

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 1 de 1

**AVISO DE PUBLICACIÓN No. 001
LICITACIÓN PÚBLICA No. 022 DE 2018**

El D.T.C.H. de Santa Marta, invita oficialmente a todos los interesados para que de conformidad con la siguiente publicación que se realiza de acuerdo a lo estipulado en el Decreto-Ley 019 de 2012, artículo 224, participen en el presente proceso de contratación.

PROCESO DE SELECCIÓN.
LICITACIÓN PÚBLICA No. 022 DE 2018.

I. OBJETO

"Suministro diario de desayunos y/o almuerzos a estudiantes beneficiados con el programa de Alimentación Escolar -PAE regular y Jornada única, en las Instituciones Educativas Oficiales del Distrito de Santa Marta, acorde a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar -PAE".

II. ALCANCE DEL OBJETO

ALCANCE DEL OBJETO. En desarrollo del objeto antes transcrito, el CONTRATISTA deberá ejecutar las siguientes actividades:

- Desarrollar actividades del suministro de alimentación escolar a los niños, niñas y adolescentes escolarizados de los establecimientos educativos en los que se implementó la jornada única y los priorizados en PAE Regular por **120 días calendario escolar**.
- Adelantar acciones que contribuyan a promover el acceso al sistema escolar, propiciando la asistencia regular de los educandos, evitando la deserción del sistema, de los niños, niñas y adolescentes, mediante el suministro de un desayuno y/o almuerzo que aporte las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, ayudando con esto a combatir el hambre a corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, en la pasividad e inactividad de los estudiantes.
- Contribuir a mejorar el desempeño académico, la asistencia regular, promoviendo la formación de hábitos alimenticios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia y la comunidad.
- Suministrar organizadamente a los beneficiarios del programa un complemento reforzado tipo desayuno y/o complemento reforzado tipo almuerzo **inocuo**, desarrollando un conjunto de acciones formativas y de promoción de estilos de vida saludable, mediante acciones nutricionales.
- Propiciar la organización y participación comunitaria mediante mecanismos como la autogestión, la intervención, compromiso comunitario, veeduría ciudadana y el control

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 2 de 1

social para la inversión adecuada de los recursos y el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad.(aclarar qué tipo de comunidad como educativa)

- Adelantar acciones de formación y capacitación orientadas a los diferentes actores del programa, con el fin de generar procesos pedagógicos y formativos sobre aspectos nutricionales, alimentarios, psicosociales (afecto, convivencia pacífica y buen trato), encaminados a fomentar estilos de vida saludables.
- Promover acciones para la promoción y garantía de los derechos de niños, niñas y adolescentes; acciones que propicien la cualificación de las relaciones intrafamiliares y el fortalecimiento de los vínculos afectivos; permitiendo que los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, permanezcan en el sistema educativo formal.
- Las demás descritas en el Decreto 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6 y en el acápite de obligaciones del OPERADOR establecidas en los lineamientos descritos por el MEN.

ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

La adecuada y oportuna ejecución del PAE es corresponsabilidad de los siguientes actores:

Nación: Formula las políticas y objetivos de desarrollo del país. Le corresponde distribuir los recursos del SGP, hacer seguimiento y evaluación de los planes, programas y proyectos que las entidades territoriales desarrollen con esos recursos, difundir los resultados de este ejercicio para el control social, promover mecanismos de participación ciudadana en ello y brindar asistencia técnica a municipios y departamentos, entre otros. En cada vigencia presupuestal, el Consejo de Política Económica y Social, CONPES, distribuye los recursos al 100% de los municipios y distritos del país.

Ministerio de Educación Nacional: Las funciones y competencias del Ministerio de Educación Nacional en el Programa de Alimentación Escolar - PAE son las señaladas por el artículo 2.3.10.4.2 del Decreto 1075 de 2015, en la parte que le adicionó el Decreto 1852 de 2015.

Entidades Territoriales Certificadas (ETC): Las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) deben cumplir las siguientes funciones:

- Realizar el diagnóstico y la caracterización de las instituciones educativas y sus sedes donde se prestará el servicio del PAE, frente a las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y de alimentos. En caso de las ETC Departamento, el diagnóstico debe efectuarse en articulación con sus municipios no certificados.
- Garantizar la conformación de; equipo PAE para la planeación y ejecución de; Programa, el cual deberá estar conformado con mínimo los siguientes profesionales: profesional en Nutrición y Dietética, profesional en Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos, profesional en áreas de las ciencias sociales o humanas, profesional en ciencias económicas o afines y profesional en derecho: quienes tendrán funciones relacionadas con el diseño o aprobación de ciclos de menús en el caso del profesional en Nutrición y Dietética: así como funciones de planeación, verificación de las condiciones de operación, reporte de información que se solicite y demás que considere pertinente la Entidad Territorial.
- Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1 Página 3 de 1

vigencias futuras cuando haya lugar.

d) Liderar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales, con el fin de contribuir a mejorar la economía local. Las ETC Departamentos, deberán articularse con sus municipios no certificados para el desarrollo de estas acciones.

e) Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el MEN y los demás actores del programa, en el marco de la planeación, implementación y ejecución del PAE;

f) Trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los comedores escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario favorable.

g) Hacer seguimiento y enviar al Ministerio de Educación Nacional bimestralmente los cambios que se generen en la priorización inicial de los establecimientos educativos.

h) Brindar atención con enfoque diferencial para los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos, que se encuentren en instituciones educativas que atiendan mayoritariamente grupos étnicos, o que se encuentran en territorio indígena.

i) Elaborar y aprobar los ciclos de menú presentados por el operador, en caso de ser la entidad contratante de la operación, de acuerdo con las minutas patrón diseñadas por el Ministerio de Educación Nacional establecidas en el «Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales» (anexo publicado en el siguiente link <http://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/ProQrama-e-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/358483: Decretos-Resoluciones-y-Circulares>) o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, la cual deberá realizarse antes de iniciar la operación del PAE, garantizando que dichos ciclos sean revisados por un profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.

j) Realizar el análisis situacional de su territorio, identificando las necesidades y prioridades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes conforme a los criterios contemplados en estos lineamientos. Las ETC Departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados para el desarrollo de estas actividades.

k) Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.

l) Coordinar la ejecución del PAE conforme con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en este acto administrativo; para el efecto debe:

l.1) Coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.

l.2) Adelantar los procesos de contratación, cuando a ello haya lugar, para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.

l.3) Garantizar la prestación del suministro de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia.

l.4) Designar la supervisión, para el adecuado seguimiento y verificación de la ejecución de los contratos: así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto, para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos.

m) Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 4 de 1

del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo; para lo cual en caso de ser ETC departamento, debe articularse con sus municipios no certificados.

n) Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución; en el caso de las ETC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados.

o) Garantizar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

p) Remitir oportunamente al Ministerio de Educación la información y los documentos que establezca de manera general o solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública – CHIP.

q) Establecer y remitir al Ministerio de Educación antes del 15 de diciembre de cada año la proyección de la priorización de Instituciones Educativas del calendario escolar siguiente.

r) Registrar en el SIMAT y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número de cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con los criterios de priorización establecidos en esta Resolución.

s) Consolidar la priorización y la focalización del Programa en su jurisdicción a través del SIMAT, generando el reporte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores prestadores del servicio. De igual manera, la priorización de Instituciones Educativas y la focalización de los titulares de derecho deberán ser socializados con el Consejo de Política Social del respectivo Municipio dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte.

t) Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública a través de los mecanismos establecidos para tal fin.

u) Determinar el procedimiento a adelantar con las raciones que ya han sido preparadas en el caso de la modalidad preparada en sitio o con las raciones industrializadas entregadas por el operador, en el evento de presentarse ausencia de algún titular de derecho focalizado.

Rectores, coordinadores, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad: Estos actores del Programa de Alimentación Escolar – PAE cumplirán las funciones señaladas en el Decreto 1075 de 2015, especialmente en sus artículos 2.3.10.4.4 y 2.3.10.4.5.

Operadores: Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:

a) Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor, y al Rector de la

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 5 de 1

institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.

b) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

c) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

d) Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

e) En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

f) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

g) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.

h) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

i) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo número 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales";

j) Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

k) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1 Página 6 de 1

considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

l) 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.

m) Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

n) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, 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.

o) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el «Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo» (anexo publicado en el siguiente link <http://www.mineducacion.gov.co/xw1al/microsiclos-preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/documentos-y-Fomiatos/358483:Decretos-Resoluciones-y-Circulares>. efectuando la inclusión de productos amigables con el medio ambiente.

p) Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del «Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales» o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor del contrato.

q) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

r) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 20%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo a lo establecido en el «Anexo N° 3. Compras locales» (anexo publicado en el siguiente link <http://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/358483:Decretos-Resoluciones-y-Circulares>).

s) Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.

 <p>ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico</p>	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 7 de 1

t) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

u) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, 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.

v) Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

w) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

x) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

y) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.

z) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN, **apoyando mediante capacitaciones.**

aa) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

Personal manipulador de alimentos: Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos:

- A. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- B. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- C. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- D. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
- E. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
- F. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- G. 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, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 8 de 1

más próximas para realizar la rotación de los productos.

- H. Llevar registró diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
- I. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
- J. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
- K. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- L. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
- M. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.

ETAPAS DEL PROGRAMA

Comprende las acciones y fases para garantizar la adecuada prestación del suministro de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los Titulares de Derecho y aquellas que se realizan durante su ejecución y con posterioridad a ella.

