

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

INSTITUCIÓN FINANCIERA AUTÓNOMA
 DE COLOMBIA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

Nombre del Bien/Producto/Servicio (SIBOL)	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
Código SIBOL	30099
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	<i>PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS, A TODO COSTO Y ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, RESOLUCIÓN 335 DEL 2021 Y/O AQUELLAS QUE LAS ACLAREN O MODIFIQUEN</i>
Calidad	<p><i>Las descritas en la siguiente normatividad:</i></p> <p> <i>Resolución 335 de la UApA y sus Anexos. 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 Resoluciones 834 y 835 de 2013. Decreto 1575 de 2007 Decreto 2270 de 2012 y demás normas que los modifiquen. 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 Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 Resolución 11961 de 1989 Decreto 698 de 1998 Resolución 9553 de 1988.</i> </p>



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 1852 de 2015
Decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
Ley 2046 de 2020. Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.
Codex Alimentarius de 2020.
Resolución 242 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
Decreto 3249 de 2006.
Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan las normas que le sean aplicables.

Requisitos Específicos

1) Detalle de la focalización

La proyección de raciones por ciclo de entrega para la población de educandos por hasta 180 días del calendario académico 2023, se determina así:

DETALLE DE LA FOCALIZACIÓN		
NIVEL /GRADO	ALMUERZO PREPARADO EN SITIO	RACION INDUSTRIALIZADA
Preescolar	1.831	8.195
Primaria: primero, segundo y tercero	5.619	22.482
Primaria: cuarto y quinto	4.089	9.003
Secundaria	8.280	1.660
Media y ciclo complementario	2.624	1.159
TOTAL RACIONES MODALIDAD	22.443	42.499
TOTAL RACIONES GENERAL DIARIAS		64.942



NOTA: La focalización establecida para esta negociación estará sujeta a cambios, teniendo en cuenta el comportamiento de la matrícula SIMAT o ajustes de la supervisión.

Las cantidades aquí plasmadas son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propia del programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos del comitente comprador. La variación de los cupos a atender se presentará mensualmente, siendo remitida por el comitente comprador (ENTIDAD TERRITORIAL) hasta el SEGUNDO (2) día hábil del mes a atender. En caso de que la Entidad Territorial no notifique alguna variación en el número de focalizados, se deberá utilizar la última priorización y focalización suministrada para la planeación de entregas del mes anterior, puesto que se entenderá que no hubo variación.

Así mismo la entrega de una u otra tipología de ración será concertada entre el supervisor designado por el comitente comprador y el comitente vendedor. De esta forma será definida la tipología de ración para la entrega en cada sede educativa priorizada, conforme a las condiciones de las cocinas y comedores de cada una.

2) Sitios de entrega y prestación del servicio

La entrega de complementos alimentarios se deberá realizar en cada una de las sedes educativas priorizadas del Distrito de Cartagena, de acuerdo con las condiciones y obligaciones contenidas en la presente Ficha Técnica de Negociación, la ficha técnica de bienes y servicios, y los lineamientos expedidos por la Unidad Especial de Alimentación Escolar (UApA) Resolución 335 de 2021 y/o aquellas de las aclaren o modifiquen, a los estudiantes focalizados.

Los estudiantes focalizados del Programa de Alimentación Escolar– PAE, hacen parte de las 206 sedes educativas priorizadas del Distrito de Cartagena de Indias y que a continuación señalamos:

#	ESCUELA PRINCIPAL	SEDE EDUCATIVA	FOCALIZADOS	MODALIDAD DE ENTREGA
1	INSTITUCION EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	INSTITUCION EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	800	RI

