



ESTUDIO PREVIO

Palmira, Marzo de 2016

ESTUDIOS PREVIOS PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA

El suscrito Secretario de Educación del Municipio de Palmira se permite elaborar el presente estudio para la celebración de Licitación Pública para: **PRESTACION DEL SERVICIO A TRAVÉS DEL SUMINISTRO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y ALMUERZO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA Y TARDE, A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES VALIDADOS EN LA MATRICULA SIMAT DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES, EL PERIODO LECTIVO 2016**” En cumplimiento a lo dispuesto por el Estatuto General de la Contratación Pública, especialmente lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, y conforme a lo dispuesto por la Ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.1.2.1.1 y Artículo 2.2.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se presenta el estudio previo para adelantar un proceso de selección de licitación pública así:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

El Programa de Alimentación escolar PAE, es una de las estrategias diseñada para fortalecer la política de permanencia escolar del Ministerio de Educación Nacional, a través de la cual se facilita el acceso de la población objetivo a un complemento alimentario, sumando esfuerzos en la atención integral de los beneficiarios del sistema educativo público.

Durante el periodo lectivo del 2015 el Ministerio de Educación trasladó recursos para atender 16.990 titulares de derecho y con recursos propios se atendieron 14.000 titulares de derecho y se conformó bolsa común de recursos (Recursos Ministerio de Educación Nacional – MEN y Propios) para dar atención a 30.990 titulares de derecho, cuyo objeto fue garantizar uniformidad del programa de Alimentación Escolar, ofreciendo un servicio de calidad y aumentar los índices de cobertura educativa.

Los proponentes deberán tener en cuenta que el Régimen Jurídico aplicable es el del contrato de aporte, regulado por la Ley 7ª de 1979 y los Decretos 2388 de 1979, 334

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

de 1980, 2923 de 1994, 1477 de 1995, 2150 de 1995 y 1137 de 1999, entre otros; en razón del cual el Municipio de Palmira realiza un aporte para la prestación del servicio del PROGRAMA DEL PAE.

1.1. JUSTIFICACIÓN

La alimentación es un derecho universal, y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país, y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización, para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los beneficiarios de este tipo de programas.

Por lo tanto y para dar respuesta a esta política nacional, el Ministerio de Educación Nacional, ha emitido la Resolución No. 16480 del 5 de octubre de 2015, por la cual asignan a las entidades territoriales certificadas el presupuesto para el desarrollo y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, le corresponde al el Municipio de Palmira por valor de Noventa y cuatro millones trescientos sesenta y dos mil setecientos setenta y ocho mil pesos MCte (\$94.362.778=). Adicionalmente, el Ministerio ha venido informando de los esfuerzos desplegados para incrementar el monto de los recursos destinados a la operación regular se va asignar más recursos asignados de SGP para PAE Regular por valor de Trescientos cuarenta y un mil millones ciento diez mil doscientos veintisiete mil pesos MCte (\$341.110.227=).





ESTUDIO PREVIO

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

OBJETO: El objeto del presente estudio es: **PRESTACION DEL SERVICIO A TRAVÉS DEL SUMINISTRO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA / JORNADA DE LA MAÑANA Y TARDE, A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES VALIDADOS EN LA MATRICULA SIMAT DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES, EL PERIODO LECTIVO 2016**

A) El servicio requerido esta codificado en el clasificador de bienes y servicios **UNSPSC** como se indica en la Tabla a continuación:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	PRODUCTO
1	93131600	planeación y programación de políticas de alimentación y nutrición
2	50193000	Bebidas y Comidas Infantiles
3	93141500	Desarrollo y servicios sociales
4	85151500	Servicios de contrato de la higiene de los alimentos
5	85151600	Servicios de programación de la nutrición
6	85151700-	Normas alimentarias

• **OBJETIVO GENERAL.**

Contratar mediante licitación pública los servicios de (1) **OPERADOR**, que ejecute el programa de Alimentación Escolar, en las Instituciones y Sedes Educativas ubicadas en la zona urbana y rural del Municipio Palmira, durante los días programados en el

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

presente estudio; aplicando lo establecido en los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar PAE del Ministerio de Educación Nacional.

• OBJETIVO ESPECÍFICO

Suministrar Raciones Alimenticias a los titulares de derecho estudiantes de Básica Primaria y Secundaria en 112 Sedes Educativas Oficiales urbanas y rurales del Municipio de Palmira durante días del periodo lectivo 2016, financiado de la siguiente manera:

- 30.000 Raciones complementos alimentarios financiados con Recursos Propios y recursos MEN por 133 días.

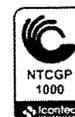
3.1 CONDICIONES TECNICAS DEL CONTRATO:

- **Tipo de Contrato. SERVICIO**, mediante el Proceso de Licitación Pública, conforme lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.
- **Valor del Contrato:** Cuatro Mil Trescientos Ochenta y Nueve Millones de Pesos M/Cte (\$4.389.000.000=).
- **Forma de Pago.** Actas parciales, previa certificación de recibo a satisfacción del interventor del contrato y el trámite de pago respectivo, estas actas parciales se cancelaran por ración servida.

Nota: Se debe tener en cuenta que se cancelara por ración servida, y no ración reforzada.

- **Plazo y lugar de ejecución:** El plazo de ejecución será de ciento treinta y tres (133) días del calendario escolar de los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, noviembre -2016, a partir de la firma del acta de inicio.
- **Lugar de ejecución:** En 112 Sedes Educativas, ubicadas en la zona urbana y rural del Municipio de Palmira.

a) **Supervisión.** Dada la magnitud del contrato, se requiere interventoría externa, a través de la modalidad de consultoría, para lo cual el Convenio suscrito entre el Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de Palmira, aportará recursos para





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

tal fin. La Secretaría de Educación realizará el proceso de supervisión a la interventoría externa.

- **Población beneficiada. 30.000** estudiantes titulares de derecho de las sedes educativas oficiales de la zona urbana y rural beneficiados con ración complemento am-pm .

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
 Departamento del Valle del Cauca
 Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

INSTITUCIONES	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11											
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T		M	T								
IE DE ROZO																							
CARDENAS							30	42	70	41	33	37	30	54	34	23	19	23	18	454			
JOSE MARIA OBANDO	5		7		9		8		8		7									50			
JULIA LOPEZ DE ESCOBAR	16		31		28		21		33		14									143			
MONSEÑOR BECERRA CABAL	52	72	69	78	35		59	23												388			
ROGELIO VASQUEZ NIEVA					121		86		195		142	119		141		101		64	62	48	1079		
IE JOSE ASUNCION SILVA																							
ENRIQUE OLAYA HERRERA	13		10		11		14		9		10										67		
JOSE ASUNCION SILVA	35			30		40		44		39		45	72		70		54		47	40	45	630	
MANUELA BELTRAN	3		6		9		5		14		11											48	
IE MONSEÑOR JOSE MANUEL SALCEDO																							
ANTONIO JOSE DE SUCRE	2		8		7		7		6		7											37	
ANTONIO NARIÑO	3		5				4		2		1											15	
CARDENAS (BOLD)													28		32		23		18		51	152	
LUIS EDUARDO NIETO	8		10		10		14		13		13											68	
LUIS GERARDO SALAMANCA				21		20			66		25		34		25		26				43	260	
MONSEÑOR JOSÉ MANUEL SALCEDO	25		19		39		22		42													147	
IE SEBASTIAN DE BELALCAZAR																							
ALFREDO VASQUEZ COBO	10		3		9		9		6		6											43	
JOSE MARIA VIVAS BALCAZAR	20			29		25		40		37		34	25		36		35		24		18	21	344
JULIA SAAVEDRA DE VILLAFANE	13			39		31		27		32		31	27		26		28		18				272
LA DOLORES			10		8		14		21		13												66
LA UNION			2		3		2		2		4												13
SEBASTIAN DE BELALCAZAR	26			29		38		40		49		49	58		46		49		33		31	14	462
IE SEMILLA DE LA ESPERANZA																							
HELIODORO VILLEGAS	11		11		14		18		20		11												85
RODRIGO DE BASTIDAS	5		15		19		22		21		20		27		24		22		9		24	15	223
SEMILLA DE LA ESPERANZA	17			37		45		40		48		24	26		18		11		11				277
VASCO NUÑEZ DE BALBOA	21	30		94		76		75		91	59	70		63		55		43		22	23		722

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
 Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
 www.palmira.gov.co
 PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
 Departamento del Valle del Cauca
 Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

INSTITUCIONES	0		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11			
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T		
IE DOMINGO IRURITA																										
DOMINGO IRURITA							34		31		35		79		59		10							119		
MARIA AUXILIADORA											66	31	82		92									257		
MONSEÑOR GUILLERMO BECERRA CABAL	27		38		34		34		32		34													197		
SANTA TERESITA (U)	86	26	118		89	61	51	46	39	45	19													610		
IE HUMBERTO RAFFO RIVERA																										
ALEJANDRO DURAN	70		102		114		130			123		71												630		
HUMBERTO RAFFO RIVERA													220											220		
IE DE TABLONES																										
ATANASIO GIRARDOT			3		2		3		3		5		4											20		
CRISTOBAL COLON									27		36													63		
JUAN JOSE RONDON	29		38		37		26		29															159		
MARCO FIDEL SUAREZ			6		6		6		3		3													24		
MIGUEL LOPEZ MUÑOZ			2				4		2		3													11		
POLICARPA SALAVARRIETA			4		1		1				6													12		
RITA SABOGAL	1		4		1		4		5		3		14		14		14		12					72		
ROSARIO DE FATIMA	4		6		11		17						12		7									57		
TABLONES	26		26		41		28		37		45		70		44		41		48		49		19	474		
IE FRANCISCO MIRANDA																										
FRANCISCO MIRANDA	20				32		48		30		34													164		
LICEO FEMENINO SATELITE													75		72		50		43		47		28	315		
MARIA AUXILIADORA			15		18																			33		
NUUESTRA SEÑORA DE LOURDES			20																					20		
SAN JUAN BAUTISTA	1		6		14		6		11		7													45		
SANTA TERESITA (R)	7		13		6		11		12		9													58		
SANTO TOMAS DE AQUINO	2		5		5		6		7		6													31		
IE SAGRADA FAMILIA - POTRERILLO																										
JORGE ROBLEDO	3		7		7																			17		
JOSE ANTONIO ANZOATEGUI	3		11		5		11		9		12		14		12		14		9					101		
JOSE VICENTE CONCHA	27		22		20		17		17															107		
JUNTAS LA FLORIDA	1		2		2		1		4															45		
LA NEVERA					3		1		3		2		3						1					13		
MAGDALENA ORTEGA							5		5		7													18		
MARIA LUISA DE GONGORA	5		10		5		7		13		14													58		
PEDRO DE HEREDIA	7		5		13		8		14		5		6		11		8		2					79		
ROSARIO MENESES	2		3				2		2		5													14		
SAGRADA FAMILIA POTRERILLO					21		25		26		15	21	20	30	32	36	30	19	48	21	23	19	22	24	25	457

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
 Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
 www.palmira.gov.co
 PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