Planeación del PAE desde las entidades territoriales: Es fundamental para la adecuada implementación del PAE ya que de la información que de aquí se derive, dependerá la contratación y ejecución del mismo. En esta etapa debe realizarse:

Priorización de las Instituciones Educativas. Planeación PAE - Convocatoria y reunión: en cada ETC, la instancia encargada de coordinar la implementación y ejecución del PAE, convocará y presidirá una mesa de trabajo para la planeación del Programa, la cual tendrá la siguiente participación: líder de cobertura educativa, líder de planeación educativa, equipo PAE, secretaria de salud y demás que se consideren pertinentes, en la cual se tratarán y definirán los aspectos relacionados con el diagnóstico situacional del(los) municipio(s) y análisis de la información, conceptos higiénico sanitarios de las instituciones educativas, selección de instituciones educativas, selección del tipo de complemento alimentario a suministrar y modalidad del suministro.

Diagnóstico situacional del municipio y análisis de la información: con el fin de identificar a la población escolar que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, es importante recopilar, consolidar y analizar la siguiente información de cada municipio

- Número y porcentaje de niños, niñas, adolescentes y jóvenes.
- Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales).

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 9 de 1

- Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural.
- Condiciones de accesibilidad a los establecimientos educativos.
- Jornadas escolares por establecimiento educativo.
- Establecimientos educativos con jornada única.
- Población víctima del conflicto armado.
- Población con pertenencia étnica (indígenas, negros, afrocolombianos, raizales, palenqueros y ROM).
- Población en situación de discapacidad.
- Total matrícula escolar por grados.
- Tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas.
- Niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran fuera del sistema educativo.

En coordinación con el sector salud, es importante analizar los resultados del diagnóstico de infraestructura que ha sido realizado previamente por la Entidad Territorial, frente a la existencia, calidad y acceso a los servicios públicos y condiciones de dotación de equipos y menaje en los comedores escolares donde se prestará el suministro de alimentación; así como, los resultados de las visitas de inspección sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud, ya que, con base en estos resultados, se determina el tipo de complemento alimentario a suministrar; igualmente, esta información permite analizar los posibles recursos necesarios para la cofinanciación del PAE.

Selección de las Instituciones Educativas: las ETC deberán tener en cuenta el objetivo del Programa de Alimentación Escolar y los siguientes criterios para la priorización de instituciones educativas:

Primer criterio: instituciones educativas con implementación de Jornada Única en zona urbana y rural.

Segundo criterio: área rural - todas las instituciones educativas en el área rural deben ser seleccionadas, iniciando con aquellas que cuenten con un solo docente, transición y primaria, continuando con aquellas de Educación Básica Secundaria y Educación media.

Tercer criterio: instituciones educativas del área urbana (transición y primaria) que atiendan comunidades étnicas (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), y población en situación de discapacidad.

Cuarto criterio: instituciones educativas urbanas (transición y primaria) con alta concentración de población con puntajes de SISBEN máximos de 48,49 (para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas) y 45,34 (para el resto de las zonas urbanas, de acuerdo a la nueva metodología del SISBEN III). Dichos puntajes se ajustarán de acuerdo a las actualizaciones que presente la norma referente a puntos de corte de SISBEN.

Una vez garantizada la atención al 100% de las instituciones educativas indicadas en los criterios de priorización y dependiendo la disponibilidad de recursos, la Entidad Territorial podrá continuar el proceso de priorización de instituciones educativas del área urbana que ofrezcan Educación Básica Secundaria y Educación media, iniciando por los grados inferiores.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 10 de 1

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar: El complemento alimentario es la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 26% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario tipo almuerzo aportara el 36% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

Complemento alimentario Jornada mañana: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

Complemento alimentario Jornada tarde: Complemento alimentario jornada tarde: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.

Complemento tipo almuerzo: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única. Debiéndose aplicar en concordancia con la Resolución 29452 de 2017 numeral 4.1.1.4.3.

Modalidad: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

Preparada en sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

Industrializada: se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 11 de 1

operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

Focalización de Titulares de Derecho: La focalización de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a quienes se les suministrará el complemento alimentario debe realizarse en el marco del Comité de Alimentación Escolar, con los integrantes docentes, coordinadores o delegados de cada sede educativa y el rector del establecimiento educativo. Este Comité, presidido por el rector, debe elaborar el acta que detalle la metodología utilizada para la focalización y el listado de los titulares de derecho seleccionados, la cual, debe remitirse a la respectiva secretaría de educación. Para el efecto se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

Primer criterio: En el área rural y urbana cubrir el 100% de los escolares matriculados que hacen parte de Jornada Única independientemente del grado en el que se encuentren matriculados.

Segundo criterio: Área rural - los escolares que se encuentran en transición y primaria, iniciando con población étnica, población en situación de discapacidad, continuando con aquellos que se encuentren en Educación Básica Secundaria y Educación media.

Tercer criterio: Área Urbana - estudiantes de transición y primaria, iniciando con aquellos que pertenezcan a comunidades étnicas (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, rom/gitanos, palenqueros) y población en situación de discapacidad.

Cuarto criterio: En el área urbana, escolares de transición y primaria matriculados y clasificados con puntajes de SISBEN máximos de 48,49 para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas y 45,34 para el resto de las zonas urbanas.

