

El siguiente es el cronograma del proceso de selección:



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 38 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

CRONOGRAMA			
SUMINISTRO DIARIO DE UNA RACIÓN ALIMENTARIA A LOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE SANTANDER ED-LP-14-07			
No.	ACTIVIDAD	TÉRMINOS	LUGAR
1.	PUBLICACION AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA (art. 21 Dec. 1510/13)	02 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
2.	PUBLICACION AVISO	02 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
3.	PUBLICACION ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS.	02 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
4.	PUBLICACION PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES	02 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
5.	PRESENTACION OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	Desde 03 de julio al 16 de julio de 2014	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL observacionesjuridicas@santander.gov.co
6.	RESPUESTA OBSERVACIONES PRESENTADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	17 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
7.	EXPEDICION ACTO ADMINISTRATIVO DE APERTURA DEL PROCESO DE SELECCION.	17 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
8.	PUBLICACION PLIEGO DEFINITIVO DE CONDICIONES	17 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
9.	INICIO DEL PLAZO PARA PRESENTACION DE OFERTAS	Desde el 18 de julio de 2014	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
10.	PRESENTACION OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	Desde 18 al 22 de julio de 2014	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL observacionesjuridicas@santander.gov.co
11.	AUDIENCIA DE ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y ACLARACIÓN DE PLIEGOS	a las 04:00 p.m., del 22 de julio de 2014	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
12.	RESPUESTA OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	23 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
13.	PLAZO MÁXIMO PARA EXPEDICION DE ADENDAS	23 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
14.	PRESENTACION DE OFERTAS	28 de julio de 2014, hasta las 5:00 pm	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
15.	INFORME DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS	28 de julio de 2014, hasta las 5:20 pm	www.contratos.gov.co
16.	EVALUACION DE OFERTAS	Desde el 28 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
17.	SOLICITUD DE SUBSANACION	29 de julio de 2014	www.contratos.gov.co
18.	ÚNICO PLAZO PARA SUBSANAR	hasta las 6:00 pm, del 31 de julio de 2014	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
19.	PUBLICACION DEL INFORME DE EVALUACION DE OFERTAS	01 de agosto de 2014	www.contratos.gov.co



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 39 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

20.	TRASLADO DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y PLAZO PARA PRESENTACION OBSERVACIONES AL MISMO	Del 04 al 11 de agosto de 2014	www.contratos.gov.co
21.	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS AL INFORME DE EVALUACION	12 de agosto de 2014	www.contratos.gov.co
22.	AUDIENCIA PUBLICA DE ADJUDICACIÓN	14 de agosto de 2014, a las 4:00 pm	Calle 41 No. 9 – 67, Segundo Piso, oficina designada para la contratación de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
23.	PUBLICACION ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACION O DECLARATORIO DE DESIERTA.	14 de agosto de 2014	www.contratos.gov.co
24.	FIRMA DEL CONTRATO	Dentro de los diez (10) días, siguientes a la Adjudicación del proceso	DESPACHO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
25.	EXPEDICIÓN DEL REGISTRO PRESUPUESTAL	Dentro de los diez (10) días, siguientes a la Suscripción del contrato	SECRETARÍA DE HACIENDA
26.	ENTREGA DE GARANTIAS	Dentro de los diez (10) días, siguientes a la Suscripción del contrato	DESPACHO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
27.	APROBACION DE GARANTIAS	Dentro de los cinco (05) días, siguientes a la entrega de Garantías	DESPACHO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
28.	SUSCRIPCIÓN ACTA DE INICIO	Dentro de los diez (10) días, siguientes al cumplimiento de los requisitos de ejecución	DESPACHO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
29.	EJECUCIÓN	VEINTICINCO (25) MESES, CONTADOS A PARTIR DE LAS SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, DE LOS CUALES UN (1) MES SERA PARA LA INSTALACIÓN, NOVENTA DÍAS (90) PARA EL SUMINISTRO, CONFIGURACIÓN E INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS DE COMPUTO Y VEINTICUATRO (24) MESES PARA LA PRESTACIÓN EFECTIVA DEL SERVICIO DE CONECTIVIDAD	El objeto del contrato, se ejecutará en el Departamento de Santander, para lo cual se deber tener en cuenta los municipios señalados en el anexo técnico No. 4.
30.	PAGO	De conformidad con lo establecido en los establecido en los documentos y estudios previos y el contrato	SECRETARÍA DE HACIENDA



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 40 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