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

2	INSTITUCION EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	SEDE ACCION COMUNAL SAN PEDRO Y LIBERTAD	214	RI
3	INSTITUCION EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	SEDE DISTRITAL DE LOMA FRESCA	226	RI
4	INSTITUCION EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	SEDE DISTRITAL REPUBLICA DEL CARIBE	110	RI
5	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	850	RI
6	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	SEDE NTRA. SRA. DEL CARMEN	216	RI
7	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	SEDE SIMON BOLIVAR	300	RI
8	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	SEDE ANTONIO JOSE IRIZARRI	273	RI
9	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	SEDE SAN LUIS GONZAGA	308	RI
10	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	SEDE ALFONSO ARAUJO	412	RI
11	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	SEDE JUAN SALVADOR GAVIOTA	225	RI
12	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	1164	RI
13	INSTITUCION EDUCATIVA HERMANO ANTONIO RAMOS DE LA SALLE	INSTITUCION EDUCATIVA HERMANO ANTONIO RAMOS DE LA SALLE	947	APS
14	INSTITUCION EDUCATIVA LA MILAGROSA	INSTITUCION EDUCATIVA LA MILAGROSA	224	RI
15	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL NUÑEZ	SEDE SIMON J. VELEZ	317	RI
16	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL NUÑEZ	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL NUÑEZ	38	RI
17	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL NUÑEZ	SEDE CIUDAD DE SANTA MARTA	316	RI
18	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO DE LA VEGA	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO DE LA VEGA	225	RI
19	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO DE LA VEGA	SEDE ALMIRANTE PADILLA	169	RI
20	INSTITUCION EDUCATIVA MANUELA BELTRAN	INSTITUCION EDUCATIVA MANUELA BELTRAN	25	RI
21	INSTITUCION EDUCATIVA MANUELA BELTRAN	SEDE HIJOS DEL CHOFER	623	RI
22	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CARTAGENA DE INDIAS	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CARTAGENA DE INDIAS	724	RI
23	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CARTAGENA DE INDIAS	SEDE EMMA VILLA DE ESCALLON	376	RI
24	COL. NAVAL DEL SOCORRO	COL. NAVAL DEL SOCORRO	106	RI
25	COL. NTRA. SRA. DE LA CONSOLATA	COL. NTRA. SRA. DE LA CONSOLATA	1224	RI
26	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE NAVAS MEISEL	427	RI

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

27	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA 2000	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDADELA 2000	800	RI
28	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	1500	APS
29	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	SEDE CIUDAD MEDELLIN	773	RI
30	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	SEDE SECTORES UNIDOS	318	RI
31	INSTITUCION EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	SEDE CAMILO TORRES RESTREPO	317	RI
32	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA CANO	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA CANO	356	RI
33	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	377	RI
34	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	SEDE DISTRITAL EL REPOSO	478	RI
35	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	SEDE JOSE GONZALEZ VERGARA	126	RI
36	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	SEDE EL EDUCADOR	339	RI
37	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	SEDE BARANOA	328	RI
38	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE C/GENA.	SEDE JORGE ELIECER GAITAN	381	RI
39	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE C/GENA.	SEDE LA CONSOLATA	373	RI
40	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE CARTAGENA	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE C/GENA.	36	RI
41	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE SAN JOSE	900	RI
42	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE SAN NICOLAS	683	RI
43	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE EL POZON	360	RI
44	COL. NTRA. SRA. DE FATIMA DE LA POL NAL	COL. NTRA. SRA. DE FATIMA DE LA POL NAL	324	RI
45	INSTITUCION EDUCATIVA AMBIENTALISTA DE CARTAGENA	INSTITUCION EDUCATIVA AMBIENTALISTA DE CARTAGENA	1311	RI
46	INSTITUCION EDUCATIVA DE TERNERA	INSTITUCION EDUCATIVA DE TERNERA	577	RI
47	I.E. REPUBLICA DE ARGENTINA	I.E. REPUBLICA DE ARGENTINA - SEDE PRINCIPAL	765	RI
48	INSTITUCION EDUCATIVA ALBERTO E. FERNANDEZ BAENA.	INSTITUCION EDUCATIVA ALBERTO E. FERNANDEZ BAENA	720	RI
49	INSTITUCION EDUCATIVA OLGA GONZALEZ ARRAUT	INSTITUCION EDUCATIVA OLGA GONZALEZ ARRAUT	535	RI