INSTITUCIONES	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11																						
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	
IE MERCEDES ABRIGO																							243
ALFONSO CABAL MADRIÑAN	45		39	40	28	27	34	30															400
LAS PALMERAS	31	31		76		60	32	36	75		60												374
MERCEDES ABRIGO													87	49	81	67	90						151
SOR MARIA LUISA MOLINA								40	39	72													82
IE ALFONSO LOPEZ PUMAREJO																							226
AGUSTIN CODAZZI	22		34		26																		183
ALFONSO LOPEZ PUMAREJO															149		77						550
PRAXEDES ESPINOSA	18		32		29		33		34		37												320
SANTISIMA TRINIDAD	27	22		71	1	65		129	127		123												405
IE ANTONIO LIZARAZO															139		107		82				520
ANTONIO LIZARAZO																							550
LUIS ALVARO HENAO ARBELAEZ		26	1	76		72	79	5	80		66												247
LUIS GUILLERMO BUSTAMANTE	33	37		96		83	87	35	71		78												515
ROSA ZARATE DE PEÑA	25	24	36	35		66		90		78	68		74		56								400
IE HAROLD EDER																							66
EDUARDO SANTOS	6			17		31	33		28	22	32	21	29		28								158
IE HAROLD EDER	64	23	32	77	9	54		78	47														485
JOSE MANUEL GROOT					19		29		106		122	147											618
VICENTE ESCOBAR LOPEZ				10	13			13		30													120
IE JORGE ELIECER GAITAN																							181
ANTONIA SANTOS	24		40		31		35		28														440
JORGE ELIECER GAITAN	51	25	47	41	64	29	76	36	81	37	85	41											251
TULLIO RAFFO	53	26	73	42	65	30	64	33	89	36	70	39											188
IE PAULO VI																							142
JOSE MARIA CALVACHE	15		15		21		31		21		20												240
LUIS FERNANDO VALLEJO	23		25		33		33		29		38												488
PAULO VI	16	28		62		55		62		61	47	77	34										120
POPULAR MODELO	33		39			36	36	25	25	20	37												800
IE SANTA BARBARA															82		82						142
ENELIA RIVERA	25																						240
MIGUEL MERCADO	14		20		22		26		33		27												488
SANTA BARBARA				31		26		34		24	12	37							78				120
IE JUAN PABLO II																							800
IGNACIO TORRES GIRALDO	84	42	78	86	77	78		43															120
JOSE MARIA CABAL	11		21		22		15		19		32												800
JUAN PABLO II							121		169		156		119	134	100								30000

➤ **Actividades a desarrollar:**

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39; Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO:

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el periodo lectivo 2016 del calendario escolar, de por lo menos un complemento de alimentos, a los alumnos del sector oficial registrados en el sistema de matrícula SIMAT-2016, complemento que será financiado con recursos girados a la Secretaría de Educación del Municipio de Palmira a través del Ministerio de Educación Nacional y con recursos propios.

Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para el consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.

NOTA:

El total raciones equivale a multiplicar el número de escolares por el número de días contratados.

Propuesta Menús

Minuta Patrón: Patrón de alimentos por grupos definidos en la Guías Alimentarias para la población colombiana, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos energéticos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús o minutas.

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 con el 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 de calorías y

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

Nota:

Aporte Nutricional se establecen las recomendaciones de Calorías y Nutrientes: Basadas en las RIEN (Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes) para la población Colombiana, adoptadas en las nuevas guías alimentarias Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), Resolución 16432 Octubre 2015.

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

El contratista debe acogerse a la MINUTA DE RACION PRREPARADA EN SITIO – Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde y de Almuerzo y su lista de intercambio, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional, basada en la Minuta Patrón establecida por los Lineamientos Técnicos Administrativos del MEN- Resolución 16432 Octubre 2015.

- para los tres grupos de edad :
 - 4-6 años 11 meses
 - 7-12 años 11 meses
 - 13- 17 años 11 meses.

Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos Resolución 16432 Octubre 2015.
Anexos 1-1.1-2,1-3

- El contratista debe acogerse la MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA y su lista de intercambio , el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional, basada en la Minuta Patrón establecida por los Lineamientos Técnicos Administrativos del MEN- Abril 2015, el contratista debe y se compromete a llevar los alimentos y/o componentes del menú, pre ensamblado para ser distribuidos en cada escuela. para los tres grupos de edad:
 - 4-6 años 11 meses

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39; Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

7-12 años 11 meses
13- 17 años 11 meses

Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos Resolución 16432 Octubre 2015.
Anexos 1-7.

- Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- 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 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 de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración y características organolépticas del menú.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo, el operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso) "sobre maduración, congelación, descongelación o deterioro de los alimentos entre otros " la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría del MEN o la Entidad territorial Certificada (Coordinación PAE) según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.

Nota: siempre y cuando se realice el cambio de menú completo (ejemplo: ciclo 1 menú 1 se cambia por el menú 4 del mismo ciclo) no se permite realizar cambios de una sola preparación del menú.

Para el caso de la operación descentralizada para el Municipio de Palmira, el trámite anteriormente descrito deberá realizarse ante la ETC correspondiente.

NOTA:

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las sedes educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, para las ETC que operan bajo la modalidad descentralizada, el operador debe solicitar la respectiva autorización ante la ETC.

Momentos y tiempos para el consumo de alimentos.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, almuerzo y refrigerio.

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

Según tipo de preparación.

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:** 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.

Los siguientes son los momentos y tiempos recomendados para el consumo de alimentos:





ESTUDIO PREVIO

Tabla 5. Horarios para el consumo de los complementos alimentarios

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	Jornada única y de la tarde	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Nota:

En caso de contar con comedores satélites para la operación del PAE, se DEBE dar cumplimiento a los aspectos higiénico sanitarios establecidos en la normatividad legal vigente relacionados con alimentos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad de los mismos.





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

Características generales de los insumos.

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, 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 los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normativa colombiana vigente. Ver anexos pagina 8 a la 33. Características de Calidad de los Alimentos.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997 con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

Los microempresarios que fabriquen o vendan alimentos deben cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 4444 de 2005.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deberá 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 que complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Para tal fin se podrá hacer uso de un sticker o impresión en el empaque; en los casos en que se utilice sticker, este debe ir lo suficientemente adherido al empaque primario de tal forma que no se desprenda con facilidad o que al tratar de desprenderlo se dañe dejando evidencia en el empaque; y en los casos en los que se utilice la técnica de impresión en el empaque primario, este debe ir en tinta indeleble y la fecha de vencimiento y N° de lote podrán ir en relieve.

El contratista durante la ejecución, podrá suministrar hasta 3 opciones de marcas comerciales para cada uno de los productos que conforman el ciclo de alimentación; dichas marcas serán aprobadas en la etapa de evaluación de las propuestas.

Una vez adjudicado el contrato se deberán mantener las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y deberá tener disponible las

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

fichas técnicas de cada producto para verificación por parte de la Coordinación PAE en caso de ser requeridas; solo se autorizarán cambios de algunas marcas por fuerza mayor, como en el caso de escasez en el mercado o rechazo generalizado por parte de los usuarios.

La autorización de este cambio debe ser solicitada por escrito a la Coordinación PAE, explicando las razones del cambio y relacionando marca comercial y registro sanitario del producto a suministrar, adjuntando exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran. Durante la ejecución del contrato la interventoría, realizará evaluación de la calidad físico-organoléptica de los productos suministrados y en caso de no cumplir con las características propias del producto se solicitará al contratista el cambio por otra marca o proveedor.

El PAE, comprometido con el desarrollo local de cada comunidad, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos o comercializados en las economías locales **mínimo en un 40%** del total de las compras del PAE. Estas adquisiciones se entienden como las efectuadas a nivel municipal y departamental, que reúnan todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y en los presentes lineamientos para la operación del PAE. El contratista deberá certificar **PROVEEDORES DE ALIMENTOS RADICADOS EN EL MUNICIPIO DE PALMIRA** que sean micro o pequeñas empresas, con preferencia, aquellas que se encuentran en programas de emprendimiento o apoyo por parte del estado, a los cuales se exigen de contar con registro sanitario para los productos que ofrecen, (esto con el fin de generar progreso y oportunidades para los comerciantes de nuestra región y más aún por ser el Municipio Capital Agrícola del país).

CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS – FICHAS TÉCNICAS, RACIÓN PARA PREPARAR EN EL SITIO.

Los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por la normatividad Colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) ó en su defecto se tendrá en cuenta las normas NTC en su revisiones vigentes. En el caso de alimentos de carácter industrializados deben cumplir con la normatividad Colombiana Vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) ó en su defecto se tendrá en cuenta las la NTC en su revisiones vigentes y tener los registros sanitarios de Invima. **ANEXOS. CARACTERISTICAS DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS- Empaque Ración Industrializada**

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES AL CONTRATISTA

Actividades

- a) *Garantizar que los y/o las Manipuladoras de alimentos que laboren en el marco del Programa Alimentación al Escolar, reúnan las condiciones de salud en el desempeño de sus funciones, de acuerdo al capítulo III del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.*
- b) *Presentar un plan de suministros con dos componentes: Uno en la planta de producción distribuidos por días y el otro con las instituciones Educativas distribuido semanalmente bajo las condiciones de calidad y control exigidos por el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.*
- c) *Cumplir con los parámetros nutricionales definidos en los presentes estudios previos.*
- d) *Desarrollar a plenitud y eficientemente los planes para la ejecución del PAE, presentados al Municipio Palmira - Secretaría Municipal de Educación.*
- e) *Atender los requerimientos impartidos por el interventor asignado por el Municipio de Palmira - Secretaría Municipal de Salud, tendientes a la buena ejecución y cumplimiento del objeto contractual.*
- f) *Llevar una contabilidad en forma independiente de los recursos recibidos, con sus correspondientes soportes legales, que reflejen fidedignamente los ingresos y egresos.*
- g) *Brindar durante el periodo lectivo (133) días hábiles del año 2016, la prestación del servicio alimentario al número de estudiantes asignados en cada sede educativa.*
- h) *Presentar informes detallados cada mes y a la terminación del contrato, en donde se especifique el seguimiento del programa, número de raciones servidas y no servidas, causales de ello, inconvenientes y experiencias presentadas, y recomendaciones a Municipio (Secretarías de Educación) para el mejoramiento en la ejecución del contrato. Las raciones no servidas debidamente comprobadas por parte de la Supervisión, serán descontadas de los pagos que se deben realizar en el desarrollo del objeto del contrato.*
- i) *Participar en las mesas públicas y reuniones de Comité para el seguimiento al PAE en el Público Municipal.*
- j) *El contratista se compromete a solicitar autorización directamente a la Secretaría Municipal de Educación a través de la Supervisión, cuando requiera realizar alguna*





ESTUDIO PREVIO

- modificación al ciclo de menú o para utilizar intercambio de alimentos.*
- k) *El contratista se compromete a entregar el complemento alimentario y el almuerzo en cada una de las Sedes Educativas beneficiarias del Programa y en las cantidades estipuladas, de acuerdo con lo indicado en los listados.*
 - l) *Si por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.*
 - m) *El contratista se compromete a contratar muestras para análisis microbiológico y entregar resultado de los mismos a la Supervisión; el primero de estos análisis deberá entregarse al completar el SEGUNDO mes de ejecución del contrato y de allí se debe realizarse a los 2 meses. La Supervisión podrá programar en cualquier momento toma de muestras adicionales a las que el contratista debe realizar y procesos de auditoria a fin de vigilar las buenas prácticas de manufactura y la calidad microbiológica de los Alimentos elaborados por el contratista. Para todos los productos en bruto, en proceso, transformados o alimento final, así como a superficies, manipuladores de alimentos, utensilios, agua, ambiente, etc. La interventoría solicitará en cualquier momento de la ejecución del contrato, **la práctica de análisis microbiológicos al contratista**. Esta solicitud debe ser respondida de manera inmediata por el contratista, asegurando la idoneidad del laboratorio externo practicante de la toma de muestras.*
De igual forma el costo de dichos exámenes estará a cargo del contratista.
 - n) *Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de la liberación en donde identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.*
 - o) *El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.*
 - p) *El operador debe contar con una bodega y la dotación mínima exigida en los Lineamientos técnicos y estándares MEN, y las normas higiénico sanitarias exigidas en la Resolución 2674 de 2013, la bodega debe contar además con certificado laboral favorable. Tiempo no mayor a 1 año.*
 - q) *El operador debe contar con una planta de producción o ensamble de alimentos con la dotación mínima exigida en los Lineamientos técnicos y estándares MEN, y las normas higiénico sanitarias exigidas en la Resolución 2674 de 2013, en caso de*