15 DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

En el presente proceso podrán participar todas las personas naturales y jurídicas, consorcios, uniones temporales) promesas de sociedad futura, proponentes nacionales y extranjeros, siempre que cada uno de los enunciados cumplan con los requisitos habilitantes y obtengan calificación conforme se describe en los estudios de oportunidad y conveniencia y pliegos de condiciones discriminados de la siguiente manera:

15.1 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO:

- Carta de presentación de la propuesta
- Certificado vigente de constitución, existencia y representación legal
Para personas naturales
- Inscripción en el registro único de proponentes (RUP).
- Garantía de seriedad de la propuesta
- Certificado de antecedentes fiscales contraloría general de la república
- Certificado de antecedentes disciplinarios procuraduría general de la nación
- Certificado judicial
- Registro único tributario (RUT)
- Documento de identidad
- Libreta militar
- Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y pago de aportes parafiscales
- Documento de constitución del proponente plural
- Acta de junta de socios

15.2 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN FINANCIERO:

Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 1,66
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,48
Razón de cobertura de intereses	Mayor o igual a 1,38
Patrimonio	Mayor o igual al presupuesto oficial

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o está organizado en cualquier forma de asociación debe acreditar su capacidad financiera de acuerdo con los criterios establecidos en el Estudio Previo del presente proceso de selección.

A. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre patrimonio	Mayor o igual a 0,17
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0,06

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura o está organizado en cualquier forma de asociación, debe acreditar su capacidad organizacional de acuerdo con los criterios establecidos en el Estudio Previo del presente proceso de selección.

15.3 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TECNICO Y EXPERIENCIA:

La Entidad requerirá como experiencia un mínimo de condiciones, que van desde requerimientos generales hasta requerimientos específicos, los cuales son adecuados y proporcionales al objeto del contrato a ejecutar, a la magnitud y a la finalidad de la Entidad, la cual busca un contratista que cuente con la experiencia suficiente en la realización de labores iguales o similares al objeto contractual. Se busca que quienes formulen propuesta, sean oferentes que gracias a su experiencia cuenten con solidez, posicionamiento y permanencia en el mercado.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 41 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

La experiencia solicitada respecto al objeto y a los códigos del Clasificador de los Bienes y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), obedecen a requerimientos generales que consisten en que el proponente cuente con experiencia en las principales actividades a ejecutar de acuerdo con el correspondiente presupuesto de obra del contrato, las cuales son un referente mínimo que debe cumplir el proponente.

Para acreditar esta experiencia la Entidad solicita que el proponente deberá aportar certificación (es) y/o acta(s) de liquidación y/o acta(s) de recibo final donde se pueda evidenciar la ejecución de la(s) siguiente(s) actividad(es) identificadas con el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), demostrándose esta condición mediante el Certificado de Registro Único de proponentes, RUP:

85 15 15 00 Tecnología de alimentos
85 15 16 00 Asuntos Nutricionales
85 15 17 00 Planeación y ayuda de política de alimentos
90 10 16 00 Servicio de banquetes y catering
93 13 16 00 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Adicionalmente cada proponente deberá acreditar que ha ejecutado en máximo diez (10) contratos terminados y liquidados en los cuales el ejecutor demuestre con certificación y/o acta de liquidación y/o acta de recibo final (donde se evidencia la condición de terminado) expedida por entidad pública y/o privada (en todo caso la experiencia con entidades privadas deberá estar reportada en el RUP), y la experiencia debe relacionarse con la(s) actividades señaladas anteriormente y cuya sumatoria en SMMLV a la fecha de liquidación de los contratos aportados deberá ser igual o mayor a dos veces el presupuesto oficial.

Para el caso de proponentes plurales, dicha acreditación podrá ser aportada por uno o todos sus integrantes.

De igual manera, el Departamento de Santander determina requerir la siguiente experiencia de manera específica, para lo cual se debe aportar experiencia con tres contratos: un contrato que se refiera a Planeación y ayuda de política de alimentos, otro contrato que se refiera a Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición y otro contrato que se refiera a Servicios de banquetes y catering. Para cumplir con la experiencia anterior, ésta debe estar relacionada en el RUP, en donde se evidencie que el valor de ejecución de cada contrato, sea de por lo menos el cuarenta por ciento (40%) del valor presupuesto oficial. Este criterio ha sido establecido por la entidad para garantizar que el oferente posea una experiencia similar en cuanto a la magnitud del proceso que se va a ejecutar. Es así que el valor ejecutado de cada uno de los contratos aportados expresado en SMMLV a la fecha de terminación de la ejecución del mismo, debe ser mínimo igual o superior a 5624,97 SMMLV. Esta condición será acreditada por el valor certificado que se presente en el RUP.