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

50	INSTITUCION EDUCATIVA 20 DE JULIO	SEDE YIRA CASTRO	371	RI
51	INSTITUCION EDUCATIVA 20 DE JULIO	INSTITUCION EDUCATIVA 20 DE JULIO	374	RI
52	INSTITUCION EDUCATIVA SALIM BECHARA	INSTITUCION EDUCATIVA SALIM BECHARA	438	APS
53	INSTITUCION EDUCATIVA SALIM BECHARA	SEDE DE ALBORNOZ	381	RI
54	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS LOPEZ	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS LOPEZ	707	RI
55	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	SEDE LUIS CARLOS GALAN LA CAMPIZA	585	RI
56	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	1284	RI
57	COL. NAVAL DE MANZANILLO	COL. NAVAL DE MANZANILLO	57	RI
58	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	SEDE JOSE MARIA CORDOBA	590	RI
59	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE PROGRESO Y LIBERTAD	317	RI
60	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE VICTORIA PAUTT LEON	230	RI
61	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE SOCIEDAD AMOR A C/GENA. # 10	433	RI
62	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE DE ZARAGOCILLA	270	RI
63	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE LAURA	SEDE ANDALUCIA	41	RI
64	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE LAURA	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE LAURA	584	RI
65	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE LAURA	SEDE JOSE MARIA DEL CASTILLO Y RADA	506	RI
66	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	SEDE DISTRITAL JOSE ANTONIO GALAN	90	RI
67	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	COLEGIO NUESTRA SENORA DEL ROSARIO	297	RI
68	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	446	RI
69	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA	500	APS
70	COL. SEMINARIO DE C/GENA	COL. SEMINARIO DE C/GENA	1059	RI
71	INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUCAS	SEDE SAN PEDRO MARTIR	585	RI
72	INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUCAS	INSTITUCION EDUCATIVA SAN LUCAS	488	RI
73	INSTITUCION EDUCATIVA BERTHA GEDEON DE BALADI	SEDE VISTA HERMOSA	280	RI
74	INSTITUCION EDUCATIVA BERTHA GEDEON DE BALADI	INSTITUCION EDUCATIVA BERTHA GEDEON DE BALADI	648	APS

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE INNOVACION TECNOLÓGICA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

75	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	92	RI
76	INSTITUCION EDUCATIVA JOHN F KENNEDY	INSTITUCION EDUCATIVA JOHN F KENNEDY	815	APS
77	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	SEDE ISABEL LA CATOLICA	658	RI
78	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	JARDIN INFANTIL LOS CARACOLES	377	RI
79	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	1133	RI
80	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER	SEDE EMILIANO ALCALA ROMERO	836	RI
81	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER	SEDE ANA MARIA PEREZ DE OTERO	407	RI
82	INSTITUCION EDUCATIVA SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER	SEDE DE SAN FERNANDO	553	RI
83	CONC. ESCOLAR BERTHA SUTTNER	CONC. ESCOLAR BERTHA SUTTNER	1009	RI
84	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN BAUTISTA SCALABRINI	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN BAUTISTA SCALABRINI - SEDE PRINCIPAL	554	RI
85	INSTITUCION EDUCATIVA JUAN BAUTISTA SCALABRINI	SEDE FRANCISCO DE PAULA	267	RI
86	COL. SUEÑOS Y OPORTUNIDADES JESUS MAESTRO	COL. SUEÑOS Y OPORTUNIDADES JESUS MAESTRO	864	RI
87	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR - SEDE PRINCIPAL	850	RI
88	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE LOS ROBLES	372	RI
89	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE LA PRIMAVERA	414	RI
90	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE LAS COLINAS	433	RI
91	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE HENEQUEN	412	RI
92	INSTITUCION EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE 20 DE ENERO	313	RI
93	CONC. ESCOLAR BERNARDO FOERGEN	CONC. ESCOLAR BERNARDO FOERGEN	715	RI
94	I.E. ROSEDAL	I.E. ROSEDAL - SEDE PRINCIPAL	1473	APS
95	INSTITUCION EDUCATIVA MANUELA VERGARA DE CURI	INSTITUCION EDUCATIVA MANUELA VERGARA DE CURI	1381	RI
96	INSTITUCION EDUCATIVA MANDELA	INSTITUCION EDUCATIVA MANDELA - SEDE PRINCIPAL	1411	APS