ESTUDIO PREVIO

- no producir y/o ensamblar los alimentos deberá presentar la documentación acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable que certifique el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias por parte del proveedor.*
- r) El contratista se compromete a cumplir con las condiciones y requisitos necesarios para la logística de distribución, manejo y custodia de la Bienestarina, emitidos por el ICBF.*
 - s) El contratista se compromete a evaluar y a mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús a entregar en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y las características organolépticas de los alimentos.*
 - t) El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual y evitar trastornos en las Sedes educativas y deberá trabajar con el supervisor cuando existan factores como cancelación de clases, vías de acceso cerradas por reparación y problemas de seguridad, entre otros.*
 - u) Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato, el nuevo personal a contratar debe cumplir con los requisitos de talento humano relacionados en la parte Técnica, y dicho cambio debe ser informado por el Supervisor.*
 - v) El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras no se resuelva su cuadro sintomático.*
 - w) El contratista debe entregar el primer día de suministro, copia de los ciclos de menús con la rotación de los mismos y la lista de intercambio de alimentos, en cada una de las Sedes Educativas beneficiadas.*
 - x) El contratista debe informar por escrito a cada sede beneficiada, los cambios que ocurran en el suministro de alguno de los componentes del menú el mismo día en que se presenten los cambios.*
 - y) El contratista debe disponer al inicio del contrato y durante la ejecución del mismo para la revisión de la Supervisión de lo siguiente:
a.- Relación del personal de la planta de producción del operador, adjuntando las respectivas hojas de vida, el certificado de manipulador, los exámenes médicos, y los exámenes de laboratorio solicitados para los manipuladores de alimentos.
b.- Acta de Inspección con concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria*



ESTUDIO PREVIO

- competente para los vehículos que transportarán los Desayunos Escolares o insumos, dando cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004.
- c.- Certificado de manipulador de alimentos para los conductores y ayudantes que transportan los Desayunos Escolares o insumos, adjuntando sus hojas de vida.
- z) El contratista se compromete a efectuar visitas por intermedio del Coordinador o su delegado durante la ejecución del contrato a cada una de las sedes de los establecimientos educativos para adelantar reunión con el Rector y los Comités de Alimentación Escolar CAE (responsables de coordinar la entrega de alimentos a los estudiantes), de lo cual debe presentar reporte a la Supervisión.
- aa) El contratista se compromete a contratar el 100% de las personas residentes en el los sectores donde se ejecutará el contrato y a capacitarlo según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013; Del grupo de profesionales y Técnicos debe adjuntar el proponente, con su propuesta, carta de compromiso para la vinculación de éste personal, para que en caso que le sea adjudicado el contrato, se le vincule a la ejecución del mismo. Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos PAE Resolución 16432 del 2015
- bb) 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:
- cc) Complemento alimentario jornada mañana y tarde: Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- dd) Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad
- ee) Desayuno industrializado para 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. Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. 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. Se podrá manejar el menú de ración lista industrializada.
- ff) El contratista deberá certificar como mínimo con el 40% de **PROVEEDORES DE ALIMENTOS RADICADOS EN EL MUNICIPIO DE PALMIRA** que sean micro o pequeñas empresas, con preferencia, aquellas que se encuentran en programas de emprendimiento o apoyo por parte del estado, a los cuales se exigen de contar con registro sanitario para los productos que ofrecen, (esto con el fin de generar





ESTUDIO PREVIO

- progreso y oportunidades para los comerciantes de nuestra región y más aún por ser el Municipio Capital Agrícola del país)..*
- gg) El contratista deberá efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por cada sede educativa de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago en los formatos establecidos por el MEN, así mismo efectuar el seguimiento y el registro diario de raciones firmado por el responsable de la institución educativa y entregarlo con el consolidado mensual de las raciones entregadas donde se indique los recursos ejecutados.*
- hh) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicio, con el fin de dinamizar la economía en la región y que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.*
- ii) El contratista debe cumplir con lo estipulado en el contenido del documento: Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares Del Programa Alimentación Escolar (PAE)-Resolución 16432 de Octubre 2015, emitido por Ministerio Educativo Nacional (MEN).*

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.

3.4 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 para ejecutar el PAE:

Obligaciones generales del operador

1. Conocer a cabalidad la Resolución No.16432 de octubre 2015, de los Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación del mismo.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

3. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.

No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo.

5. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la misma. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.

6. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.

7. 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.

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

9. Utilizar la imagen institucional del MEN en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.

10. Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.

11. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.

12. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.

13. Mantener comunicación permanente con el MEN, la Entidad Territorial y la supervisión y/o interventoría del Programa.

Presentar a la coordinación, supervisor y/o interventor del contrato, mes vencido, informes sobre la ejecución del contrato con sus respectivos soportes.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

15. Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.
16. Hacer entrega a la coordinación, supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación del mismo.

Obligaciones específicas del operador

1. Utilizar las bodegas para el almacenamiento exclusivo de alimentos conforme a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.
2. Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normativa vigente.
3. Retirar y remplazar al personal manipulador que represente riesgo de contaminación de los alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
4. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente: Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y que posean la documentación reglamentaria vigente: concepto higiénico sanitario, SOAT, revisión técnico mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción del conductor, certificado ambiental, certificado de mantenimiento de la unidad de frío, documentación del personal manipulador: certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, certificado vigente de capacitación en higiene y manejo de los alimentos.
5. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el Modelo Operativo propuesto en el plan de alistamiento.
6. Realizar la entrega de los alimentos e insumos, de acuerdo con los cupos atendidos, ciclo de menús, grupos de edad y tipo de ración.
7. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos.
8. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

9. Cumplir durante la ejecución del contrato, con la entrega de alimentos de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y las definidas en el Lineamiento técnico para la modalidad de comida caliente transportada.
10. Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares, y para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, por parte del personal manipulador de alimentos.
11. Reponer cada que sea necesario, los implementos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en los comedores escolares.
12. Cumplir con la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de comedor escolar de los establecimientos educativos.
13. Definir estrategias para fomentar prácticas de ahorro y cuidado del agua en los establecimientos educativos.

14. Relacionar las acciones de contingencia a aplicar, en casos de no contar con el suministro agua potable, tales como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, desastres naturales, suspensión del servicio, etc.
15. Realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en el presente Lineamiento, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.
16. Implementar y desarrollar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución.
17. Garantizar el inventario de equipos e instrumentos necesarios y menaje para la adecuada ejecución del Programa en cada establecimiento educativo, de acuerdo con lo establecido en el Lineamiento.
18. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación. En el caso en el cual su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
19. Identificar y señalar con avisos elaborados en material, lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.





ESTUDIO PREVIO

20. Reportar por escrito al Rector del establecimiento educativo y al supervisor del contrato Y/o a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura física que afecten o pongan en riesgo la prestación del servicio.
21. Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido por el MEN, de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar.
22. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar.
23. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del MEN o la Entidad Territorial a través de la supervisión o la interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control y/o actores del mismo.
24. Responder dentro de los términos establecidos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión del Programa, o por los diferentes entes de control.
25. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general.

26. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y notificarlos en los tiempos establecidos.
27. Participar y facilitar la conformación de los Comités de Alimentación Escolar en los diferentes establecimientos educativos.
28. Facilitar la información requerida y participar en los Comités de Seguimiento al PAE.
29. Capacitar al personal manipulador de alimentos en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en el Lineamiento del Programa, antes del inicio de la operación, para lo cual deberá presentar el registro correspondiente.
30. Implementar un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir, y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.





ESTUDIO PREVIO

31. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
32. Informar periódicamente al MEN, a las entidades territoriales, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
33. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Preparada en Sitio" a "Ración Industrializada" o viceversa, debe realizar la solicitud con la justificación técnica respectiva al supervisor o interventor del contrato para su evaluación, en un tiempo no menor a 5 días hábiles antes de la fecha del cambio propuesto.
34. Efectuar seguimiento y registro diario y entregar a la supervisión y/o interventoría del contrato el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
35. Las demás descritas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa

OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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

Empaque y embalaje de ración Industrializada:

Con el fin de garantizar la inocuidad de las raciones industrializadas entregadas a los titulares de derecho, el empaque debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estén acorde con las normas ambientales vigentes, encontrarse completamente limpios.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia, exceptuando los correspondientes al grupo de alimentos de las frutas, los cuales no se les exige rotulado por ser un alimento natural y son entregados desinfectados a cada titular de derecho de forma independiente.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social



República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

Transporte de ración Industrializada:

- El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Los complementos alimentarios deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregar previamente lavada y desinfectada, y deberá ser transportada en canastillas con bolsa tinas independientes.
- El operador debe llevar control de temperatura cuando el producto lo requiera al momento de salida del carro transportador de la planta de ensamble y a la hora de entrega en los establecimientos educativos. El operador debe garantizar el mantenimiento de la cadena de frío para los productos que lo requieran.

Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas por los productos hasta su consumo.

Equipo y dotación ración Industrializada:

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la ración industrializada, el espacio de comedor debe contar con implementos y equipos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Estos son refrigeradores y estibas con la capacidad suficiente para el almacenamiento del número de raciones industrializadas distribuidas en la sede educativa.

El menaje y dotación necesarios para el funcionamiento del comedor escolar se encuentra a cargo de la institución o sede educativa, de la respectiva Secretaría de Educación, y operador, debe ser elaborado en materiales aptos para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno.

El comedor deberá contar en cada institución o sede educativa atendida con la modalidad de ración industrializada con una dotación mínima, de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla 14. Dotacion de comedor – Ración industrializada

ELEMENTO	CANTIDAD
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo
Kit de canecas para manejo de residuos	3 Canecas, por cada comedor escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 azul y 1 beige). Debidamente identificadas

Recurso humano Requerido – Manipuladoras

El operador debe garantizar el recurso humano necesario en cada comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se deben tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos y los tipos de preparaciones de alimentos.

El operador deberá garantizar que el recurso humano responsable de desarrollar las diferentes etapas de ejecución del PAE, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.

A continuación se relacionan los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio.





ESTUDIO PREVIO

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

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

Nota: El ajuste y verificación del número de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio, espacio e infraestructura.

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

En las instituciones educativas en las que atiendan 50 o mas Titulares De Derecho del Programa con la modalidad ración industrializada, el operador debe garantizar el (los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de os complementos alimentarios, quien(es), coordinaran con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta adecuada ejecución del PAE.

Perfil del personal manipulador de alimentos

- ✓ 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.
- ✓ Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.
- ✓ Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.





ESTUDIO PREVIO

- ✓ **Estado de salud y manejo higiénico sanitario.** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan

Actividades y obligaciones mínimas del personal manipulador de alimentos

1. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
2. Portar la vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
3. Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección del área de preparación y consumo de alimentos, los equipos y utensilios, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y diligenciar los formatos establecidos.
4. Realizar la recepción de los víveres e insumos, verificando las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.
5. Velar por el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características.
6. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.
7. Preparar los alimentos según lo establecido en la minuta patrón, cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
8. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos para grupo de edad, de acuerdo con la minuta patrón.
9. Mantener las áreas del comedor escolar en adecuadas condiciones de limpieza y orden.
10. Velar porque los visitantes en los comedores escolares cumplan con los requisitos de higiene y manipulación de alimentos establecidos en la legislación sanitaria vigente.
11. Notificar oportunamente al representante del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados al comedor escolar.
12. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo.
13. Velar por el adecuado mantenimiento de los equipos y utensilios de cocina, cuidando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente las labores de mantenimiento preventivo y correctivo.





ESTUDIO PREVIO

14. Participar de las capacitaciones programadas para el adecuado desarrollo de sus funciones.
15. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, incluyendo la Bienestarina.
16. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con las niñas, niños y adolescentes, el sector educativo y la comunidad en general.

Prácticas higiénicas y medidas de protección

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

- a) Mantener una limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas de higiene en sus labores, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éste.
- b) Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: sin botones, de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza y si se usa delantal debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento o accidentes de trabajo. La vestimenta no debe tener bolsillos por encima de la cintura.
- c) Lavarse las manos con agua y jabón y cepillo de unas, antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- d) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo. Será obligatorio el uso de tapabocas mientras manipula los alimentos; y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se deben usar cubiertas para estas. Preferiblemente debe evitarse llevar barba, bigote o patillas anchas. Estar bien presentadas y con el uniforme completo: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura cuando se utiliza delantal (este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo). Los zapatos y gorro para el cabello también deben ser de color claro y dependiendo del riesgo de contaminación existente, será obligatorio el uso de tapabocas y guantes. Todos estos elementos deben ser suministrados por la entidad contratista.



