



**DOCUMENTO DE CONDICIONES
ESPECIALES**

CODIGO: OP-RO-FT-26

VIGENCIA DESDE:
15/05/2019

VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS
Código SIBOL	30003
Nombre Comercial del Producto	PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE JORNADA MAÑANA Y TARDE - Y ALMUERZO EN LA MODALIDAD DE PREPARACION EN SITIO.
Calidad	Resolución del Ministerio de Educación No. 29452 de 2017 y sus Anexos. Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF 2010 y actualizaciones. Resolución 2674 de 2013 Resolución 0006 de 2020 Decreto 470 de 2020 Decreto 539 de 2014 Resolución 719 de 2015 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resoluciones 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. Decreto 1575 de 2007 Decreto 2270 de 2012 y demás normas que los modifiquen. Resolución 4287 de 2007. Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifiquen. Resolución 2505 de 2004 Resolución 2906 de 2007 Decreto 1944 de 1996 Resolución 4121 de 2011 Resolución 4217 de 2013 Resolución 2154 de 2012 Decreto 1673 de 2010 Decreto 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 Resolución 11961 de 1989 Decreto 698 de 1998 Resolución 9553 de 1988. Ley 9 de 1979 artículo 293 y 425 - Decreto 1500 de 2007 - Decreto 2270 de 2012 - Resolución 776 de 2008 - Resolución 122 de 2012 - Resolución 779 de 2006 - Resolución 2154 de 2012 Decreto 3636 de 2005

Resolución 2652 de 2005

Suministro de alimentos preparados en sitio e industrializados con materias primas inocuas que cumplan con la normatividad sanitaria vigente, que se suministra a los titulares de derecho (niñas, niños, adolescentes y jóvenes atendidos en el Programa de Alimentación Escolar) que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad: 4 a 8 años 11 meses. 9 a 13 años 11 meses y 14 a 17 años 11 meses

Las raciones deben entregarse de acuerdo con la modalidad (preparada en sitio o ración industrializada), en cada uno de los comedores escolares de los establecimientos educativos para que los titulares de derecho las consuman de inmediato.

El comitente vendedor de conformidad con el objeto contractual y dando alcance al mismo llevará a cabo el suministro de COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO a los escolares focalizados matriculados en las instituciones educativas oficiales del Distrito de Cartagena de Indias y sus corregimientos durante el Calendario Escolar 2020.

El comitente vendedor deberá cumplir con todos y cada uno de los lineamientos técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales, y los demás referentes al PAE señalados por el Ministerio de Educación a través de la Resolución 29452 de 2017.

Las raciones (Complemento Alimentario Jornada mañana / tarde y Almuerzo) deben estar conformadas por los componentes, grupos de alimentos, cantidad bruta y neta, frecuencia de suministro y aporte nutricional detallados por la nutricionista dietista por el comitente vendedor, las cuales también serán publicadas junto con todos los documentos correspondientes a la negociación.

En este orden la proyección de raciones para la población de educandos por hasta 79 días del calendario académico 2020, se determina así:

Requisitos Específicos

PRESUPUESTO NECESARIO PARA EJECUCIÓN PAE VIGENCIA 2020			
DETALLE DIAS DE ATENCION			
MES DE EJECUCION	DIA DE INICIO	DIA DE FIN	DIAS DE ATENCION/MES
MARZO	2	31	21
ABRIL	1	30	17
MAYO	4	29	19
JUNIO	1	12	10
JULIO	6	22	12
TOTAL DÍAS DE ATENCION			79

PRESUPUESTO NECESARIO PARA EJECUCION PAE VIGENCIA 2020		
DETALLE DE LA FOCALIZACION		
JORNADA	COMPLEMENTO ALMUERZO	RACION INDUSTRIALIZADA
JORNADA UNICA	10.418	2.088
JORNADA REGULAR	45.799	38.830

TOTAL RACIONES MODALIDAD	56.217	40.918
TOTAL RACIONES GENERALES DIARIAS	97135	

Nota: El número de raciones podrá variar de acuerdo con el comportamiento de la matrícula o ajustes de la supervisión.

