

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	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 Anexos. Minutas patrón Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF 2015 y actualizaciones. Resolución 5109 de 2005 Decreto 1500 de 2007 Decreto 2270 de 2012 Decreto 561 de 1984 Resolución 776 de 2008 Resolución 122 de 2012 Resolución 2906 de 2007 Decreto 1944 de 1996 Resolución 779 de 2006 Resolución 3478 de 2008 Resolución 3544 de 2009 Resolución 4121 de 2011 Resolución 4217 de 2013 Resolución 2154 de 2012 Decreto 616 de 2006 Decreto 1673 de 2010 Decreto 1880 de 2011 Decreto 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 Resolución 11961 de 1989 Resolución 1511 de 2011 Decreto 547 de 1996 Decreto 698 de 1998 Resolución 9553 de 1988 Resolución 3803 de 2016 Resolución 333 de 2011 Circular Externa DAB400-0201-17 Invima Ley 9 de 1979 y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; por la cual reglamenta y se dictan medidas sanitarias. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública”. Decreto 3636 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “por el cual se reglamenta la fabricación, comercialización, envase, rotulado o etiquetado, régimen de registro”</p>

Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”.

Resolución 2652 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y las normas que lo modifiquen, reemplacen o complementen; “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

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 Programa de Alimentación al Escolar (PAE) se proyecta para la atención diaria en complemento alimentario jornada mañana / tarde a escolares pertenecientes al sistema de matrícula oficial en instituciones educativas del Departamento del Valle del Cauca, ubicados en los municipios de Calima Darién, Dagua, La Cumbre, Restrepo, Vijes y Yotoco, y escolares que recibirán un complemento tipo almuerzo, dentro de la estrategia de Jornada Única, conforme se presenta en la siguiente tabla resumen por cada uno de los segmentos a contratar:

Cantidad diaria aproximada por modalidad de complemento alimentario

Modalidad de complemento	Cantidad diaria aproximada
Ración Industrializada – Jornada Regular	3.795
Ración Preparada en sitio – Jornada Regular	13.205
Almuerzo Jornada Única	1.561

Los cupos proyectados son referenciales, haciendo claridad que estos pueden variar debido a la dinámica propia de ejecución del programa, a la movilidad de la matrícula, a situaciones como: cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal del establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio, como problemas de orden público, cese de actividades docentes, fallas en la infraestructura del establecimiento educativo o comedor escolar, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido, entre otros.

En caso de que la Secretaría de Educación Departamental, lo requiera, podrá solicitar al contratista, (a través de la Supervisión y/o Interventoría), dentro de su segmento adjudicado, la atención de cupos diferentes a los inicialmente adjudicados, el incremento o disminución de cupos con relación a los contratados y la disminución o el aumento de las sedes educativas atendidas por municipio, con el objetivo de garantizar la continuidad en la prestación del servicio a los escolares.

Debe cumplir integralmente con la Resolución No 29452 de 2017 y las Minutas Patrón que establecen los parámetros y requisitos para el suministro de raciones (Complemento Alimentario Jornada mañana / tarde y Almuerzo) a los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar matriculados en las instituciones educativas oficiales de los municipios de Calima Darién; Dagua; La Cumbre; Restrepo; Vijes; Yotoco.

El complemento alimentario debe cubrir un porcentaje del valor calórico total de las

Requisitos Específicos

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. Debe entregarse en los establecimientos educativos priorizados, para que los beneficiarios lo consuman de inmediato. Los tipos de complemento a suministrar mediante la contratación son los siguientes

Tipo de complemento alimentario a suministrar

Tipo de ración	Descripción	Aporte
Complemento alimentario jornada mañana	Es la ración otorgada a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, que se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.	20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes
Complemento alimentario jornada tarde	Es la ración otorgada a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.	20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes
Almuerzo	Es la ración otorgada a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes que son población objetivo del Programa y que hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar	30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes.

La selección de la modalidad de atención 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. Las modalidades de entrega de raciones en las instituciones educativas donde se prestará el servicio serán establecidas por la Entidad Territorial y bajo ningún motivo se podrán realizar cambios sin previa autorización; dichas modalidades se encuentran descritas en la resolución 29452 de 2017 expedido por el Ministerio de Educación Nacional y se describen a continuación:

Modalidades

Modalidad	Descripción
Preparada en sitio	Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la inocuidad y calidad de los mismos. El comedor escolar deberá presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos 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 el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad

después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidades preparadas en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en los ciclos de menú, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración, con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente y los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

Los Proveedores deben cumplir con las especificaciones de las minutas patrón para las raciones, los ciclos de menús, las fichas técnicas de alimentos, las reglas de intercambios y las demás condiciones que establece la entidad, de acuerdo con la modalidad del servicio de alimentación, según los lineamientos técnicos administrativos del Programa.

Así mismo, los Proveedores deben cumplir con las especificaciones de actividades de la operación, personal, transporte, saneamiento básico y demás condiciones que establecen en los lineamientos técnicos administrativos del Programa, de acuerdo con la modalidad del servicio de alimentación.

La entrega de los alimentos debe realizarse en 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 del 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 Lineamientos Técnicos Administrativos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo docente, 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.

La programación de suministro de alimentos por sede educativa la elabora el Operador de acuerdo con el reporte del Sistema Integrado de Matrícula SIMAT remitida por la Secretaría de Educación del Departamento del Valle del Cauca y puesta en conocimiento del Operador, por parte del Supervisor o Interventor designado. Para la programación de suministro de raciones por comedor escolar, dentro de los primeros diez (10) días hábiles de cada mes, se hará entrega a los Comitentes Vendedores de la Focalización con datos de matrícula SIMAT con corte del mes inmediatamente anterior.

El Operador no está autorizado para suministrar alimentos a personas diferentes a

	<p>las autorizadas por el comitente comprador. Razón por la cual, el Departamento del Valle del Cauca – Secretaria de Educación Departamental reconocerá exclusivamente el pago de los alimentos suministrados a las personas autorizadas en los términos de la contratación, con previa firma de los rectores o los designados debidamente autorizados por el rector, de cada uno de los establecimientos educativos en donde se presta el servicio.</p> <p>De acuerdo con lo descrito en la resolución 29452 de 2017 es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; asimismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, el comitente comprador podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.</p> <p>Deberá tener un control de plagas, como aspersión en los interiores de los comedores y desratización, debe estar documentado y debe brindarse dicha información cuando sea solicitada.</p> <p>Deberá demostrar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en salud, pensión y riesgos laborales, correspondientes al recurso humano que atiende los servicios, así como de los aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando sea aplicable).</p> <p>Deberá suministrar los alimentos de acuerdo con lo solicitado por el comitente comprador.</p> <p>Suscribir un seguro ó póliza de responsabilidad civil extracontractual que ampare los hechos fortuitos tales como incendio, hurto, pérdida total o parcial de la mercancía, el deterioro de la misma, indebido almacenamiento y demás riesgos que pudieran derivarse durante el tiempo de ejecución del contrato, de esta manera cubrir el valor de los bienes almacenados. Con el objetivo de garantizar el pago de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones establecidas durante el tiempo de ejecución del contrato.</p> <p>Los empleados deben contar con los elementos de protección requeridos para realizar la manipulación adecuada de los alimentos y para los casos de manipulación de alimentos deben contar con licencia.</p>
Empaque y rotulado	Las materias primas deben cumplir con los requisitos de empaque y rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
<u>Presentación</u>	(UNIDAD: Ración) Raciones servidas en los comedores escolares (Complemento Alimentario Jornada Mañana / Tarde y Almuerzo preparado en sitio).