Ahora bien, para el caso de Uniones Temporales o Consorcios, los integrantes deben acreditar mediante contratos con sus respectivas actas de liquidación, haber desarrollado cada uno de los objetos requeridos, en el párrafo anterior. Para cada uno de los aspectos señalados, el proponente deberá certificar la experiencia con máximo tres (3) contratos y cuyo valor ascienda a la sumatoria de mínimo dos (2) veces el presupuesto oficial para cada uno. No obstante lo anterior, se tendrá en cuenta que por lo menos se acredite el 40% de dicho valor en uno de los tres contratos, de cada aspecto.

NOTA 1: Los contratos acreditados deberán ser contratos relacionados con los aspectos señalados anteriormente; por cuanto el objeto a contratar es de esta finalidad y la gestión técnica, administrativa y financiera determinan a estos proyectos como de mayor grado de complejidad que los de finalidad privada.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 42 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

NOTA 2: Las certificación y/o acta de liquidación y/o acta de recibo final, presentadas por los proponentes para acreditar la experiencia deberán ser expedidas por la entidad contratante, donde se especifique por lo menos lo siguiente:

- a.) Nombre del contratante
- b.) Nombre del contratista.
- c.) Objeto del contrato.
- f.) Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato.
- g.) Valor del contrato
- h.) Valor ejecutado
- j.) Nombre y firma de quien emite la certificación.

NOTA 3: Tratándose de consorcios o uniones temporales, se atenderán las siguientes condiciones para soportar la experiencia acreditada:

a.) Cuando en un contrato que se presenta como experiencia el ejecutor haya sido un consorcio o unión temporal, y el proponente haya sido integrante del mismo, el porcentaje que se acreditará como experiencia será el resultado de multiplicar el total ejecutado del valor y/o de la cantidad de actividades por el porcentaje que le correspondía dentro de esa unión temporal o consorcio. En estos casos, los proponentes deberán, además de los documentos solicitados para acreditar la experiencia, adjuntar copia del acta consorcial o de la unión temporal, (si dentro de los documentos aportados no es posible determinar el porcentaje de participación). En caso que el oferente no cumpla con este requerimiento, y solo para este caso específico, no se tomará en cuenta esta experiencia para el cálculo de la acreditación respectiva.

b.) Cuando se presente un contrato que haya sido ejecutado por integrantes de un proponente plural que hoy conforman un nuevo proponente plural, el mismo se acreditará en valor y cantidad como un contrato para cada integrante del proponente plural de acuerdo con su porcentaje de participación, quiere esto decir que ese contrato, valdrá como un contrato, para cada uno de los integrantes del proponente plural; se contabilizará tantas veces como integrantes lo acrediten para este proceso.

NOTA 4: Los contratos presentados para acreditación de experiencia, cuyo valor ejecutado se encuentre expresado con moneda extranjera, deben efectuar el siguiente procedimiento para re expresar el valor de dichos contratos en pesos colombianos

- a) En caso de que el valor del contrato se encuentre expresado en una moneda o unidad de cuenta diferente al dólar estadounidense, se deben re-exresar a dólares estadounidenses, utilizando para ello la tasa de cambio, correspondiente a la fecha de inicio del contrato, publicada en el sitio de Internet del Banco de La República de Colombia, de acuerdo con la siguiente ruta:

www.banrep.gov.co

Menú de contenido

Series estadísticas

Tasas de cambio

Tasa de cambio de algunas monedas del mundo países que no pertenecen al continente americano Tipo de tasa (elegir compra)

Serie para un rango de fechas dado

Seleccionar la fecha

Seleccionar la moneda (se obtiene cambio de dólares a la moneda elegida en la fecha requerida, en el caso del euro considerar hasta la quinta cifra decimal expresa)

Si la tasa de cambio con el dólar estadounidense de la moneda en la que se encuentre el valor del contrato no se encuentra listada, se deberá certificar por la entidad facultada para ello del país de origen del contrato, la tasa de cambio oficial entre esta moneda y el dólar estadounidense en la respectiva fecha de inicio del contrato.