ESTUDIO PREVIO

- e) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- f) De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.
- g) No se permite usar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar anteojos, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas cadenas u otros medios ajustables.
- h) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar, toser, estornudar o escupir en las áreas de producción o sobre los alimentos.
- i) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- j) Las personas que actúen en calidad de visitantes e ingresen a las áreas de preparación de alimentos deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias anteriormente mencionadas¹.

Nota de Obligatoriedad:

Se debe Garantizar a la Alcaldía Municipal de Palmira, que durante la vigencia del contrato y, contando a partir de la prestación del servicio, se deben afiliar a todas y cada una de sus manipuladoras a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales cumpliendo con las Leyes 789/02 en concordancia con la Ley 828/03 y Ley 1150/07); así mismo se le debe garantizar un salario justo y acorde a la labor prestada y al tiempo de trabajo que utiliza cada manipuladora, con el fin que no se suspenda el servicio del complemento alimentario a los estudiantes. Después de la firma del acta de inicio se le solicita al operador en la etapa de alistamiento copia del contrato o convenio para verificar la forma de contratación de las señoras manipuladoras.

Fase de Alistamiento - Operador

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.

Durante esta fase el operador debe:





ESTUDIO PREVIO

1. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento.
2. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario **FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato.
3. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario. Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en la norma sanitaria 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 y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela), reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.
4. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, que contenga los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa.
5. Disponer de la relación del número de equipos y utensilios exclusivos que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
6. Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:

Objetivos

Fichas técnicas de equipos.

Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.





ESTUDIO PREVIO

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

Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes.

7. Implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del PAE, y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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

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

Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable: Todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: Objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en los establecimientos educativos adjudicados (de acuerdo





ESTUDIO PREVIO

a diagnóstico realizado), fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, actividades de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua apta para el consumo humano, de acuerdo a la normatividad vigente (mínimo 2 veces al año), controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos, formatos de monitoreo y control, planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes, para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar el abastecimiento de agua apta para consumo humano en comedores escolares, acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

8. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y gas a cada sede educativa; así como la indicación de las sedes educativas en las cuales entregará ración preparada en sitio y ración industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.
9. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar el Formato de información general del PAE, el cual debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por el MEN, publicado en la página web de esta entidad y presentar la siguiente información:
 - Nombre y código DANE del Departamento
 - Nombre y Código DANE del Municipio
 - Nombre de la Institución o Sede Educativa
 - Número del contrato o convenio
 - Fecha de inicio
 - Nombre o razón social del Operador
 - NIT
 - Número de días de atención
 - Número total de cupos asignados
 - Número de cupos asignados según tiempo de consumo
 - Número de manipuladoras de alimentos
 - Canal de atención al ciudadano del operador y de la supervisión y/o interventoría.

➤ **Suministro de implementos de aseo.** El contratista deberá suministrar a cada





ESTUDIO PREVIO

restaurante escolar, los insumos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección y el gas necesario para el funcionamiento de los equipos; en caso tal de que el restaurante escolar cuente con suministro de gas por red, el contratista deberá asumir el valor de la factura de dicho servicio, solicitando al director de la institución mensualmente dicha factura para proceder con el pago; posterior al pago se deberá enviar copia a la interventoría.

El hecho de que los restaurantes escolares no cuenten de manera permanente con los elementos de aseo y el gas requerido para el buen funcionamiento, es causal de un incumplimiento grave en la ejecución del contrato.

Los productos a suministrar entre otros que pueden ser necesarios para realizar de manera adecuada el programa de limpieza y desinfección son los siguientes:

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2





ESTUDIO PREVIO

Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

Equipo y menaje

El operador debe dotar en cada sede educativa de los equipos y menaje necesario para prestar el servicio, en calidad de préstamo.

En el caso que el menaje y dotación de un comedor escolar se haya recibido por cofinanciación, ya sea de un operador, entidad territorial o entidades privadas, estos deben elaborar actas de entrega o comodatos donde el rector de la institución o sede educativa encargado de recibirlos se responsabilice de su custodia y cuidado en el lapso de tiempo que no funcione el PAE. Durante el desarrollo del servicio de alimentación el rector pondrá a disposición del operador estos equipos mediante acta de entrega donde se consigne su estado. A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y cuidado.

Los equipos, utensilios y menaje deben ser de material apto para el consumo de los





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente para evitar que se derrame el contenido.

El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en los anexos siguientes. De los Lineamientos Técnicos Administrativos PAE- Resolución 16432 de 2015. Anexos Paginas: 23 a la 27.

Tabla 2-1. Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde.

Tabla 2-2. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo

Tabla 2-3. Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde.

Tabla 2-4 Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo.

Tabla 2-5. Dotación y menaje de comedor – complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio.

Cuando las instalaciones de las instituciones educativas y sedes sean utilizadas por el contratista será de cargo del contratista el mantenimiento preventivo de los equipos de frio, las estufas y las licuadoras, quien deberá realizar por medio de empresas especializadas para tal fin; se deberán realizar los mantenimientos durante la ejecución del contrato. El contratista deberá hacer las reparaciones de los anteriores equipos en el momento que sea necesario durante la ejecución del contrato, si se detectan fallas o daños de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra, estas reparaciones de deberán realizar dentro de los cinco días hábiles siguientes al daño del equipo. En caso tal de que estos equipos requieran reparaciones del alto costo (costo de piezas y mano de obra), el





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

contratista asumirá serán informadas al rectores de la institución por parte del contratista de manera escrita.

Los equipos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, la corrosión y a los materiales de limpieza y desinfección (Decreto 3075, Cap. II Arts. 10 y 11, Inciso a).

En cuanto a la vajilla y los cubiertos, estos pueden ser elaborados de cualquier tipo de material apto para el consumo de alimentos. La vajilla puede ser en platos individuales o bandeja de compartimentos. Para el servicio de sopas, los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame.

El operador deberá garantizar los equipos, menaje y dotación necesaria para la prestación del servicio de cada establecimiento educativo de acuerdo a lo establecido a los lineamientos del MEN.

NOTA:

Los equipos industriales y dotaciones (menaje) que pertenezcan a la empresa contratada por el Municipio para el suministro de alimentación escolar, deberán ser reintegrados a la empresa contratista en la fecha de cesación del contrato, dado que no hacen parte del valor del contrato sino que la empresa los asigna en calidad de comodato o préstamo por la vigencia del contrato. El operador implementara un proceso para el recibo de menaje y dotación procedente de cofinanciación u otra modalidad de préstamo mediante la elaboración de actas de entrega o comodatos donde el rector del centro educativo se responsabilice de su custodia en el lazo de tiempo que no funcione el PAE.

Nota 1: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la institución o sede educativa.

Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

Nota 2: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

Comedores escolares ubicados en instituciones o sedes educativas en zona de difícil acceso.

Que sea necesaria la utilización habitual de 2 o más medios de transporte un desplazamiento hasta el perímetro urbano, que no existan vías de comunicación que permitan el tránsito motorizado durante la mayor parte del año lectivo, que la prestación del servicio público de transporte terrestre, fluvial o marítimo tenga una sola frecuencia, ida y vuelta, diaria.

- El transporte de los alimentos e insumos se realice por vía fluvial o aérea o que aun siendo terrestre no garantice las condiciones mínimas.
- El orden público no facilite las condiciones de la prestación del servicio.
- En lugares donde no se disponga del servicio de energía para utilizar refrigeradores, se puede utilizar refrigerador a gas. En su defecto, el uso de neveras de hielo o la aplicación de métodos de conservación para proteína animal, como el ahumado o salado, pueden ser utilizados. La proteína animal no refrigerada ni conservada por otro método, sólo se podrá consumir el mismo día de su obtención (pesca, animal de caza o sacrificio de ganado porcino, vacuno).

➤ **Otras recomendaciones:**

- a) La Secretaria de Educación Municipal considera que para efectos de control y seguimiento el municipio de Palmira debe contratar el suministro de las raciones en lo posible, con una fundación, corporación, cooperativa o empresas sin ánimo de lucro y que demuestre idoneidad
- b) En lo posible debe estar ubicado en el perímetro urbano del municipio, las razones: i) facilita de manera oportuna la supervisión del contrato por parte del interventor; ii) la Secretaria de Educación y de Salud podrán realizar visitas periódicas a la planta las veces que quiera sin ninguna restricción, dado que su ubicación a si lo permite; iii) Se tendrá contacto directo con el representante legal de la Fundación; iv) Se genera empleo directo con mano de obra de la región (nutricionistas, supervisores, coordinadores, manipuladores, almacenista y transportadores) y de igual forma empleos indirectos con los proveedores de los productos necesarios para elaborar las minutas durante la ejecución del contrato.
- c) La empresa seleccionada debe adjuntar el certificado de inscripción en el registro de proponentes.
- d) Su experiencia en el suministro, elaboración y entrega de raciones alimenticias a escolares no debe ser inferior a 5 años. La empresa debe adjuntar máximo 4





ESTUDIO PREVIO

certificaciones, de los últimos dos años, donde certifique la experiencia, la empresa debe demostrar capacidad económica.

Programa de salud ocupacional y Seguridad Industrial

Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14).

El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

GESTION AMBIENTAL

La gestión ambiental en los establecimientos educativos busca:

- Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).
- Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar.
- Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.

El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.

Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del establecimiento educativo vigilar que el Operador del PAE cumpla con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del Programa.





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, es responsabilidad del establecimiento educativo en coordinación con el operador, aplicarlo y difundirlo permanentemente con los diferentes actores del PAE, así como dar a conocer la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados y las perspectivas de la gestión ambiental. Adicionalmente, deberán identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del Programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.

Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todos los establecimientos educativos en los que opere el PAE, deben verter sus aguas residuales al sistema de alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos; de igual manera, el manejo del aceite usado en la producción de alimentos, no deberá verterse en las tuberías de la institución, por tal razón se recomienda almacenarlo en recipientes adecuados y disponerlo con los residuos no aprovechables.

Por otro lado, las autoridades competentes deben propiciar en los establecimientos educativos, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.

Obligaciones específicas del operador del Programa de Alimentación Escolar, relacionadas con Gestión Ambiental

El operador, con el propósito de promover las buenas prácticas ambientales formulará e implementará un plan de saneamiento básico que contemplará los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y abastecimiento de agua potable. El operador deberá priorizar a nivel interno el uso racional del agua y combustibles (gas, energía eléctrica), aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

El Programa de manejo de residuos sólidos contempla:

- Los procesos de generación de residuos sólidos con los procesos de utilización adecuada de los insumos, se recomiendan estrategias de disminución de la compra de materiales no reciclables.
- Separación en la fuente de los residuos de acuerdo a su naturaleza y condiciones: orgánico, inorgánico, aprovechable o no aprovechable.
- Los sistemas de almacenamiento temporal: Ubicación de canecas adecuadas para reciclaje, rutas de disposición de residuos.
- Los procesos de recolección, manejo y transporte de residuos, en este ítem se detallarán las actividades de reciclaje, reutilización y compostaje; así como, los métodos de desactivación e inertización de los residuos.
- Disposición final, en el que se recomienda el aprovechamiento de los residuos reciclables, y la gestión adelantada con los residuos orgánicos, tales como: lombricultura, compostaje, entre otras opciones.
- La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Decreto 1713 de 2002, emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y en el Decreto 835 de 2005.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Al presente proceso de selección, le son aplicables los principios de la Constitución Política, las leyes 80 de 1993 y 1150 del 2007, y sus Decretos Reglamentarios, en especial el Decreto 1082 de 2015, Sección 2 y las demás normas legales vigentes que regulen la materia; y en lo no regulado particularmente, las normas civiles y comerciales:

Se hará uso de la modalidad de selección de **LICITACIÓN PÚBLICA**, en atención a la naturaleza del objeto y la cuantía, siguiendo la regla general, según la cual los contratistas del estado serán seleccionados mediante licitación pública, toda vez que debido a los aspectos mencionados, encaja en el numeral 1º. del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.