El alimento preparado podrá ser sujeto a análisis especiales de microorganismos patógenos, ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos. Debe estar libre de presencia de plagas (insectos o larvas) Debe presentar olor y sabor característico a las materias primas e ingredientes empleados.

Es importante tener presente el Decreto 417 del 17 de marzo de 2020 mediante el cual se declaró el estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio nacional por el término de treinta (30) días, con el fin de conjurar la grave calamidad pública que afecta al país por causa del nuevo Coronavirus COVID-19. Y en Desarrollo de esa declaración, se expidió el Decreto 470 del 24 de marzo de 2020, en donde se hizo necesario adicionar de forma transitoria los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, que permitan la prestación del servicio de Alimentación Escolar con el suministro de un complemento alimentario para consumo en casa que le permita a los beneficiarios promover el desarrollo cognitivo mientras se estabiliza el regreso a los establecimiento educativos.

Que el Decreto fue reglamentado mediante la Resolución 0006 del 25 de marzo de 2020 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender, en donde se establece que el Programa de Alimentación Escolar, requiere ser suministrado ahora en casa durante el periodo que se determine en el marco de la emergencia económica, social y ecológica decretada, pues dicho programa se constituye en una estrategia estatal que promueve el desarrollo cognitivo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, superada la emergencia sanitaria, los estudiantes, retornen a los establecimientos educativos.

Que la Resolución 0006 del 25 de marzo de 2020, estableció en su artículo 4º:

“En el marco de la declaratoria de Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica transitoriamente se tendrán como modalidades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el receso y para aprendizaje en casa las siguientes:

1. Ración Industrializada: Se define como el complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos procesados y no procesados como las frutas, esta última de manera opcional para incorporar por la ETC.

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.

2. Ración para Preparar en casa: Se define como una canasta básica de alimentos equivalentes a un tiempo de comida al día por un mes; en este se incluyen alimentos de los grupos de cereales y harinas fortificadas, leche y productos lácteos, alimento proteico, grasas y azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar.

3. Bono Alimentario: Consiste en un documento o tarjeta con un valor de \$50.000 para el mes que se puede canjear por alimentos determinados y en los puntos establecidos por la Entidad Territorial.

Que no obstante las medidas establecidas en esa resolución son transitorias, se hace necesario incorporarlas, debido a que en caso de persistir las causas que le han dado origen pueden prorrogarse por un tiempo adicional, por lo que es necesario cumplirlas en caso que al momento de adjudicarse el contrato estén vigentes.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

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

El Comitente Vendedor deberá entregar una carta de compromiso en la que se obligue, bajo la gravedad del juramento, que realizará la entrega de los complementos alimentarios (Ración Industrializada) en las temperaturas adecuadas de aceptación según el tipo de complemento a los beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

Los productos lácteos son alimentos que contienen riquezas nutricionales, aportan significativamente al crecimiento del ser humano y al cuidado del sistema digestivo; por esta razón se debe tratar siempre de forma meticulosa buscando conservar en todo momentos las cualidades que le son propias.

Las normas colombianas exigen entregar un producto que asegure la satisfacción, calidad e inocuidad de los productos lácteos, bebido a las condiciones de altas temperatura y humedad propias de la Ciudad de Cartagena de Indias, el Operador debe garantizar la entrega de los productos lácteos dentro de un rango de temperatura óptimo para el consumo, por lo cual; en las Instituciones Educativas que cuenten con capacidad de almacenamiento y equipos de refrigeración en buen estado los productos lácteos en empaque UHT o yogurt serán entregados a los Titulares de derecho a temperaturas de refrigeración que oscilen entre 4 y 7 grados centígrados, a fin de mejorar e incrementar la aceptación y consumo por parte de los beneficiarios del Programa. Resoluciones 29452 del 2017, 2674 del 2013 y Decreto 616 del 2006.