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 43 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

b) Si el valor ejecutado del contrato ya se encuentra expresado en dólares estadounidenses, o se re-expresa a dólares estadounidenses según el procedimiento descrito en el literal anterior, se deberá re-expresar de dólares estadounidenses a pesos colombianos utilizando la Tasa Representativa del Mercado (TRM) publicada en el sitio de Internet del Banco de La República de Colombia, de acuerdo con la siguiente ruta:

- www.banrep.gov.co
- Menú de contenido Series estadísticas
- Cambio Tasa de cambio del peso colombiano
- TRM

Serie histórica de la tasa de cambio representativa del mercado (se obtiene cambio de pesos colombianos a dólares en la fecha de inicio del contrato, considerando hasta la segunda cifra decimal expresa).

NOTA 5: Cuando el proponente sea una persona jurídica, que tenga menos de tres (3) años de constituida, puede acreditar la experiencia de sus accionistas, socios o constituyentes.

NOTA 6: Para el caso de personas naturales, el hecho que el aspirante haya adquirido experiencia y esta se encuentre publicada en el RUP, no significa que ha adquirido idoneidad por fuera del alcance del área de la especialidad.

NOTA 7: El proponente deberá diligenciar en el Anexo 3 al pliego de condiciones, Condiciones de experiencia y condiciones técnicas, lo referente al formato de condiciones de experiencia.

1.1.2. CONDICIONES TECNICAS

El Departamento de Santander estima conveniente solicitar unas condiciones técnicas mínimas entre las que se encuentra el equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, necesario para cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas de las actividades a ejecutar.

Adicionalmente se requiere una cantidad de profesionales, que obedecen a las diferentes especialidades necesarias para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el objeto, valor, magnitud y grado de complejidad del mismo. Para ello es necesario que los proponentes acrediten que cuentan para la ejecución del proyecto, con la disponibilidad de los profesionales que cumplan con los perfiles exigidos, así como del equipo requerido.

Lo anterior busca garantizar que los oferentes al realizar sus propuestas, incluyan estos aspectos técnicos que afectan de manera directa y ponderada su presupuesto económico.

1.1.2.1. PERSONAL PROFESIONAL MINIMO REQUERIDO.

El proponente deberá adjuntar un documento debidamente firmado EN ORIGINAL, en el cual manifiesta que suministrará el siguiente personal para la ejecución del objeto contractual, el cual debe cumplir con el perfil descrito a continuación.

CARGO A DESEMPEÑAR	CANTIDAD PERSONAL	PROFESION	PORCENTAJE DE DEDICACION	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECIFICA
Director del Programa de Alimentación Escolar -PAE	1	Administrador de Empresas o Contador Público o Ingeniero	100 %	No menor de cinco (5) años contados entre la fecha de expedición de	No menor de tres (3) años acumulada, contada dentro del período



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 44 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

		Financiero o Ingeniero de Alimentos o profesiones afines		la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección.	comprendido entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha del cierre del plazo del presente proceso de selección, así: Ejercicio profesional como Director de un Programa de Alimentación Escolar –PAE.
Coordinador del Programa de Alimentación Escolar -PAE	1	Administrador de Empresas o Contador Público o Ingeniero Financiero o Ingeniero de Alimentos o Nutricionista profesiones afines	100 %	No menor de cuatro (4) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección.	No menor de tres (3) años acumulada, contada dentro del período comprendido entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha del cierre del plazo del presente proceso de selección.
Líder de Campo del Programa de Alimentación Escolar -PAE	4	Ingeniero de Alimentos o Nutricionista profesiones afines	100%	No menor de cuatro (4) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección.	No menor de tres (3) años acumulada, en área de alimentación y/o PAE contada dentro del período comprendido entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha del cierre del plazo del presente proceso de selección.
Personal de apoyo de campo.	6	Técnicos profesionales o Técnicos con formación en educación para el trabajo y el desarrollo humano o Técnicos del SENA	100%	No menor de dos (2) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección.	No menor de un (1) año acumulada, en área de alimentación y/o PAE

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

1. Fotocopia del certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios del consejo nacional profesional de ingeniería, COPNIA, o certificación de vigencia expedida por el ente que corresponda, (certificado vigente a la fecha de cierre del presente proceso).
2. Fotocopia de los diplomas o actas de grado que acrediten la formación de los profesionales en nivel de postgrado
3. Carta de compromiso suscrita EN ORIGINAL por cada uno de los profesionales ofrecidos por el proponente en la cual manifiesten la disponibilidad para ejercer el



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 45 de 46
----------------------------	---------------------	---------------------	------------	---------------

cargo para la ejecución del presente proyecto y en la dedicación exigida en el presente proceso.