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTABLECIMIENTO REGISTRADO



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

97	INSTITUCION EDUCATIVA FUNDACION PIES DESCALZOS	INSTITUCION EDUCATIVA FUNDACION PIES DESCALZOS - SEDE PRINCIPAL	800	APS
98	INSTITUCION EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	INSTITUCION EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	642	APS
99	INSTITUCION EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	SEDE SAN JOSE CLAVERIANO	591	RI
100	INSTITUCION EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	SEDE LAZARO MARTINEZ OLIER	385	RI
101	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	67	RI
102	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	329	RI
103	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	SEDE SIETE DE AGOSTO	331	RI
104	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	SEDE ONCE DE NOVIEMBRE	461	RI
105	INSTITUCION EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	SEDE DISTRITAL LA PAZ	343	RI
106	COL. NAVAL DE CRESPO	COL. NAVAL DE CRESPO	218	RI
107	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	54	RI
108	INSTITUCION EDUCATIVA VILLAS DE ARANJUEZ	INSTITUCION EDUCATIVA VILLAS DE ARANJUEZ	900	RI
109	INSTITUCION EDUCATIVA REPUBLICA DEL LIBANO	SEDE PRIMERO DE MAYO	482	RI
110	INSTITUCION EDUCATIVA FOCO ROJO	INSTITUCION EDUCATIVA FOCO ROJO - SEDE PRINCIPAL	860	RI
111	INSTITUCION EDUCATIVA REPUBLICA DEL LIBANO	INSTITUCION EDUCATIVA REPUBLICA DEL LIBANO	854	RI
112	INSTITUCION EDUCATIVA PLAYAS DE ACAPULCO	INSTITUCION EDUCATIVA PLAYAS DE ACAPULCO	435	RI
113	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL PERPETUO SOCORRO	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL PERPETUO SOCORRO	714	RI
114	INSTITUCION EDUCATIVA LAS GAVIOTAS	INSTITUCION EDUCATIVA LAS GAVIOTAS - SEDE PRINCIPAL	504	APS
115	INSTITUCION EDUCATIVA LAS GAVIOTAS	SEDE MOISES GOSSAIN LAJUD	187	RI
116	INSTITUCION EDUCATIVA LAS GAVIOTAS	JARDIN INFANTIL NIÑO JESUS	309	RI
117	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	562	RI
118	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	SEDE DIEZ DE MAYO	285	RI
119	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	SEDE LA MAGDALENA	192	RI
120	INSTITUCION EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	SEDE SAN JOSE OBRERO	192	RI