ESTUDIO PREVIO

TIPOLOGÍA DEL CONTRATO

En atención a la naturaleza del objeto se celebrara un contrato de prestación de servicios.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

De conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Artículo 25, Numeral 7, le corresponde a la Entidad Estatal contratante, señalar la conveniencia o inconveniencia del objeto a contratar y las autorizaciones y aprobaciones para ello, por lo que se analizarán o impartirán con antelación al inicio del Proceso de Selección del Contratista o la de la Firma del Contrato, según sea el caso. De otro lado, la misma Ley 80 de 1993, Artículo 25, Numeral 12, dispone que con antelación a la apertura del procedimiento de selección o de la firma del contrato, deba elaborarse los estudios, diseños y proyectos requeridos, y los pliegos de condiciones o términos de referencia.

La Constitución Política de Colombia en el artículo 44 establece: "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. (...)". Por su parte, el Decreto 1137 de 1999 en sus artículos 3°, 4°, 7°, 12°, 13°, 21° y 22° impone que los departamentos, distritos y municipios hacen parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar y, que corresponde a los municipios y distritos la ejecución de planes y programas de carácter local.

Así mismo, la Ley 1176 de 2007 en su Artículo 16, establece lo siguiente: "El programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes. Para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico- administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo.





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

La Declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948 eleva la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, en especial la alimentación” (artículo 25).

En el artículo 2, parágrafo 2° de la Ley 715 de 2001, se especifica que el 0.5% del 4% del total de recursos que conforman el Sistema General de Participaciones debe destinarse en los distritos y municipios para programas de alimentación escolar. En su artículo 76 numeral 17, la Ley agrega que los municipios deben adelantar programas de alimentación escolar con dichos recursos, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para ello. Bajo el marco de la Ley 715 de 2001, el Ministerio de Educación Nacional y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar expedieron la Directiva No. 13 de 2002 para brindar orientaciones sobre el uso de los recursos del Sistema General de Participaciones destinados a programas de alimentación escolar. Por otra parte la Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y Adolescencia, en su artículo 11 parágrafo establece que, “El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar; como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, mantendrá todas las funciones que hoy tiene (Ley 75/68 y Ley 7a/79) y definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas”.

La ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y Adolescencia, en su artículo 11 parágrafo establece que, el I.C.B.F. como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, niñas y los adolescentes y, para asegurar su restablecimiento. Así mismo, coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas.”

Con el CONPES 113 DE 2008 se aprobó la Política Nacional de Alimentación y Nutrición – PSAN, cuenta con Cinco Ejes y Nueve líneas de Política, en su quinta línea dice: 5. Promoción y protección de la salud y la nutrición, y fomento de estilos de vida saludable .- Se articulará la seguridad alimentaria y nutricional como componente del Sistema de Protección Social, y con las acciones prioritarias en salud pública que buscan mejorar la situación nutricional de la población, especialmente de los grupos más vulnerables, como los niños y niñas (primera infancia, infancia y adolescencia),

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

mujeres gestantes, madres en lactancia, adultos mayores, desplazados y grupos étnicos.

Teniendo el anterior marco legal como bases, está demostrado, que en las instituciones Educativas de Palmira, Valle, una alta población de niños, niñas y adolescentes en escolaridad tiene graves problemas de alimentación, en gran parte por la precaria situación económica de sus familias, quienes muchas veces no tiene como brindarles una alimentación balanceada y/o adecuada.

El Régimen Jurídico aplicable es el del contrato de aporte, regulado por la Ley 7ª de 1979 y los Decretos 2388 de 1979, 334 de 1980, 2923 de 1994, 1477 de 1995, 2150 de 1995 y 1137 de 1999, entre otros; en razón del cual el Municipio de Palmira realiza un aporte para la prestación del servicio del PROGRAMA DEL PAE

5. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El presupuesto oficial, estimado para la presente convocatoria, es por un valor total de Cuatro Mil Trescientos Ochenta y Nueve Millones de Pesos M/Cte (\$4.389.000.000=), se encuentra pendiente la expedición del Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 305 con cargo a la presente vigencia fiscal 2016, con el rubro presupuestal No. 31614 y 31611, señalado por la Secretaría de Hacienda Municipal.

No obstante lo anterior, la entrega de la suma a que el Municipio de Palmira queda obligado en virtud de este contrato, se subordina a la apropiación y disponibilidad presupuestal correspondiente y a la programación anual de caja (PAC).

COSTO ECONOMICO – ESTUDIO DEL MERCADO

La Secretaría de Educación del Municipio de Palmira, realizó las indagaciones de los precios y condiciones de mercado de la ración alimentaria servida en las páginas para la contratación estatal: www.contratos.gov.co y en www.colombiacompra.gov.co, obteniendo como resultado que los proveedores de servicio de restaurante de la jurisdicción del Valle del Cauca y Colombia, presentan las mismas ofertas económicas o similares, para lo cual la Secretaría, las toma como referencia para el presente estudio económico, indagaciones que arrojaron un promedio de costo por ración similar al que establece el Ministerio de Educación Nacional, es decir; \$1.100.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

Siendo así las cosas y teniendo un marco referencial, el municipio de Palmira, acoge el costo de la ración para el Programa de Alimentación Escolar PAE-2016, en \$1.100 (costo establecido en convenio, y donde se tuvo en cuenta que el costo del desayuno y complemento alimentario incluiría:

- Ración servida.
- Personal para la preparación (manipuladoras de alimentos)
- Transporte de alimentos,
- Dotación (menaje) para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación,
- Elementos de aseo para el restaurante y la cocina de las Instituciones,
- Elementos de aseo e higiene para el lavado y secado de las manos de los estudiantes que ingresan al restaurante.

➤ No obstante lo anterior, se tuvo en cuenta el número de cupos a atender, el número de días a prestar el servicio y el valor unitario de cada cupo. El valor unitario de cada cupo o cada desayuno se calculo teniendo en cuenta la minuta patrón establecido, las recomendaciones mínimas de calorías y nutrientes para niños y niñas en edades entre 5 y 12 años y de 14 a 16 y los precios de mercado de los alimentos a brindar. Basados en lo anterior se estimo a precios por suministros de mil cien pesos (\$ 1.100) en un contrato cuyo valor total es de **Cuatro Mil Trescientos Ochenta y Nueve Millones de Pesos M/Cte (\$4.389.000.000=)**.

PAE REGULAR	COBERTURA	Valor ración	TOTAL (133 DIAS)	INVERSIÓN MEN	INVERSIÓN MUNICIPIO
ZONA RURAL(PRIMARIA, BASICA SECUNDARIA) ZONA URBANA (PRIMARIA)	30.000	\$ 1.100	\$ 4.389.000.000	\$ 435.473.005	\$ 3.953.526.995

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Los criterios de selección, son aquellos que permiten la escogencia de la oferta más favorable para el MUNICIPIO. Los artículos 5 y 12 de la Ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015, regulan la materia relacionada con los factores de evaluación y de incentivos en la contratación de las entidades estatales. En este orden de ideas, es

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
 Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
 www.palmira.gov.co
 PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

preciso establecer las reglas para determinar cada factor así:

FACTORES DE EVALUACIÓN

Dentro del término señalado en el cronograma del proceso se procederá a realizar con las propuestas HABILITADAS una ponderación de los elementos de calidad y precio soportado en los puntajes que se señalan a continuación:

CRITERIO	CALIFICACIÓN
JURÍDICO	CUMPLE O NO CUMPLE (habilitado – No habilitado)
FINANCIERO	CUMPLE O NO CUMPLE (habilitado – No habilitado)
EXPERIENCIA	CUMPLE O NO CUMPLE (habilitado – No Habilitado)
CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
OFERTA ECONÓMICA	500 PUNTOS
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	100 PUNTOS
PUNTAJE POR ASPECTO TECNICO(calidad)	400 PUNTOS
PUNTAJE MAXIMO	1.000 PUNTOS

Como se menciona textualmente en el Decreto 1082 de 2015: “La entidad estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las norma aplicables a cada modalidad de selección del contratista”

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o b) la ponderación





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio”

Nota: En todo caso, para garantizar la adecuada prestación del servicio la oferta económica no puede ser inferior al 98% del presupuesto oficial estimado por la entidad.

Igualmente, el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007. De la selección objetiva, aclara que “Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva.” Y en sus parágrafos 1 y 2, precisa:

“Parágrafo 1.-. La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación. No obstante lo anterior, en aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, deberán ser solicitados hasta el momento previo a su realización.”

“Parágrafo 2.- Las certificaciones de sistemas de gestión de calidad no serán objeto de calificación, ni podrán establecerse como documento habilitante para participar en Licitaciones o concursos.”

Para efectos de la evaluación de los requisitos habilitantes, que hayan sido objeto de verificación por parte de las Cámaras de Comercio y se requieran para el presente proceso de selección, el ente territorial tomará la información correspondiente del Certificado en el que conste la inscripción en el Registro Único de Proponentes, el cual deberá estar vigente.-

De conformidad con el numeral 5 de la Ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes será objeto de verificación como requisitos habilitantes para la participación en la presente convocatoria y no otorgarán puntaje alguno.

Como requisitos habilitantes, los proponentes acreditarán mediante el RUP y los demás documentos solicitados, sus requisitos habilitantes, establecidos en el artículo

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 como son: Experiencia, capacidad jurídica, capacidad financiera y capacidad organizacional.

La verificación y evaluación de las propuestas se efectuará a través de su estudio jurídico, financiero y técnico, el cual se realizará dentro del plazo establecido en la cronología, éste procedimiento permitirá determinar las propuestas HABILITADAS, de acuerdo a los factores relacionados como HABILITANTES, es decir, que en el caso de que la propuesta no cumpla con las exigencias indicadas en los Pliegos y de no subsanarse oportunamente los aspectos formales diferentes a factores de escogencia, la propuesta será catalogada como RECHAZADA y por ende no será objeto de evaluación técnica.

CAPACIDAD JURÍDICA (los referenciados en el pliego de condiciones del proceso)

Para este proceso los requisitos que se exigirán serán las siguientes:

- Carta de presentación de la propuesta suscrita por el proponente o representante legal del proponente
- Certificado de existencia y representación legal
- Si hubiera lugar documento de constitución de consorcio o unión temporal
- Garantía de seriedad de la propuesta
- Certificación de cumplimiento de obligaciones con los sistemas generales de seguridad social integral y aportes parafiscales.
- Certificación inhabilidades e incompatibilidades
- Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la procuraduría general de la nación.
- Certificado de no reportado por el boletín de responsables fiscales expedido por la contraloría general de la República
- Fotocopia de ciudadanía
- Registro único tributario de la Dian (RUT)
- Certificado de inscripción y clasificación en el registro único de proponentes
- Y los documentos que se soliciten en el Pliego de Condiciones.

Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en los pliegos de condiciones, su forma de evaluar es cumple o no cumple.



República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

La propuesta se presentara en sobres sellados, en Original y 2 copias, que se entregaran cerrados e identificados con los datos del proponente.

Los documentos se presentaran legajados, completamente foliados (incluso las hojas en blanco), escritos a máquina y/o computadora. Todas las páginas de la propuesta que tengan modificaciones o enmiendas, deberán ser convalidadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de Presentación, de lo contrario se tendrá por no escritas.

Todos los documentos exigidos para su presentación, se incluirán en el original y en las copias de la propuesta. En caso de discrepancia entre la copia y los originales, primara este último sobre aquella.

Serán a cargo del proponente todos los costos asociados a la preparación y prestación de su propuesta y el municipio, en ningún caso, será responsable de los mismos.

NOTA 1:

La propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre los proponentes y la administración deberán estar escritos en castellano, en caso contrario no se tendrán en cuenta para efectos de evaluación.

Los documentos de soporte de la propuesta proporcionados por el proponente adjunto a la misma, en el evento de encontrarse en otro idioma, deberán acompañarse de una traducción al castellano.

Para efectos de interpretación de la propuesta prevalecerá el texto en castellano. En caso contrario, no serán tenidos en cuenta para efectos de evaluación.