Para las Instituciones Educativas que no cuenten con capacidad de almacenamiento adecuadas, el operador deberá garantizar la cadena de frío de los productos lácteos en empaque UHT o yogurt, para lo cual deberá contar con equipos de frío en el centro de acopio y conservar la cadena de frío en los vehículos transportadores de alimentos.

Adicionalmente en la certificación el comitente vendedor certificara que en caso de resultar adjudicatario establecerá los mecanismos e instrucciones para que los lácteos sean debidamente refrigerados y entregados a los beneficiarios en las temperaturas indicadas.

El prestador del servicio, debe contar con recurso humano, tecnológico y logístico requerido para facilitar la actividad a desarrollar.

El comprador exigirá al prestador del servicio que el personal a suministrar cuente con salario legal, prestaciones de ley y afiliaciones al sistema general de seguridad social.

1. 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.
2. El comitente vendedor debe garantizar que dispondrá para la operación del programa de alimentación escolar en el Distrito de Cartagena, del personal necesario en los términos de la resolución 29452 de 2017, ajustada de acuerdo con las necesidades de la Entidad, Así:

Un (01) 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 de la respectiva negociación; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento de la negociación en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: Deberá ser profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de empresas, o administrador financiero o Ingeniería Industrial o economista o profesionales afines a la administración de empresas, con experiencia profesional certificada de mínimo tres (03) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional, la cual debe adjuntarse en los casos establecidos por la ley. La experiencia aportada debe tener por objeto o actividades ejecutadas, temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos destinados a diferentes grupos poblacionales: población escolar y/o adultos mayores y/o primera infancia y/o madres gestantes u otros grupos poblacionales atendidos en programas de apoyo o complementación nutricional.

- **Un (01) Nutricionista dietista.**

Perfil: Será el líder técnico del área de nutrición. Debe ser profesional en nutrición y dietética, con experiencia profesional certificada de mínimo tres (3) años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional la cual debe adjuntarse, y con contratos cuyo objeto o actividades ejecutadas comprendan la coordinación y/o dirección del área de nutrición en proyectos y/o programas y/o temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos destinado a diferentes grupos poblacionales: población escolar y/o adultos mayores y/o primera infancia y/o madres gestantes u otros grupos poblacionales atendidos en programas de apoyo o complementación nutricional.

La entidad considera que teniendo en cuenta la responsabilidad y la magnitud en la ejecución del programa de alimentación escolar, es importante la experiencia solicitada a este profesional, debido al número de titulares de derechos y volúmenes de modalidades de raciones que deberá hacer cumplir y dirigir este profesional.

- **CINCO (05) Coordinadores del Área de alimentos,** uno para cada una de las unidades administrativas locales de educación, los cuales deberán cumplir con el siguiente perfil.

Perfil: Cada uno deberá ser profesional en ingeniería de alimentos o nutricionista dietista, con experiencia profesional certificada de tres (03) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, y experiencia específica acreditada de dos (02) años en contratos cuyo objeto o actividades ejecutadas comprendan interventorías, supervisión o profesional de campo de programas de alimentación, coordinación o apoyo técnico en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos destinado a diferentes grupos poblacionales. Deberán acreditar tarjeta profesional y certificación vigente de la tarjeta profesional.

- **Un (01) jefe de bodega.**

Perfil: Será el líder de almacén y suministros. Debe ser profesional en Ingeniería de alimentos o ingeniería industrial o Ingeniero agroindustrial, con experiencia profesional certificada de mínimo tres (3) años contada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional la cual debe adjuntarse, en contratos cuyo objeto o actividades ejecutadas comprendan la coordinación y/o dirección de almacén y/o logística en proyectos y/o programas y que comprendan temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos destinado a diferentes grupos poblacionales: población escolar y/o adultos mayores y/o primera infancia y/o madres gestantes u otros grupos poblacionales atendidos en programas de apoyo o complementación nutricional.