A los escolares víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

Una vez garantizada la atención al 100% de los escolares indicados en los criterios de

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 12 de 1

focalización y dependiendo la disponibilidad de recursos, la Entidad Territorial podrá continuar el proceso de focalización a escolares del área urbana que se encuentren matriculados en los grados de Educación Básica Secundaria y Educación media, iniciando por los grados inferiores.

De acuerdo con el parágrafo del artículo 19 de la Ley 1176 de 2007, la ampliación de cupos que las entidades territoriales realicen en el PAE con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones y los asignados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), se deben mantener de forma permanente; en ningún caso, se podrá realizar ampliación de coberturas sin que se garantice la sostenibilidad y continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación.

Las instituciones educativas deberán asociar a los titulares de derecho focalizados a la estrategia de Alimentación Escolar del SIMAT, previamente creada por la ETC. La inscripción se deberá realizar antes de iniciar la operación del PAE. La Secretaria de Educación deberá remitir en medio magnético al MEN, el listado definitivo de los establecimientos educativos seleccionados y de los titulares de derecho focalizados, en los medios establecidos por el Ministerio.

Teniendo en cuenta que en la primera semana de inicio y en la última semana del calendario escolar, algunos estudiantes no asisten con regularidad a la institución educativa, la Entidad Territorial, en caso de considerarlo necesario, podrá definir el porcentaje de niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados que se atenderán en estas semanas, con lo cual el operador realizará los ajustes correspondientes, referente a la entrega de complementos alimentarios.

Horarios de consumo de los alimentos: Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla:

Tabla 1. Guía de 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.
Complemento alimentario almuerzo	Jornada única, zona rural* dispersa e internados**	11:30 a.m a 1:00 p.m.

***Ubicación. **Tipo de establecimiento educativo.**

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

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 13 de 1

escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Ejecución del PAE

Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador:

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

Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, Dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Para los operadores indígenas el Coordinador Operativo deberá tener una formación técnica y manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.

Manipulador(es) de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

Ser mayor de 18 años.

Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 14 de 1

los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:

Tabla 2. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio.

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

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del suministro de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

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

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

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

Fase de Alistamiento: Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo":

Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.

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 todo el tiempo de ejecución del

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 15 de 1

contrato o concepto higiénico favorable con requerimientos.

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

Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.

Presentar **con la oferta** un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

e.1 Programa de Limpieza y Desinfección.

e.2 Programa de Desechos Sólidos.

e.3 Programa de Control de Plagas.

e.4 Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.

Presentar **con la oferta** el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

Presentar Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.

Elaborar para la aprobación de la entidad contratante, el ciclo de menús de mínimo 20 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el «Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales» o aprobadas para las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial para la ración preparada en sitio o industrializada según sea el caso, con el análisis químico de cada uno de los menús, fichas técnicas de los productos (aplica para ración industrializada) guías de preparación (aplica para ración preparada en sitio) y listas de intercambio. Los ciclos que entregue el operador deben ser elaborados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.

Fase de operación del Programa: En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del suministro de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 16 de 1

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

Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

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

Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de Alistamiento.

Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Equipo, menaje y dotación: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Modalidad Ración Preparada en Sitio: El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, de acuerdo con las Tablas contenidas en el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento".

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1 Página 17 de 1

Equipos, Dotación e Implementos de Aseo", los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Si alguno de los equipos mencionados en esas Tablas no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor.

Modalidad Ración Industrializada: Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos 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 la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Implementos de aseo: Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos **implementando productos amigables con el medio ambiente**, necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la Tabla que se anexa a esta Resolución en el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".

Los implementos relacionados en la Tabla que se anexa deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

Características de calidad de los alimentos: 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 posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el "Anexo número 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales".

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

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

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores

 <p>ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico</p>	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 18 de 1

escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.

Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

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

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 de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizara la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado "Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado".

ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Aporte Nutricional: las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%

Tabla 3. Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales – ración preparada en sitio

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años -8 años y 11 meses	1518	53.1	50,6	212.5	800	6.2

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1 Página 19 de 1

9 años - 13 años y 11 meses	2245	78,6	74,8	314.3	1100	8.7
14 años -17 años y 11 meses	2856	100,0	95,2	399.9	1100	11.8

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –REIN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65%.

Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Al comparar este VCT, con el previsto para la ración preparada en sitio, se evidencia una disminución del 4% en el macronutriente proteína, por lo tanto el suministro de los grupos de alimentos establecidos para la minuta industrializada son de estricto cumplimiento.

Tabla 4. Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales – ración industrializada

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años -8 años y 11 meses	1518	38.0	42,2	246.7	800	6.2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	56,1	62,4	364.8	1100	8.7
14 años -17 años y 11 meses	2856	71,4	79,3	464.1	1100	11.8

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –REIN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes, así:

Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Tabla 5. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 20% Complemento Alimentario jornada mañana/tarde – Ración preparada en sitio

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
-----------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	--------

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 20 de 1

	Kcal	g	g	G	Mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	10.6	10.1	42.5	160	1.2
9 años - 13 años y 11 meses	449	15.7	15.0	62.9	220	1.7
14 años - 17 años y 11 meses	571	20.0	19.0	80.0	220	2.4

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –REIN- Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

Tabla 6. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 30% Complemento Alimentario Almuerzo – Ración preparada en sitio

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	G	Mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	445	15.9	15.2	63.7	240	1.9
9 años - 13 años y 11 meses	674	23.6	22.5	94.3	330	2.6
14 años - 17 años y 11 meses	857	30.0	28.6	120.0	330	3.5

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –REIN- Resolución 3803 de 2016 del MSPS..