Los documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma castellano deberán presentarse acompañados de una traducción a dicho idioma.

NOTA 2:

Sera responsabilidad exclusiva del proponente la correcta identificación de la propuesta original así como sus copias, por lo tanto el Municipio no se hará responsable.

Podrán participar como proponentes en el presente proceso de selección, personas naturales, personas jurídicas, personas extranjeras bien sea de manera individual o

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

conformando proponentes plurales a través de consorcios o uniones temporales que no estén incurso en alguna cláusula de inhabilidad o incompatibilidad establecidos en la constitución política y en la ley y que además de cumplir con todos los requisitos establecidos en la ley y el pliego de condiciones, se encuentren inscritos en el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel así: (señalar el clasificador).

CAPACIDAD FINANCIERA

El proponente deberá demostrar que cuenta con la capacidad financiera adecuada para ejecutar el contrato, la cual se medirá de conformidad con los parámetros que se describen a continuación, para ello, el proponente o cada uno de los integrantes del proponente (en caso de que este sea un consorcio o una unión temporal) deben presentar el registro único de proponentes expedido con una antelación no superior a un (1) mes a la fecha de cierre.

Para la verificación de los indicadores financieros solicitados en el numeral de requisitos habilitantes, los proponentes deberán aportar la siguiente información:

1. Certificado de Registro Único de Proponentes vigente y en firme.

Los siguientes indicadores miden la fortaleza financiera del interesado y se medirán en los siguientes rangos:

Tabla de Capacidad Financiera a exigir





ESTUDIO PREVIO

INDICADOR	FORMULA	RANGO ANÁLISIS DEL SECTOR	ÍNDICE REQUERIDO
LIQUIDEZ	$\frac{ActivoCorriente}{PasivoCorriente}$	1 -2,5 veces	Igual superior a 2.5 veces -
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL	$\frac{PasivoTotal}{ActivoTotal}$	15% - 30%	Igual inferior a 20%
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERÉS	$\frac{UtilidadOperacional}{GastosDeInterés}$	2 veces – 15 veces	Igual superior a 15 veces

NOTA 1: Para que un proponente quede habilitado en el aspecto financiero, deberá cumplir con los índices requeridos anteriormente, los cuales se fijan teniendo en cuenta lo establecido en el análisis del sector, en caso contrario su propuesta será RECHAZADA.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL: (CO)

Para el análisis de la capacidad de organización, se evaluará la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) o los estados financieros detallados.

INDICADOR	FORMULA	RANGO ANÁLISIS DEL SECTOR	ÍNDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO,	$\frac{Utilidad Operacional}{Patrimonio}$	3.0% - 17%	Igual superior a (17%)
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS:	UTILIDAD OPERACIONAL /	2% - 12%	Igual superior a





ESTUDIO PREVIO

	ACTIVO TOTAL,		(12%)
--	---------------	--	-------

En caso de Uniones Temporales o Consorcios los indicadores financieros se calcularán con base en la sumatoria de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, y acorde con las cifras del RUP a 31 de diciembre de 2014.

- Los indicadores se calculan para cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, posteriormente se procede a la multiplicación de acuerdo al porcentaje de participación y por último se realiza la sumatoria.

- Los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses.

- Cuando en desarrollo de la verificación financiera se requiera verificar información adicional del proponente, podrá solicitarse los documentos que se consideren necesarios para el esclarecimiento de la información, tales como Estados Financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo se podrá requerir las aclaraciones que se consideren necesarias, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

CAPACIDAD TÉCNICA

EXPERIENCIA ACREDITADA (habilita/no habilita)

De acuerdo al Decreto 1082 de 2015, la experiencia acreditada del proponente es la que se relaciona directamente con el objeto contractual y es la acreditada por las Cámaras de Comercio. Para la verificación de la experiencia, se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP. En caso de no encontrarse allí dicha información, se verificará según los términos previstos en los artículos 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

Los contratos que se relacionan para la calificación de la experiencia y sus soportes deben cumplir los siguientes requisitos:

TIPO	DE	DESCRIPCIÓN	REQUERIDO
------	----	-------------	-----------

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
 Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
 www.palmira.gov.co
 PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

REQUISITO	DEL REQUISITO	
EXPERIENCIA A	EXPERIENCIA ACREDITADA	<p>Tres (03) certificaciones de contratos, o copias de contratos cuyos objetos sean iguales o similares al estipulado en el objeto de la convocatoria pública, la sumatoria de los valores de los certificados deberá ser igual o superior al 200% de la sumatoria del presupuesto oficial expresado en SMMLV.</p> <p>El objeto de las certificaciones, deberá estar relacionado en el RUP con las tres Codificaciones del bien o servicio según las Naciones Unidas - UNSPSC relacionada en el presente proceso de selección, hasta el tercer (clase) nivel (producto) según sea el caso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 93131600 planeación y programación de políticas públicas. • 50193000 Bebidas y Comidas Infantiles • 93141500 Desarrollo y servicios sociales • 85151500- Servicios de contrato de la higiene de los alimentos • 85151600- servicios de programación de la nutrición • 85151700- normas alimentarias <p>Dos de los contratos aportados deberán estar registrados en al menos uno de los códigos UNSPSC del presente proceso; y el tercer contrato deberá estar clasificado en 3 códigos UNSPSC de los arriba mencionados.</p>





ESTUDIO PREVIO

		<p>En aquellos casos en que el objeto del contrato tenga actividades adicionales a las aquí descritas como experiencia similar y específica, el respectivo certificado deberá señalar de manera expresa el porcentaje o valor que corresponde para cada ítem o componente con indicación precisa de su objeto que permita ponderarlo según la modalidad y componente que esté siendo verificado.</p>
--	--	--

La experiencia se deberá acreditar con certificaciones expedidas por la entidad contratante en las que conste inicio, relación de ítems o suministros entregados, terminación y recibo a satisfacción del mismo, así como la precisa participación del proponente en caso de consorcio ó Unión Temporal.

No se aceptarán experiencias y/o certificaciones donde la participación del interesado haya sido como subcontratista.

NOTA: La valoración de la experiencia se sujetará a las siguientes reglas especiales:

- a. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, la experiencia será la sumatoria de las experiencias específicas de los integrantes que la tengan. Si la totalidad de la experiencia es acreditada por uno solo de los integrantes del consorcio o unión temporal, este deberá tener una participación no inferior al 50% en el consorcio o unión temporal, en el contrato derivado del presente proceso y en su ejecución. Si la experiencia es acreditada por más de uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, aquel que aporte el mayor valor respecto de los otros integrantes, deberá tener una participación no inferior al 30% en el consorcio, unión temporal, en el contrato derivado del presente proceso y en su ejecución.
- b. En el caso de las personas naturales, la experiencia se computará a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional. La acreditación de esta experiencia se sujetará a las exigencias establecidas en el numeral anterior;
- c. El valor total del o los contratos celebrados que se aporten para acreditar la experiencia será aquel que tuvieron a la fecha de terminación del contrato y la





ESTUDIO PREVIO

- conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) se hará conforme al vigente en dicho año.
- d. En caso de presentar el valor en moneda extranjera, se aplicará lo siguiente: Cuando el valor esté dado en dólares americanos (USD) se convertirá a pesos colombianos utilizando para esa conversión la tasa representativa del mercado (TRM) vigente para la fecha de firma o suscripción del contrato.
 - e. El contrato deberá estar terminado en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas.
 - f. En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenida en cuenta la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación.
 - g. No será considerada la experiencia adquirida en calidad de subcontratista.
 - h. En el caso de contratos ejecutados parcialmente o como consecuencia de cesiones, solamente se aceptará como experiencia lo ejecutado como contratista, siempre y cuando el contrato esté terminado.

La EXPERIENCIA exigida en estos pliegos será la suma en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) según la fecha de terminación de cada uno de los contratos acreditados, utilizando la **tabla N° 1** de evolución del salario mínimo legal mensual vigente.

TABLA N° 1 - EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

PERÍODO MONTO	MENSUAL
Enero 1 de 2008 a Dic. 31 de 2008	461.500,00
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009	496.900,00
Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010	515.000,00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	535.600,00
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	566.700,00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	589.500,00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	616.000,00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	644.000,00
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	689.454,00

PUNTAJE POR ASPECTO TECNICO - CALIDAD - (Máximo 400 Puntos)

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

Se le dará el máximo puntaje establecido en cada ítem, al proponente que reúna a satisfacción cada uno de los requerimientos pedidos, a los que no los reúnan, se les calificará cero (0) puntos, en cada ítem.

PONDERACIÓN CRITERIOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD (400) PUNTOS	
FICHAS TÉCNICAS	50 PUNTOS
PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO	100 PUNTOS
ACOGERSE A LA MINUTA PRESENTADA POR LA ENTIDAD TERRITORIAL	100 PUNTOS
PROGRAMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	50 PUNTOS
PLAN DE SANEAMIENTO	50 PUNTOS
PLAN DE TRANSPORTE	50 PUNTOS

TIPO DE REQUISITO	DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO	REQUERIDO
TECNICO	Fichas técnicas	El proponente deberá presentar en la propuesta la relación de MÍNIMO tres (03) marcas comerciales por cada uno de los viveres a suministrar, con sus respectivas fichas técnicas y el respectivo Registro sanitario vigente de cada uno de ellos y quedará habilitado si mínimo tres (3) de estas marcas en cada producto, cumplen con las condiciones exigidas en el presente





ESTUDIO PREVIO

	<p>pliego.</p> <p>Este registro deberá ser expedido por el INVIMA o por la entidad territorial delegada por esta, conforme a lo establecido en el título III, capítulo IX del Decreto 3075/97.</p> <p>En caso de encontrarse en trámite, debe anexar copia radicada de la solicitud de dicho registro ante la autoridad competente, en donde se evidencien todas las características del producto a entregar, incluyendo la marca y el fabricante.</p> <p>Además de las normas técnicas enunciadas deberá tener como referencia el "anexo" del lineamiento Técnico Administrativo y estándares del programa de alimentación al escolar-PAE, Versión transitoria, "Características Generales de los alimentos- ración preparada en el sitio.</p>
--	--

1. FICHAS TECNICAS:

El contratista durante la ejecución, podrá suministrar hasta 3 opciones de marcas comerciales para cada uno de los productos que conforman el ciclo de alimentación; dichas marcas serán aprobadas en la etapa de evaluación de las propuestas.

Este registro deberá ser expedido por el INVIMA o por la entidad territorial delegada por





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

esta, conforme a lo establecido en el título III, capítulo IX del Decreto 3075/97.

Una vez adjudicado el contrato se deberán mantener las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y deberá tener disponible las fichas técnicas de cada producto

Para verificación por parte de la Interventoría en caso de ser requeridas; solo se autorizarán cambios de algunas marcas por fuerza mayor, como en el caso de escasez en el mercado o rechazo generalizado por parte de los usuarios.

La autorización de este cambio debe ser solicitada por escrito a la Interventoría, explicando las razones del cambio y relacionando marca comercial y registro sanitario del producto a suministrar, adjuntando exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran. Durante la ejecución del contrato la Interventoría, realizará evaluación de la calidad físico-organoléptica de los productos suministrados y en caso de no cumplir con las características propias del producto se solicitará al contratista el cambio por otra marca o proveedor.

- Las Características de Calidad de los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar se pueden observar en los Anexos de La Resolución 16432 de Octubre de 2015 en las páginas de la 7 a la 20.

2. PERSONAL MÍNIMO SOLICITADO

El contratista deberá asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato en las diferentes etapas del proceso, el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

manipulación de alimentos vigente, examen médico general que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas (todos con una vigencia no mayor a 1 año), cumpliendo con lo establecido en el capítulo III del Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. El contratista, una vez iniciada la ejecución del contrato, deberá presentar a la interventoría lo siguiente:

- a) **Copia de cada uno de los certificados de manipulación de alimentos**
- b) **Certificados expedidos por el médico, donde se especifique que cada uno de los procesadores es apto para desempeñar el cargo de procesador de alimentos. Para la elaboración de esta certificación el médico deberá realizar el examen médico general y la revisión de los exámenes coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas.**

Cada vez que se requiera cambio de personal, se debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos.