- **Personal mínimo de apoyo a la coordinación de área:**

9 técnicos o tecnólogos para prestar apoyo y supervisión en sitio a ración preparada y, 8 bachilleres o técnicos para el apoyo y supervisión en sitio de las raciones industrializadas. El comitente vendedor deberá garantizar este personal mínimo de apoyo a la coordinación de áreas teniendo en cuenta el cuadro a continuación:

NÚMERO DE PERSONAL DE APOYO A LA COORDINACION POR LOCALIDAD				
COUNTRY	SANTA RITA	RURAL	INDUSTRIAL	VIRGEN
Un (1) Técnico o tecnólogo en: cocina o manipulación de alimentos para sedes con ración preparada en sitio.	Un (1) Técnico o tecnólogo en: cocina o manipulación de alimentos para sedes con ración preparada en sitio.	Tres (3) Técnico o tecnólogo en: cocina o manipulación de alimentos para sedes con ración preparada en sitio.	Dos (2) Técnico o tecnólogo en: cocina o manipulación de alimentos para sedes con ración preparada en sitio.	Dos (2) Técnico o tecnólogo en: cocina o manipulación de alimentos para sedes con ración preparada en sitio.
Un (1) Bachiller o técnico para sedes con ración industrializadas.	Un (1) Bachiller o técnico para sedes con ración industrializadas.	Dos (2) Bachiller o técnico para sedes con ración industrializadas.	Dos (2) Bachiller o técnico para sedes con ración industrializadas.	Dos (2) Bachiller o técnico para sedes con ración industrializadas.

- **Manipuladores de alimentos:** De conformidad con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social como normatividad sanitaria vigente y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, el Comitente Vendedor deberá acreditar mediante carta suscrita por el representante legal, que vinculará a un mínimo de **615** manipuladores de alimentos para la ejecución del objeto de la negociación durante el plazo establecido y conforme a las modalidades de servicio. En todo caso, el adjudicatario de la presente negociación deberá dar pleno cumplimiento a lo dispuesto en el literal b. Del artículo 4.3.1.1. de la Resolución 29452 de 2017. Para efectos de cálculos presupuestales, el Comitente Vendedor (oferente), deberá realizar sus cálculos teniendo en cuenta el Anexo No. 1, **Relación de Manipuladoras por Focalización** (Anexo en cuadro Excel) y la distribución de modalidad de ración y número de las mismas por cada unidad aplicativa. No se aceptarán ofrecimientos inferiores al estándar aquí establecido, conforme a lo preceptuado por la Resolución 29452 del Ministerio de Educación Nacional.

JORNADA UNICA				
		MODALIDAD		
UNALDE	POBLACION A ATENDER	REFRIGERIO INDUSTRIAL IZADO	ALMUERZO	NUMERO DE MANIPULADORAS
COUNTRY	2.730	2.088	642	13
SANTA RITA	1.873	0	1.873	16
RURAL	1.174	0	1.174	11
VIRGEN	4.069	0	4.069	24
INDUSTRIAL	2.660	0	2.660	16
TOTAL	12.506	2.088	10.418	80

JORNADA REGULAR				
		MODALIDAD		
UNALDE	POBLACION A ATENDER	REFRIGERIO INDUSTRIAL IZADO	ALMUERZO	NUMERO DE MANIPULADORAS
COUNTRY	8.670	3.279	5.391	60
SANTA RITA	9.928	5.890	4.038	54
RURAL	16.930	6.861	10.069	112
VIRGEN	27.500	11.815	15.685	176
INDUSTRIAL	21.601	10.985	10.616	133
TOTAL	84.629	38.830	45.799	535

3. El proveedor debe cumplir con una buena práctica higiénica de conformidad con el artículo 126 del Decreto Extraordinario 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, tanto en sus instalaciones como en las unidades de atención, supervisando y controlando los procesos de limpieza y desinfección, disposición de desechos sólidos, control de insectos y roedores, monitoreo de calidad de agua y capacitación continuada al personal.
4. 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 con el plan establecido.
5. 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, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las

especificaciones establecidas en la normatividad vigente. Para la operación del PAE en el Distrito de Cartagena, se ha proyectado una necesidad definida como capacidad instalada en los siguientes términos:

Bodegas: Una o más bodegas ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias o municipios aledaños limítrofes a la ciudad de Cartagena, que individual o en sumatoria, garanticen no menos 1500 metros cuadrados, donde quede específicamente separadas las áreas de almacenamiento de ración industrializada y ración preparada en sitio, con el fin de evitar contaminación cruzada y gestión logística de los productos.