Tabla 7. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 20% Ración Industrializada

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	G	Mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	304	7.6	8.4	49.3	160	1.2
9 años - 13 años y 11 meses	449	11.2	12.5	73.0	220	1.7
14 años - 17 años y 11 meses	571	14.3	15.9	92.8	220	2.4

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –REIN- Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

Minuta Patrón: es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad.

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 energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 21 de 1

supervisión, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón (ver Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales), para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, la cual considera las categorías por periodos de la vida y grupos de edad de la siguiente manera:

Escolares: 4 a 8 años 11 meses

Pubertad y adolescencia: 9 a 13 años 11 meses, y 14 a 17 años 11 meses, respectivamente. (se contrata un solo tipo de población, no las tres)

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

Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2015, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos 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.

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

En el caso de atención a grupos étnicos se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de sus tradiciones; los ciclos de menús que deben ser publicados en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en castellano y en la lengua del correspondiente grupo étnico.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 22 de 1

Para la **elaboración de los ciclos de menús** se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

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 (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.

En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

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

Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.

Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Entidad Contratante: el ciclo de 20 menús, el análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la entidad contratante.

El Estado Nutricional es el resultado de la Relación entre la ingesta de energía y nutrientes y el gasto dado por los requerimientos nutricionales para la edad, sexo, estado fisiológico y actividad física. La Malnutrición describe una condición patológica consecuencia del desequilibrio del estado nutricional, y puede referirse a un déficit en la ingesta de nutrientes, a un estado de sobre nutrición o a una alteración en la utilización de estos nutrientes en el organismo.

La desnutrición energética proteica afecta a 200 millones de niños en todo el mundo. Uno de cada tres de la población mundial menor de 5 años de edad es desnutrido y básicamente es producida por infecciones bacterianas, virales, parasitarias con daño gastrointestinal, especialmente durante el destete del bebe pobre, en climas cálidos y por falta de higiene.

En Colombia las deficiencias de micronutrientes son un problema de Salud Pública. En la

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 23 de 1

Encuesta Nacional de la Situación Nutricional - ENSIN 2010, la prevalencia de anemia en los niños y niñas menores de 5 años fue de 27,5%, la deficiencia de vitamina A fue de 24,3%, y el 43,3% de los niños y niñas tiene deficiencia de zinc.

El crecimiento y desarrollo de un individuo es un fenómeno continuo que se inicia en el momento de la concepción y culmina al final de la pubertad, periodo durante el cual se alcanza la madurez en sus aspectos: físico, psicosocial y reproductivo. Las alteraciones producidas en el periodo temprano tienen consecuencias en todas las esferas del desarrollo, como en la estatura, en la capacidad física, en la capacidad intelectual, en la salud, en el desarrollo emocional y social. Ante este panorama y las consecuencias para la salud, la nutrición y el desarrollo, es imperativo desarrollar acciones efectivas y fortalecer las existentes, con el fin de reducir de manera progresiva estas deficiencias en la etapa escolar. Una de ellas es la que tiene que ver con la suplementación de la alimentación de los niños y niñas de una manera fácil y segura.

Por lo anterior, es relevante que la alimentación del Escolar cubra con los requerimientos y necesidades para un adecuado crecimiento y desarrollo. Este es el motivo por el cual se plantea aumentar el aporte calórico a través de la ración para preparar; ya que en el núcleo familiar tampoco se está cumpliendo con una alimentación balanceada.

El aporte adicional debe ir dirigido al aumento del aporte proteínico; donde se entregará no un complemento am y/o pm, sino un desayuno y un almuerzo completo balanceado, en el marco de las minutas patrón del lineamiento técnico administrativo del MEN.

Es de anotar que con este fortalecimiento nutricional los niños, niñas y adolescentes van a recibir unos nutrientes superiores al lineamiento técnico administrativo del Ministerio de Educación Nacional; que expresa que el complemento AM debe aportar el 20% de calorías (energía) y nutrientes y el complemento alimentario almuerzo debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes, lo que se pretende por parte del **es el incremento en proteínas en el complemento alimentario jornada mañana de un 5%** y con el fin de preservar nuestras costumbres se efectuará dentro ciclo la instauración de un desayuno típico.

Lo anterior teniendo en cuenta la precaria situación socioeconómica que presentan algunos núcleos familiares de los beneficiarios del programa, y que son en un alto grado, donde hay niños y niñas que llegan a la escuela sin haber desayunado y con la esperanza de poder encontrar un almuerzo en su casa; sin mencionar aquellos donde solo alcanzan hacer la ingesta de una ración alimentaria en el transcurso del día que es la recibida en el Programa de Alimentación Escolar del Distrito de Santa Marta.