En caso de que durante la ejecución del contrato un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, hongos en uñas de manos, entre otros, debe ser retirado de la labor y remplazado, en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Si por las causas anteriores o por otras circunstancias la procesadora de alimentos es incapacitada, el contratista contará con un máximo de tres días calendario para remplazarla con una supernumeraria a excepción de aquellos restaurantes que solo cuentan con una procesadora a quien deberán remplazar en lo posible el mismo día del evento o a más tardar al día siguiente; durante los tres días el contratista deberá garantizar la prestación del servicio realizando los ajustes necesarios en cuanto a horarios, horas extras, distribución de actividades entre otros.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

El contratista contará mínimo con el siguiente personal:

Dos (2) Profesionales en el área de alimentos graduados como Nutricionista dietista, Ingenieros de Alimentos o Ingenieros agroindustriales con experiencia mínima de cuatro años (4) contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional

Estos profesionales deberán contar con experiencia mínima de 3 años en administración o supervisión de servicios de alimentación o como profesionales en empresas de producción de alimentos a nivel industrial; quienes desempeñarán funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos.

Cuatro (4) Tecnólogos o Técnicos en áreas de alimentos, saneamiento, en salud o afines personal para la supervisión de los restaurantes escolares

Con experiencia mínima de un (1) año en supervisión a servicios de alimentación o a empresas de producción de alimentos; quienes desempeñarán funciones en los restaurantes escolares como: verificación de las condiciones higiénico sanitarias según la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075, revisar la minuta y existencia de alimentos, orientar y organizar funciones de procesadoras de alimentos, revisar el adecuado funcionamiento de equipos y hacer el reporte oportuno a quien corresponda, entre otros.

Los supervisores que ingresen nuevos y no hayan tenido experiencia en el programa de restaurantes escolares, deberán recibir por parte del contratista una capacitación teórico-práctica mínima de 40 horas en supervisión de restaurantes escolares; dicha capacitación se debe desarrollar la primera semana de inicio de ejecución del contrato.

El supervisor de alimentos debe visitar como mínimo de manera semanal cada restaurante asignado, ejerciendo las funciones de supervisión requeridas en cada uno

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

de los restaurantes y consignando dicha visita en bitácora que debe permanecer en el restaurante; cada supervisor debe contar con elementos de trabajo como gramera para alimentos, termómetro, cámara, papelería y formatos, gorro y delantal de color claro que contenga la imagen corporativa (logo y slogan) de la empresa que representan.

Personal para el transporte y la distribución de insumos

Debe ser suficiente para que cumplan con el número de cupos a atender por zona en el desarrollo del contrato. Los conductores y ayudantes de los vehículos solo deberán tener certificado vigente como manipuladores de alimentos, no siendo necesario que tengan los exámenes anteriormente solicitados. Este personal deberá contar con uniforme que contenga la imagen corporativa (logo y slogan) de la empresa que representan y demás especificaciones requeridas para la dotación de este personal contempladas en el capítulo II artículo 15 del Decreto 3075/97 y la Resolución 2674 de 2013.

Dotación

El contratista debe suministrar la dotación necesaria al personal que va a manipular los alimentos (vestido blanco, gorro, zapatos y tapabocas), su uso y porte diario es obligatorio, su presentación debe ser óptima e higiénica. De ninguna manera se permitirá la manipulación de los alimentos sin su uso.

Todos los implementos y equipos deben estar en óptimas condiciones de higiene antes de iniciar actividades de ensamble de los menús.

Recurso humano Requerido – Manipuladoras

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

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se deben tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos y los tipos de preparaciones de alimentos.

El operador deberá garantizar que el recurso humano responsable de desarrollar las diferentes etapas de ejecución del PAE, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.

A continuación se relacionan los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio.

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

De 1 a 49 raciones	De 50 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Nota: El ajuste y verificación del número de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio, espacio e infraestructura.

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

En las instituciones educativas en las que atiendan 50 o más Titulares De Derecho del





ESTUDIO PREVIO

Programa con la **modalidad ración industrializada**, el operador debe garantizar el (los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es), coordinaran con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta adecuada ejecución del PAE.

Perfil del personal manipulador de alimentos

- ✓ *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.*
- ✓ *Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.*
- ✓ *Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.*
- ✓ **Estado de salud y manejo higiénico sanitario.** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan

3. ACOGERSE A LA MINUTA

El contratista debe acogerse a la MINUTA DE RACION PRREPARADA EN SITIO – Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde y de Almuerzo y su lista de intercambio, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el





ESTUDIO PREVIO

aporte nutricional, basada en la Minuta Patrón establecida por los Lineamientos Técnicos Administrativos del MEN- Resolución 16432 Octubre 2015.

Para los tres grupos de edad:

4-6 años 11 meses

7-12 años 11 meses

13- 17 años 11 meses.

Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos Resolución 16432 Octubre 2015.

Anexos 1-1.1-2,1-3

- El contratista debe acogerse la MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA y su lista de intercambio , los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional, basada en la Minuta Patrón establecida por los Lineamientos Técnicos Administrativos del MEN- Resolución 16432 Octubre 2015., el contratista debe y se compromete a llevar los alimentos y/o componentes del menú, pre ensamblado para ser distribuidos en cada escuela. para los tres grupos de edad:

4-6 años 11 meses

7-12 años 11 meses

13- 17 años 11 meses

Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos Resolución 16432 Octubre 2015.

Anexos 1-7.

□□Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

□□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 a lo largo del año, con el fin de incluirlos.





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

□□ 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 de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración y características organolépticas del menú.

□□ Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo, el operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso) “sobre maduración, congelación, descongelación o deterioro de los alimentos entre otros “ la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría del MEN o la Entidad territorial Certificada (Coordinación PAE) según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.

Nota: siempre y cuando se realice el cambio de menú completo (ejemplo: ciclo 1 menú 1 se cambia por el menú 4 del mismo ciclo) no se permite realizar cambios de una sola preparación del menú.

Para el caso de la operación descentralizada para el Municipio de Palmira, el trámite anteriormente descrito deberá realizarse ante la ETC correspondiente.

LA MINUTAS DE LOS MENUS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO QUE HACE PARTE INTEGRAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

4. PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL

Presentar un plan de gestión ambiental en los establecimientos educativos que puede ser:

- Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).
- Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39; Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

- Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.

El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.

Dar a conocer el Sistema de Gestión Ambiental, es responsabilidad del establecimiento educativo en coordinación con el operador, aplicarlo y difundirlo permanentemente con los diferentes actores del PAE, así como dar a conocer la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados y las perspectivas de la gestión ambiental. Adicionalmente, deberán identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del Programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.

Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todos los establecimientos educativos en los que opere el PAE, deben verter sus aguas residuales al sistema de alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos; de igual manera, el manejo del aceite usado en la producción de alimentos, no deberá verterse en las tuberías de la institución, por tal razón se recomienda almacenarlo en recipientes adecuados y disponerlo con los residuos no aprovechables.

Por otro lado, las autoridades competentes deben propiciar en los establecimientos educativos, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.

Obligaciones específicas del operador del Programa de Alimentación Escolar, relacionadas con Gestión Ambiental

El operador, con el propósito de promover las buenas prácticas ambientales formulará e implementará un plan de saneamiento básico que contemplará los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y abastecimiento de agua potable. El operador deberá priorizar a nivel interno el uso racional del agua y combustibles (gas, energía eléctrica), aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.

El Programa de manejo de residuos sólidos contempla:

- Los procesos de generación de residuos sólidos con los procesos de utilización adecuada de los insumos, se recomiendan estrategias de disminución de la compra de materiales no reciclables.
- Separación en la fuente de los residuos de acuerdo a su naturaleza y condiciones: orgánico, inorgánico, aprovechable o no aprovechable.
- Los sistemas de almacenamiento temporal: Ubicación de canecas adecuadas para reciclaje, rutas de disposición de residuos.
- Los procesos de recolección, manejo y transporte de residuos, en este ítem se detallarán las actividades de reciclaje, reutilización y compostaje; así como, los métodos de desactivación e inertización de los residuos.
- Disposición final, en el que se recomienda el aprovechamiento de los residuos reciclables, y la gestión adelantada con los residuos orgánicos, tales como: lombricultura, compostaje, entre otras opciones.

La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Decreto 1713 de 2002 , emitido por el Ministerio de Ambiente,





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y en el Decreto 835 de 2005.

5. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del PAE, y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

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

El programa de control de insectos y roedores, deberá ser aplicado en cada uno de los restaurantes escolares por una empresa certificada **antes del inicio del servicio de restaurante escolar**, después de los periodos de (vacaciones de fin de año, mitad de año, semana santa y semana de Julio), el contratista deberá destinar personal procesador de alimentos para realizar una jornada de limpieza y desinfección exhaustiva de planta física, equipos, utensilios y mobiliario de los restaurantes escolares. Presentar cronograma de control de insectos y roedores y frecuencia, nombre de la empresa y la muestra del certificado que se entregará a cada sede educativa.

□□ **Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable:** Todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: Objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en los establecimientos educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado), fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, actividades de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua apta para el consumo humano, de acuerdo a la normatividad vigente (mínimo 2 veces al año), controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos, formatos de monitoreo y control, planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes, para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar el abastecimiento de agua apta para consumo humano en

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

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

6. CONDICIONES Y PLAN DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (4 Vehículos)

Los vehículos encargados de transportar los alimentos perecederos de deben regir por la Resolución 2505 del 2004, la cual regula las condiciones mínimas que deben cumplir para realizar dicho transporte en todo el territorio nacional, lo cual está contemplado en el artículo 131 literal b.

Es importante que el encargado del vehículo cuente con los documentos al día junto con el ayudante y estos estén siempre dentro del vehículo. **ESTOS DOCUMENTOS DEBEN SER:**

- Certificado de manipulación vigente.
- Seguro obligatorio SOAT.
- Tarjeta propiedad del automotor.
- Permiso sanitario por la Secretaría de Salud, debe tener un aviso que indique Transporte de Alimentos y otros documentos que exija el operador para realizar la logística del programa. La resolución también explica que las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo, piso, puertas deben ser herméticas de material aislante que permitan limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior, deben tener evacuación fácil de agua de lavado, y estos orificios deben estar tapados en el momento del transporte de alimentos.
- El operador debe entregar a cada conductor la remisión de alimentos y víveres para cada sede educativa, la cual relacione nombre sede, nombre de quien recibe, hora y fecha, cupos atendidos, semana, menú, días de atención,



República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

modalidad, cantidad de entrega y un espacio para observaciones. Debe ser firmada por la manipuladora o quien recibe en representación de la sede.

- El conductor del vehículo debe entregar copia a la sede educativa.
- Monitorear la temperatura del transporte de alimentos perecederos. Resolución 2505 del 2004.

Según los documentos y requisitos anteriores que debe cumplir cada vehículo se relacionan los vehículos necesarios:

- a) Se deberá acreditar la propiedad o disponibilidad de cuatro **(4) Vehículos tipo furgón con la capacidad para transportar con las condiciones sanitarias, almacenamiento y de temperatura que permitan la conservación de las verduras Frutas, carnes, líquidos, alimentos y refrigerios que deben ser transportados**

El contratista debe elaborar un plan contingente para el transporte de los alimentos en caso de que el vehículo que transporta los mismos presente fallas mecánicas.

Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y gas a cada sede educativa; así como la indicación de las sedes educativas en las cuales entregará ración preparada en sitio y ración industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.

Los insumos podrán ser entregados en las instituciones educativas de lunes a viernes en horarios de 6:30 am a 4 pm en zona urbana y de 7am a 3 pm en zona rural; en caso de presentarse algún contratiempo las entregas se podrán realizar hasta media hora después de la hora establecida.

En los casos en los cuales la institución educativa no pueda recibir los alimentos en el día asignado para esta, debido a factores como problemas de falta de energía, falta de agua, problemas de seguridad entre otros, el contratista deberá suspender la entrega y

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

coordinar con la institución educativa y la Unidad integral respectiva, la fecha de dicha entrega.

