

	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	<p>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 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</p>

**Requisitos
Específicos**

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 2019.

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 60 días del calendario académico 2019, se determina así:

EJECUCIÓN PAE VIGENCIA 2019			
MES DE EJECUCION	DIA DE INICIO	DIA DE FIN	DIAS DE ATENCION/MES
AGOSTO	12	30	14
SEPTIEMBRE	2	30	21
OCTUBRE	1	31	17
NOVIEMBRE	1	30	11
TOTAL DÍAS DE ATENCION RESTANTES			63
VALOR DÍA PAE CON LA FOCALIZACIÓN ACTUAL DEL CORTE 26 DE MARZO			\$ 266.091.022
(\$94.300 estudiantes)			
DETALLE DE LA FOCALIZACIÓN			
JORNADA	ALMUERZOS	REFRIGERIOS	
JORNADA UNICA	11.668	2.710	
JORNADA REGULAR	43.118	36.804	
TOTAL RACIONES MODALIDAD	54.786	39.514	
TOTAL RACIONES GENERAL			

Nota: El número de raciones podrá variar de acuerdo al 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.

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 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) Director o Coordinador General o Coordinador Operativo: El operador debe designar un Director General 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; y licencia o matrícula profesional vigente (solo para el caso de profesiones reguladas por el Estado).

Experiencia: Experiencia profesional certificada de mínimo veinticuatro (24) meses desde la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en la ejecución de actividades relacionadas con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales.

- Un (01) Nutricionista dietista: El profesional para el perfil de Nutricionista Dietista tendrá entre sus responsabilidades, el diseño de las minutas de los ciclos de menú requeridos para el programa; los análisis nutricionales de los menú requeridos, teniendo en cuenta los requerimientos establecidos en los Lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa; acompañar la elaboración de las guías de preparación de los menús; realizar verificación aleatoria en campo para verificar el cumplimiento de condiciones técnicas de preparación y servido de ración; emitir conceptos técnicos de acuerdo con su perfil profesional y que sean requeridos para la operación del programa.

Perfil: debe poseer título profesional en Nutrición y Dietética y poseer tarjeta, licencia o matrícula profesional vigente.

Experiencia: con experiencia profesional certificada de mínimo veinticuatro (24) meses desde la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en la ejecución de actividades relacionadas con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales.

- 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 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: Debe ser profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Administración de Empresas, o profesiones afines con experiencia profesional certificada de mínimo tres (03) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y dos (2) años de experiencia relacionada con el servicio de alimentación y/o suministro de alimentos.

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, 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, nutricionista dietista, microbiólogo de alimentos con experiencia general 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 el desarrollo de programas de alimentación a grupos poblacionales. Deberán acreditar tarjeta profesional y certificación vigente de la tarjeta profesional.

- Un (01) Jefe de bodega.

Perfil: Debe ser bachiller académico, técnico o tecnólogo con cinco (5) años de experiencia certificada en el cargo o ingeniero de alimentos o carreras afines con dos (2) años de experiencia certificada en el cargo.

- 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 proponente deberá acreditar que cuenta con la capacidad jurídica y financiera para vincular 400 manipuladores de alimentos para la ejecución del objeto contractual, por lo cual cada uno de ellos deberá cumplir con lo dispuesto en el literal b. Del artículo 4.3.1.1. de la Resolución 29452 de 2017. Por tanto este requisito se podrá cumplir con carta de manifestación del proponente del compromiso y que cuenta con este requisito.

El número de manipuladores requerido, corresponde al análisis realizado por los técnicos expertos en el cual se tuvo cuenta el número de estudiantes beneficiarios, raciones a entregar, tipo de Modalidad a recibir y las condiciones mínimas en materia de espacios disponibles con las que cuentan las Unidades Aplicativas para la ejecución de las diferentes actividades que implica la preparación y suministro de raciones alimentarias.

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 al 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: deberá contar al momento del inicio de la prestación del servicio con mínimo un (1) área de bodegaje y/o planta de almacenamiento ubicada dentro del área territorial del Distrito de Cartagena o municipios aledaños. La bodega o planta de producción o ensamble de alimentos deberá destinarse única y exclusivamente para el almacenamiento y distribución de alimentos, y deberá contar con una infraestructura adecuada que soporte y desarrolle de manera oportuna, eficiente y eficaz la magnitud de la operación de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los complementos alimentarios en virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del programa de alimentación escolar, dicha infraestructura debe estar adecuada para albergar el talento humano de la operación.

6. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos 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 210 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 arrojó como resultado la necesidad de mínimo veinte (20) vehículos terrestres, con una capacidad de mínimo 1.5 toneladas) y una lancha motor fuera de borda. Adecuadas para el transporte de alimentos durante la ejecución del contrato, que tengan concepto favorable expedido por la Dirección Territorial de Salud competente.

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.

7. 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.
8. 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.

9. 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».
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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.ov.co/rortal/micrositios-preescolabasicaymedia/ProQrama-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-v-Formatos/358483:Decretos-Resoluciones-y-Circulares>).
17. 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.

	<p>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.</p> <p>El comprador del servicio deberá acordar con el comitente comprador las siguientes características para la prestación del servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los equipos y utensilios que se van a disponer. • Los recursos humanos y económicos.
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>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.</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>UNIDAD: Ración</p> <p>Raciones servidas en los comedores escolares (Complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde y Almuerzo preparado en sitio).</p>