CARACTERISTICAS TECNICAS DE LA EJECUCION DEL CONTRATO

Asegurar alimentos a los niños, las niñas y los adolescentes que se encuentren en procesos de protección y restablecimiento de sus derechos, sin perjuicio de las demás personas que deben prestar alimentos en los términos de Ley, y garantizar mecanismos efectivos de exigibilidad y cumplimiento de las obligaciones alimentarias.

Lograr que en los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente población vulnerable e indígena, se logre la cobertura universal con programas de Alimentación Escolar en el año 2.019.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 24 de 1

Obligaciones de las partes

Obligaciones de EL OPERADOR

Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la Republica de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Publica, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del pliego de condiciones, de las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el numeral 5.2.3.1 "Obligaciones del operador para la modalidad de ración preparada en sitio" y en el caso que se requiera las contenidas en el numeral 5.2.3.2 "Obligaciones del operador para la modalidad ración industrializada" de los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE, versión transitoria de julio de 2014 expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, el operador contrae, entre otras, las siguientes:

Generales

- Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnico Administrativo y estándares del PAE del MEN.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del Contrato.
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del Contrato.
- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.
- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del Contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.
- Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN.
- Garantizar permanentemente la cantidad, la calidad ,inocuidad y oportunidad para la entrega de alimentos a los estudiantes titulares de derecho del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional mediante la Resolución 29452 de 2017 y las autoridades en la materia, durante la

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 25 de 1

jornada escolar durante la jornada escolar en las formas de atención establecidas y de acuerdo a los cupos asignados, realizar cambios de Menú solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha (verificado a través de visitas efectuados por parte del equipo de Profesionales y Técnicos designados por la secretaria de Educación). Teniendo en cuenta la lista de intercambios de acuerdo a la presentada en la propuesta. En todos los casos deberá informarse al Supervisor del contrato y recibir la aprobación por parte del Supervisor del contrato.

- Generar espacios de dialogo para establecer acuerdos que permitan garantizar la atención diferencial con el fin que el operador elabore el ciclo de menú 201 días con análisis químico con enfoque étnico y su respectiva lista de intercambio diferencial, en los cuales se incluyen alimentos , preparaciones autóctonas y tradicionales en la modalidad de preparación en sitio, cumpliendo estrictamente con lo establecido en la minuta patrón de la resolución 29452 de 2017 buscando respetar los hábitos alimenticios y fomentar las tradiciones. El análisis debe registrar para cada elemento que compone el menú nombre la cantidad ofrecida y el análisis químico (kilocalorías, proteínas, grasa, carbohidratos) y la nutricionista dietista que elabora dicho análisis debe indicar su nombre en el anexo y anexar fotocopia de su identidad y de su matrícula profesional.
- Realizar el pago de los servicios de gas natural y suministro de cilindro de gas y demás que corresponda de acuerdo con el uso en cada institución educativa y entregar copia de cada factura pagada al Supervisor del contrato.
- Acreditar mediante certificado o constancia expedido por parte de la ARL del contratista, el estado del trámite para la obtención de la licencia de que trata el sistema de seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución N°1111 de 2017.
- Acreditar sus pagos de SSI como cotizando independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliarse a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994) y aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes o complementarias en materia de aportes a seguridad social, parafiscales y demás impuestos a que haya lugar, vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato.
- Coadyuvar a todas las actividades que le sean asignadas para el cumplimiento de su objeto contractual.

Fase de Alistamiento:

- Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
- 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 todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 26 de 1

- Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
- Presentar **con la oferta** un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:
 - e.1 Programa de Limpieza y Desinfección
 - e.2 Programa de Desechos Sólidos
 - e.3 Programa de Control de Plagas
 - e.4 Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua
- Presentar **con la oferta** el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
- Presentar Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.
- Elaborar para la aprobación de la entidad contratante, el ciclo de menús de mínimo 20 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el «Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales» o aprobadas para las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial para la ración preparada en sitio o industrializada según sea el caso, con el análisis químico de cada uno de los menús, fichas técnicas de los productos (aplica para ración industrializada) guías de preparación (aplica para ración preparada en sitio) y listas de intercambio. Los ciclos que entregue el operador deben ser elaborados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.
- Elaborar un ciclo de menús con un mínimo de 20 días de acuerdo a las minutas patrones estipulados en el presente lineamiento. Esta arriba escrito
- Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofrecido en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en:
 - Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.
 - Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 27 de 1

participar dentro de un proyecto de alianzas.

- Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.
- Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social.
- Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, que contenga como mínimo:
 - Estrategias de respuesta ante contingencias.
 - Personas o empresa encargada de su aplicación.
 - Fichas técnicas de los equipos.
 - Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa.
- Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del suministro de alimentación, en material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del comedor escolar, de acuerdo a la infraestructura de este, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en el Decreto 539 de 2014.
- Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada comedor escolar.
- Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
- Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.
- Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 que contenga como mínimo:
 - Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
 - Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
 - Formatos de monitoreo y control.
 - Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el Abastecimiento del agua potable para el suministro de alimentación.
 - Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
 - Prácticas de ahorro y cuidado del agua.
 - Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.
- Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información:
 - Número del contrato.
 - Fecha de suscripción del contrato.