4. Certificado y/o acta de recibo final y/o acta de liquidación de los contratos presentados para acreditar la experiencia específica.

NOTA 2: La experiencia general se refiere a la experiencia en ejercicio profesional del equipo profesional mínimo requerido, y corresponde a los años comprendidos entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso.

NOTA 3: La experiencia específica del equipo profesional mínimo requerido corresponde a los años certificados (mediante certificado y/o acta de recibo final y/o acta de liquidación) de contratos con entidades estatales o privadas en desarrollo de objetos de proyectos y/o en desempeño de cargos específicos y/o en desarrollo de actividades específicas requeridas para cada perfil profesional. Para los cargos de especialista donde se exija la experiencia específica en determinada especialidad, esta se empezará a contar desde la fecha de expedición del título de especialización.

NOTA 4: Los documentos presentados para acreditar la experiencia específica (mediante certificados y/o acta de recibo final y/o acta de liquidación) deberán contener como mínimo la siguiente información:

- contratante,
- contratista,
- objeto,
- cargo desempeñado,
- porcentaje de dedicación,
- fecha de expedición,
- fecha de inicio,
- fecha de terminación,
- nombre, firma y cargo de quien certifica.

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

NOTA 5: Para el cálculo del tiempo acreditado de cada contrato como experiencia específica del profesional no se tendrá en cuenta el porcentaje de dedicación. Se permite la presentación de proyectos con simultaneidad en periodos parciales o totales de ejecución siempre y cuando la suma de las dedicaciones no supere el ciento por ciento. En caso de presentarse proyectos con simultaneidad en periodos parciales o totales de ejecución donde la suma de las dedicaciones superan el ciento por ciento, se consideran todos los documentos presentados como no ofrecidos para acreditación de la experiencia específica.

NOTA 6: En el cuadro siguiente se relacionan la forma en que la entidad establece las equivalencias entre los títulos de postgrado (especialización, maestría o doctorado) en años de experiencia general y experiencia específica.

	Experiencia General	Experiencia Específica
Especialista	2 años	1 año
Maestría	3 años	1,5 años
Doctorado	4 años	2 años

NOTA 7: El proponente deberá diligenciar en el Anexo 3 al pliego, Condiciones de experiencia y condiciones técnicas, lo referente al formato de personal profesional mínimo requerido.

16 PONDERACION DE LOS ELEMENTOS DE CALIDAD Y PRECIO

16.1 CRITERIOS DE PUNTUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE MAXIMO
1	ELEMENTO DE PRECIO	700
2	ELEMENTO DE CALIDAD (técnico)	100
3	INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100
PUNTAJE TOTAL		1000



AVISO CONVOCATORIA PUBLICA	Código: AP-GC-AC-04	Fecha de aprobación	Versión: 5	Pág. 46 de 46
-------------------------------	------------------------	---------------------	------------	---------------

**17 INDICAR SI EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN HAY LUGAR A
PRECALIFICACIÓN**

NO APLICA

Dado en la ciudad de Bucaramanga a los, 20 de junio de 2014

DR. LUIS ALBERTO CHAVEZ SUAREZ
Secretario de Educación Departamental

DR. JORGE CÉSPEDES CAMACHO
Revisión y Vo.Bo.
Jefe Oficina Asesora Jurídica del Departamento

DR. REYNALDO VIVIESCAS PEREZ
Revisión y Vo. Bo.
Asesor de Despacho para los Asuntos Legales del
Departamento

Dra. ADELA SILVA ARDILA
Revisión y Vo. Bo.
DIRECTOR FINANCIERO SED
Fuentes de Financiación y Presupuestal

DR. DANIEL DOMINGUEZ SARMIENTO
Abogado contratista
Proyectó y Revisión
Aspectos Jurídicos

ANÍBAL GONZÁLEZ SÁNCHEZ
Ingeniero de Alimentos.
TP 68254099033 STD
Contratista - Consultoría, Tecnología
Seguridad Alimentaria Nutricional – SAN - SAS
Secretaría de Educación de Santander

Ing. JORGE ENRIQUE VILLAMIZAR BARROS
Ingeniero de Alimentos
Secretaría de Educación de Santander

Dra. SILVIA JULIANA MURILLO
Nutricionista y Dietista
Secretaría de Educación de Santander

Proyecto: JESÚS ERNESTO PORTILLA CASTRO
Abog contratista de Apoyo externo Gobernación de Santander

ORIGINAL FIRMADO