En todo caso, el beneficiario de la negociación deberá garantizar la capacidad total de almacenamiento y distribución que exijan las condiciones técnicas del programa de alimentación escolar para la ciudad de Cartagena. Lo anterior, teniendo en cuenta los volúmenes históricos de insumos perecederos y no perecederos que rotan en la bodega para la atención semanal del servicio.

Certificaciones de la bodega

Para la acreditación de las instalaciones de la bodega el comitente vendedor se deberá presentar certificado de libertad y tradición del (los) inmueble(s) donde se pueda verificar que la carta o contrato de intención que presenta el Comitente Vendedor se realiza con el propietario de la bodega, o aquella persona natural o jurídica con dominio y capacidad para comprometerla, y que el (los) inmueble(s) cuentan con el área mínima requerida. Las instalaciones deben cumplir con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en el artículo 126 de Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013 y aquellas normas vigentes y aplicables.

6. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en los vehículos transportadores de alimentos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente. De conformidad con el principio de planeación se analizaron las condiciones geográficas, demográficas y las vías de acceso a las 186 instituciones y/o sedes educativas donde se suministrará el complemento alimentario escolar, teniendo en cuenta la localidad, UNALDE, unidades comuneras y localización en áreas de difícil acceso, y los tiempos de entrega just in time (justo a tiempo) lo cual arroja como resultado la necesidad de mínimo veinte (20) los vehículos transportadores de alimentos terrestres, con la capacidad mínima establecida en la ficha técnica de negociación) y una lancha motor fuera de borda, sin perjuicio de que el Comitente Vendedor garantice la totalidad de requerimientos de transporte que exige el programa para el cabal cumplimiento del objeto de la presente ficha técnica de negociación.
7. Teniendo en cuenta la importancia de la entrega oportuna de las raciones y/o de las materias primas para la preparación de alimentos a los titulares del derecho, la Secretaría considera necesario que se garantice la disponibilidad de vehículos para la ejecución del contrato de alimentación escolar objeto del presente proceso, en los horarios y durante el tiempo que sea necesario para garantizar la entrega oportuna de las raciones a los menores objeto del derecho.
8. 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, clase de ración, de conformidad con los lineamientos y anexos de la resolución 29452 de 2017, y minutas anexas a la presente DCE documento anexo CICLOS DE MENÚ.

9. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último 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.
10. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales».
11. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría 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.
12. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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 y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
17. 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.mineduacion.ov.co/rortal/micrositios-preescolabasicaymedia/ProQrama-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-v- Formatos/358483:Decretos-Resoluciones-y-Circulares>).

18. Garantizar que durante la ejecución del programa se brindará atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.

El prestador del servicio, debe contar con recurso humano, tecnológico y logístico requerido para facilitar la actividad a desarrollar.

El comprador exigirá al prestador del servicio que el personal a suministrar cuente con salario legal, prestaciones de ley y afiliaciones al sistema general de seguridad social, según corresponda a la modalidad de contratos empleado para la vinculación del personal.

El comprador del servicio deberá acordar con el comitente comprador las siguientes características para la prestación del servicio:

- Los equipos y utensilios que se van a disponer.
- Los recursos humanos y económicos.

Empaque y rotulado

Las materias primas e insumos alimentarios deben cumplir con los requisitos de empaque y rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005, además deben cumplir con las especificaciones y requisitos establecidos en la resolución 29452 de 2017.

Presentación

UNIDAD: Ración

Raciones servidas en los comedores escolares (Complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde y Almuerzo preparado en sitio).