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 28 de 1

- Fecha de iniciación del servicio.
- Minuta patrón y ciclos de menú.
- Días de atención.
- Numero de manipuladores(as) de alimentos en el suministro de alimentación escolar.
- Numero de raciones diarias -Complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde.
- Numero de raciones diarias - Almuerzos.
- Numero de raciones de otros tipos de complementos.
- Numero de titulares de derechos.
- Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

Etapas de operación y proceso

- Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.
- Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta.
- Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor o los manipuladores de alimentos.
- En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.
- Reportar por escrito al supervisor del Contrato y al rector de la Sede Educativa los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.
- Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.
- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por el Decreto 539 de 2014.
- Cumplir durante la ejecución del Contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.
- Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 002505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
- Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 29 de 1

por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.
- Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución y centro educativo, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.
- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
- Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.
- Atender las visitas a los servicios de alimentación, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.
- Responder a los requerimientos realizados por la supervisión.
- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión.
- Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
- Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del Contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

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

Obligaciones de EL DISTRITO

En virtud del contrato EL DISTRITO se obliga a:

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 30 de 1

- a) Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
- b) Exigir al operador la ejecución idónea y oportuna del objeto del Contrato.
- c) Realizar los pagos al operador acorde con la cláusula de forma de pago, previo recibo a satisfacción del Supervisor.
- d) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
- e) Exigir la calidad del bien objeto del contrato.
- f) Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización por daños y perjuicios que sufra el DISTRITO en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado.
- g) Corregir los desajustes que pudieran presentarse y acordar los mecanismos y procedimientos pertinentes y eficazmente las diferencias o situaciones litigiosas que llegaren a presentarse.
- h) Resolver las peticiones presentadas por el operador en los términos consagrados por la Ley.

Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de el forman parte.

j) Ejercer la supervisión general del contrato.

Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del operador.

III. PLAZO

CIENTO VEINTE (120) días calendario escolar aprobado por la autoridad competente en todo caso y para todos los efectos el plazo será el computado a partir de la firma del acta de inicio sin sobrepasar el 31 de diciembre de 2019.

IV. MODALIDAD DE SELECCIÓN

El contrato que se derive del presente proceso de Contratación, se regirá por el Estatuto General de Contratación, en especial la Ley 80 de 1993 en sus artículos no modificados, sus Decretos Reglamentarios no derogados, la Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

LA MODALIDAD DE CONTRATACION.

En concordancia con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, referidos a las modalidades de selección del contratista en la contratación pública, a la modalidad de selección Licitación Pública, prevé, que las entidades escogerán a los contratistas a través de las siguientes modalidades de la selección: i) Licitación pública, ii) selección abreviada, iii) Concurso de méritos, iv) contratación directa y v) mínima cuantía.

En igual sentido, el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 señala que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 31 de 1

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

Que en consideración que el presente proceso no se encuentra enmarcado en ninguna de las excepciones descritas en el artículo 2 numeral 3 y 4 de la Ley 1150 de 2007, la escogencia del contratista se efectuará por **LICITACIÓN PÚBLICA**.

De esta forma, EL DISTRITO adelantará la presente contratación a través de la modalidad de Selección de licitación pública, teniendo en cuenta que el Distrito Turístico, Cultural e Histórico de Santa Marta requiere contratar la obra pública.

V. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA MANIFESTACIÓN EXPRESA QUE LA ENTIDAD ESTATAL CUENTA CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

El valor del presente Contrato corresponde a la suma de, **DOCE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA MIL DOSCIENTOS PESOS M/L (\$12,948, 880,200.55)** incluidos todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar.

La ALCALDIIA DISTRITAL DE SANTA MARTA pagara al Contratista el valor del presente Contrato con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal:

CDP No.	03
FECHA DE EXPEDICION	3 DICIEMBRE DE 2018
OBJETO	Suministro diario de desayunos y/o almuerzos a estudiantes beneficiados con el Programa de Alimentación Escolar - PAE-Regular y jornada Única, en las instituciones educativas oficiales del Distrito de Santa Marta, acorde a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar-PAE- en la vigencia -2019. Solicitante: Secretaría de Educación Distrital
IDENTIFICACION PRESUPUESTAL	