Si durante la entrega de los alimentos a los restaurantes escolares quedan faltando alguno(s) o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la interventoría, la persona que recibe, debe dejar consignada en la planilla de recibo, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En estos casos el contratista deberá hacer la entrega de los faltantes, dentro de las 24 horas siguientes al día del suministro de los alimentos en cada uno de las instituciones educativas; estos productos deberán relacionarse en planilla diferente a la de la entrega inicial.

El hecho de que el contratista no realice entrega de los productos faltantes, es causal de un incumplimiento grave en la ejecución del contrato; en el caso de presentarse, la interventoría procederá a oficiar en orden de cumplimiento de obligaciones contractuales.

Los complementos alimentarios de la **MODALIDAD INDUSTRIALIZADA** deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregar previamente lavada y desinfectada, y deberá ser transportada en canastillas con bolsa tinasindependientes.

Comedores escolares ubicados en instituciones o sedes educativas en zona de difícil acceso.

Que sea necesaria la utilización habitual de 2 o más medios de transporte un desplazamiento hasta el perímetro urbano, que no existan vías de comunicación que permitan el tránsito motorizado durante la mayor parte del año lectivo, que la prestación del servicio público de transporte terrestre, fluvial o marítimo tenga una sola frecuencia, ida y vuelta, diaria.

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533
www.palmira.gov.co
PBX.2709500 Ext. 2221





ESTUDIO PREVIO

- El transporte de los alimentos e insumos se realice por vía fluvial o aérea o que aun siendo terrestre no garantice las condiciones mínimas.
- El orden público no facilite las condiciones de la prestación del servicio.
- En lugares donde no se disponga del servicio de energía para utilizar refrigeradores, se puede utilizar refrigerador a gas. En su defecto, el uso de neveras de hielo o la aplicación de métodos de conservación para proteína animal, como el ahumado o salado, pueden ser utilizados. La proteína animal no refrigerada ni conservada por otro método, sólo se podrá consumir el mismo día de su obtención (pesca, animal de caza o sacrificio de ganado porcino, vacuno).

7 ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS

En desarrollo de lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.1.6.3 y en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios y demás normas que adicionen, complementen o regulen la materia, con el fin de valorar el alcance del objeto contractual requerido por la Entidad, como sustento y justificación de los factores de selección adoptados para el respectivo proceso contractual, se procede a realizar el estudio del soporte de los riesgos previsibles de la contratación, su tipificación, estimulación y asignación:

Identificación de Riesgos

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia de la evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad
1	General	Externo	Ejecución	Social o político	Cambios en las políticas gubernamentales y en las condiciones sociales y comunitarias del contexto que puedan evidenciar situaciones de riesgo en la ejecución del contrato.	Obstrucción en la ejecución del contrato	Posible	Mayor	Extremo	Alta





ESTUDIO PREVIO

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia de la evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad
2	General	Interno	Ejecución	Operacional	Retraso en la ejecución del objeto contractual debido a la planeación u organización en la distribución de los alimentos y los procesos de alimentación escolar	Dificultad en la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto contractual	Posible	Moderado	Extremo	Alta
3	Específica	Interno	Planeación	Económico	Se puede presentar una situación de desabastecimiento de alimentos por situaciones sociales, políticas u económicas de los sectores	Obstruya la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la ejecución del objeto contractual.	Improbable	Moderado	Bajo	Menor
4	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	No se cuenta con los perfiles del equipo humano para desarrollar las actividades establecidas en el objeto contractual.	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto.	Improbable	Menor	Bajo	Menor
5	Específico	Interno	Planeación	Tecnológicos	Se puede presentar suspensión y/o dificultades en la prestación de servicios públicos en los lugares establecidos para la alimentación escolar	Obstruya la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la ejecución del objeto contractual.	Posible	Moderado	Alto	Alta





ESTUDIO PREVIO

No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia de la evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad
6	General	Externo	Ejecución	Social	Las condiciones sociales y se expresan en conflictos afectan la movilidad al interior del sector y a su vez no contar con comunicación directa con la comunidad.	Obstruya la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la ejecución del objeto contractual.	Probable	Mayor	Extremo	Mayor

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable e por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Calificación Total	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?





ESTUDIO PREVIO

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementado s	Impacto después del tratamiento			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsabl e por implementa r el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabili d	Impacto	Calificación Total			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	contratante	Ajustar mediante acuerdos e informes de planeación la normatividad establecida según cambios en las políticas gubernamentales tanto municipal como nacional.	Posible (3)	Mayor (4)	Alta (7)	No	Contratante	Sesiones planeadas para la verificación y ajuste de la información.	Trimestral
2	Contratante	Elaboración de un plan de alistamiento previo que contemple el manejo higiénico y de preparación de los alimentos y distribución.	Posible (3)	Moderado (3)	Bajo (6)	Si	Contratista	Verificación del cumplimiento del plan y revisión mensual de los documentos.	Mensual





ESTUDIO PREVIO

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable e por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Calificación Total			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
3	Contratista	Elaborar un plan de proveedores según nivel de ocurrencia del riesgo	Improbable (3)	Moderado (5)	Medio (5)	Si	Contratista	Verificación del informe de abastecimiento y proveedores utilizados	Trimestral
4	Contratista	Elaboración de un informe del proceso de selección y desempeño del personal humano contratado.	Improbable (2)	Menor(2)	Bajo(4)	No	Contratista	Elaboración de un informe de desempeño profesional	Bimensual
5	Contratista	Presentación de informe mensual del manejo presupuestal para la garantía de los recursos básicos de funcionamiento de los restaurantes.	Posible (3)	Moderado (3)	Alto	No	Contratista	Revisión y Verificación de los informes.	Mensual





ESTUDIO PREVIO

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementado s	Impacto después del tratamiento			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsabl e por implementa r el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabili d	Impacto	Calificaci ón Total			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
6	Contratista	Elaborar un estudio del sector que evidencie los factores de riesgo y las estrategias metodológicas para el trabajo de las instituciones educativas.	Probable (4)	Mayor (4)	Extremo	No	Contratista	Revisión de informes y seguimiento en campo	Bimensual
7	Contratista	Riesgo de ETA suministrados por el Programa Fortalecimiento Nutricional Integral	Probable	Moderado	Medio	No	Contratista	Revisión y Verificación de los informes.	mensual
8	entidad	Modificación del calendario escolar	Probable	Moderado	Bajo	No	entidad	Revisión y Verificación de los informes	Bimestral





ESTUDIO PREVIO

Esta matriz se encuentra también publicada en los estudios y documentos previos y desde el proyecto de Pliego de Condiciones.

El día fijado en el cronograma se llevará a cabo la audiencia a la que se refieren el artículo 30 de la ley 80 de 1993, artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 220 del Decreto Ley 019 de 2012, y en el artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015. Como consecuencia de las observaciones realizadas por los interesados, la Alcaldía de Palmira, se pronunciará sobre la pertinencia o no de las mismas y establecerá la estimación, tipificación y asignación definitiva de los Riesgos involucrados en el Proceso de Contratación.

Vencido el plazo para discutir y revisar los Riesgos identificados, si se presenta alguna observación adicional, la misma solo será estudiada y tomada en cuenta por parte de la Alcaldía de Palmira, únicamente si diere lugar a modificar el Pliego de Condiciones mediante Adenda.

8 GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Las garantías están asociadas al concepto de riesgos, por ello atendiendo la naturaleza de esta contratación se hace necesaria la constitución de pólizas.

El contratista deberá otorgar Garantía Única de cumplimiento de las obligaciones que ampare los prejuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales así:

Garantía Única De Cumplimiento. El contratista se obliga a constituir, a favor del Municipio de Palmira, una garantía única, la cual consistirá en una póliza de seguro, que ampare:

- **DE CUMPLIMIENTO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato por el término del mismo más el plazo previsto para la liquidación de éste.
- **De SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el diez (10%) por ciento del valor del contrato por el término de ejecución del mismo y tres (3) años más.
- **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL.** El Contratista deberá constituir a favor del Municipio póliza por una cuantía equivalente a





ESTUDIO PREVIO

Cuatrocientos (400) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a dos mil quinientos (2.500) SMMLV e inferior o igual a cinco mil (5.000) SMMLV, al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución de la contratación de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato.

9 INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

ACUERDOS COMERCIALES

Se revisaron en la plataforma web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, las pautas para determinar si la presente contratación se encuentra cubierta por algún acuerdo comercial vigente.

Realizada la revisión del “Manual para el manejo de los acuerdos comerciales en Procesos de contratación”, anexo 1, aplicación de los acuerdos comerciales para entidades estatales del orden municipal.

Los municipios están obligados por los Acuerdos Comerciales con Chile, Guatemala, Estados AELC, la Unión Europea y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN. Las Entidades Estatales descentralizadas del nivel municipal están obligadas por los Acuerdos Comerciales con Chile y Guatemala y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

Los Acuerdos Comerciales con Chile, Estados AELC y la Unión Europea son aplicables a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel municipal para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$560'408.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$14.010'191.000.

El Acuerdo Comercial con Guatemala y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN son aplicables a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel municipal, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Aplicación de los Acuerdos Comerciales para Entidades Estatales del nivel municipal

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal Incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación	Excepción Aplicable al Proceso de	Proceso de Contratación cubierto por el
-------------------	--------------------------	---	-----------------------------------	---





República de Colombia
 Departamento del Valle del Cauca
 Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

		superior al valor del Acuerdo Comercial	Contratación	Acuerdo Comercial
Chile	SI	NO	-	NO
Guatemala	SI	SI	NO	SI
Estados AELC	SI	NO	-	NO
Unión Europea	SI	NO	-	NO

Así las cosas, teniendo en cuenta los acuerdos económicos y tratados de libre comercio vigentes para Colombia, el presente proceso de selección se encuentra cobijado por el Tratado de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Guatemala, firmado el 9 de agosto de 2007 y aprobado por Colombia mediante la Ley 1241 de 2008, por lo tanto el Municipio de Palmira dará tratamiento nacional a los bienes y servicios ofrecidos por proponentes de la República de Guatemala, en los términos establecidos en dicho tratado internacional.

La convocatoria **no estará limitada exclusivamente a Mipymes**, conforme lo señalado en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del decreto 1082 de 2015.

Atentamente:

FERNANDO RÍOS FERNÁNDEZ
 Secretario de Educación

Proyectó y revisó: CLEOPATRA SANCHEZ CHARRIA/ Profesional universitario 2
 YUBY SANCHEZ SEGURA/ Profesional universitario 3

Revisó: JOSE GABRIEL GIRON OREJUELA – DIRECTOR TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Aprobó: ETELBERTO CARDENAS PATIÑO - Director Técnico de Cobertura Educativa

Centro Administrativo Municipal de Palmira – CAMP
 Calle 30 No. 29 -39; Código Postal 763533
 www.palmira.gov.co
 PBX.2709500 Ext. 2221





Alcaldía Municipal
de Palmira
Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
SECRETARÍA EDUCACIÓN



ESTUDIO PREVIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA / JORNADA DE LA MAÑANA Y TARDE, A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES VALIDADOS EN LA MATRICULA SIMAT DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES, DURANTE EL PERIODO LECTIVO 2016.

PAE REGULAR	COBERTURA	Valor ración	TOTAL (133 DIAS)	INVERSIÓN MEN	INVERSIÓN MUNICIPIO
ZONA RURAL(PRIMARIA-BASICA SECUNDARIA) ZONA URBANA (PRIMARIA)	30.000	\$ 1.100	\$ 4.389.000.000	\$ 435.473.005	\$ 3.953.526.995

Atentamente:

FERNANDO RÍOS FERNÁNDEZ
Secretario de Educación

Proyectó y revisó: CLEOPATRA SANCHEZ CHARRIA/ Profesional universitario 2
YUBY SANCHEZ SEGURA/ Profesional universitario 3

Revisó: JOSE GABRIEL GIRON OREJUELA – DIRECTOR TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Aprobó: ETELBERTO CARDENAS PATIÑO - Director Técnico de Cobertura Educativa