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Versión: 1
		Página 32 de 1

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		
Certificado No.	3	
Fecha de Vencimiento	31/12/2019	
Prórrogas	0	
Vigencia Fiscal:	2.018	Fecha de Expedición: 03 diciembre de 2018
Objeto: Suministro diario de desayunos y/o almuerzos a estudiantes beneficiados con el Programa de Alimentación Escolar - PAE- Regular y jornada Única, en las instituciones educativas oficiales del Distrito de Santa Marta, acorde a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar-PAE- en la vigencia -2019. Solicitante: Secretaría de Educación Distrital		
Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
Presupuesto De Gastos Alcaldía D		
0501-1-62111-80	SGP Alimentación Escolar (VIGENCIA FUTURA)	961,388,959.06
0501-1-62113-22	Seguridad Alimentaria y Nutricional (Transporte Gas) (VIGENCIA FUTURA)	1,935,500,000.00
0501-1-62114-79	Programa de <u>Alimentación</u> Escolar (VIGENCIA FUTURA)	1,265,316,520.49
0501-1-62115-595	Alimentación Escolar Regular – PAE 2018 Escolar (VIGENCIA FUTURA)	3,689,650,361.00
0501-1-621156-595	Alimentación Escolar Jornada Única – PAE 2018 Escolar (VIGENCIA FUTURA)	5,097,024,360.00
		12,948,880,200.55
VALOR TOTAL CERTIFICADO		\$ 12,948, 880,200.55

DESCRIPCION TECNICA Y ECONOMICA DEL CONTRATO

Se estima la cantidad de raciones que se otorgarán a los estudiantes beneficiados con el programa de alimentación escolar en el año 2019. Los cuáles serán 45.000 Titulares de Derecho para dicha vigencia. Con una Cobertura de 120 días calendario Escolar, distribuidos así:

TIPO DE RACION	Nº DE BENEFICIARIOS	CONSOLIDADO N° BENEFICIARIOS
Complemento Alimentario Reforzado	18.749	18.749
Complemento Alimentario Reforzado - Almuerzo Regular	26.251	26.251
Complemento Alimentario Reforzado - Almuerzo Jornada Única		

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 33 de 1

Ahora bien, en relación al costo unitario de la ración es importante indicar que fueron tomados del Sistema de Información de Precios,¹ los cuales son emitidos por el DANE de forma semanal, mensual y anual. De igual forma los costos de algunas variables fueron estimadas. Así mismo, se incluyeron alimentos contemplados en la lista de intercambio, alimentos consumidos en la región permitidos por el Ministerio de Educación Nacional ² Es importante anotar la necesidad que tiene el programa en la adquisición de los productos para el buen desarrollo del mismo para la vigencia 2019, teniendo en cuenta los insumos necesarios para el suministro de las raciones, además de generar empleo en la ciudad y apoyar las compras locales.

valores o precios unitarios fijos pactados para el respectivo ítem según la propuesta económica.

VI. MENCIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales. En consecuencia, las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata la sección VII C1.

PAIS		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACION SUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTRATACION CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
ALIANZA PACIFICO	CHILE	SI	NO		NO
	PERU	SI	NO		NO
CHILE		SI	NO		NO
COSTA RICA		SI	NO		NO
ESTADOS AELC		SI	NO		NO
TRIANGULO NORTE	GUATEMALA	SI	SI	NO	SI
UNION EUROPEA		SI	NO		NO
DECISIÓN 439 DE 1998 DE LA SECRETARÍA DE LA CAN		SI	SI	NO	SI

En conclusión, el Distrito de Santa Marta atendiendo el presupuesto estimado para el presente proceso de selección y no aplicando ninguna excepción al presente tipo de contratación, la Entidad Distrital puede recibir y aplicar trato nacional a los proponentes,

¹ SIPSA – Sistema de Información de Precios

² MEN – Ministerio de Educación Nacional

 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Distrito Turístico, Cultural e Histórico	DESPACHO DEL ALCALDE DISTRITAL	Código: MA-GDO-F-014
		Versión: 1
	AVISO DE PUBLICACIÓN	Página 34 de 1

bienes y servicios de los siguientes acuerdos comerciales: Guatemala y DECISIÓN 439 DE 1998 DE LA SECRETARIA DE LA CAN.

VII. MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MI PYME.

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.1. a 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, si el presente Proceso de Contratación es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la presente convocatoria puede limitarse a la participación de Mipymes nacionales que tengan como mínimo un (1) año de existencia, siempre y cuando se reciban solicitudes de por lo menos tres (3) Mipymes.

Como el presente proceso supera el valor de \$ 377'079.000³, NO SE PODRÁ LIMITAR.

VII. FORMA COMO LOS INTERESADOS PUEDEN CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO.

Las personas interesadas en consultar y realizar observaciones al pliego de condiciones lo podrán hacer a través de Internet en la página web (www.colombiacompra.gov.co) o en la Dirección de Contratación de la Alcaldía Distrital de Santa Marta, ubicada en Calle 14 N° 02 - 49 de la ciudad de Santa Marta, donde podrán enviar de igual forma las observaciones que consideren pertinentes.

Original Firmado
RAFAEL ALEJANDRO MARTINEZ
 Alcalde Distrital

Original Firmado
 JORGE MIGUEL GUEVARA FRAGOZO
 Director de Contratación Distrital

Original Firmado
 MARIA FERNANDA RAMIREZ GARCIA
 Profesional Universitario

Original Firmado
 YENNY CAMACHO NEUTO
 Contratista

³ Valor Umbral Mipyme www.colombiacompra.gov.co hasta 31 de Diciembre de 2019.