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE NEGOCIOS
 2013-2018



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

121	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	1100	RI
122	INSTITUCION EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	SEDE LA FRATERNITE	184	RI
123	I.E. DE FREDONIA	I.E. DE FREDONIA - SEDE PRINCIPAL	1197	RI
124	INSTITUCION EDUCATIVA HIJOS DE MARIA	SEDE RAFAEL TONO	268	RI
125	INSTITUCION EDUCATIVA HIJOS DE MARIA	SEDE DISTRITAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	241	RI
126	INSTITUCION EDUCATIVA HIJOS DE MARIA	SEDE REPUBLICA DE MEXICO	357	RI
127	INSTITUCION EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	SEDE REPUBLICA DEL ECUADOR	328	RI
128	INSTITUCION EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	SEDE LA PUNTILLA	424	RI
129	INSTITUCION EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	INSTITUCION EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	391	RI
130	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	512	RI
131	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	SEDE CIUDAD DE SINCELEJO	403	RI
132	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	SEDE SOCIEDAD AMOR A C/GENA. # 4	190	RI
133	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FELIPE NERI	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FELIPE NERI	500	RI
134	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	SEDE MIGUEL ANTONIO LENGUA	175	RI
135	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	SEDE ARROYO GRANDE	245	RI
136	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	SEDE ANA UTRIA	56	RI
137	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	INSTITUCION EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	312	RI
138	INSTITUCION EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	SEDE PUJA	35	RI
139	INSTITUCION EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	SEDE ARROYO DE LAS CANOAS	88	RI
140	INSTITUCION EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	SEDE DE PUNTA CANOA	301	APS
141	INSTITUCION EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	INSTITUCION EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	459	RI
142	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	670	RI

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

143	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	SEDE MARLINDA (MARIAUX)	236	RI
144	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	SEDE SAN FELIPE DE LA BOQUILLA	292	RI
145	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	SEDE SAN JUAN BAUTISTA DE LA BOQUILLA	614	RI
146	INSTITUCION EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	ESC. MADRE BERNARDA	339	RI
147	INSTITUCION EDUCATIVA CLEMENTE MANUEL ZABALA	INST. EDUCATIVA CLEMENTE MANUEL ZABALA	822	APS
148	CENTRO EDUCATIVO COLOMBIATON GUSTAVO PULECIO GOMEZ	CENTRO EDUCATIVO COLOMBIATON GUSTAVO PULECIO GOMEZ - SEDE PRINCIPAL	883	RI
149	INSTITUCION EDUCATIVA LA LIBERTAD	INSTITUCION EDUCATIVA LA LIBERTAD	421	RI
150	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES DEL POZON	SEDE NUEVO HORIZONTE (ESC. DISTRITAL LOS CHULIANES)	744	RI
151	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES DEL POZON	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES DEL POZON	217	RI
152	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VALORES UNIDOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VALORES UNIDOS - SEDE PRINCIPAL	506	RI
153	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRO ESFUERZO	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRO ESFUERZO	737	RI
154	COL. SEMINARIO DE C/GENA	COL. SEMINARIO DE C/GENA - SEDE POZON	450	RI
155	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS C GALAN SARMIENTO	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS C GALAN SARMIENTO	753	RI
156	INSTITUCION EDUCATIVA 14 DE FEBRERO	INSTITUCION EDUCATIVA 14 DE FEBRERO	503	RI
157	I.E. VILLA ESTRELLA	I.E. VILLA ESTRELLA - SEDE PRINCIPAL	749	RI
158	INSTITUCION EDUCATIVA POLITECNICO DEL POZON	INSTITUCION EDUCATIVA POLITECNICO DEL POZON - SEDE PRINCIPAL	925	APS
159	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD DE TUNJA	SEDE ESCILDA MEDINA PACHECO	353	APS
160	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD DE TUNJA	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD DE TUNJA	735	RI
161	INSTITUCION EDUCATIVA OMAIRA SANCHEZ GARZON	INSTITUCION EDUCATIVA OMAIRA SANCHEZ GARZON	919	APS
162	INSTITUCION ETNOEDUCATIVA PEDRO ROMERO	INSTITUCION ETNOEDUCATIVA PEDRO ROMERO	876	APS
163	INSTITUCION ETNOEDUCATIVA PEDRO ROMERO	SEDE NTRA. SRA. LA VICTORIA	514	APS
164	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ARTEL	I. E. JORGE ARTEL - SEDE PRINCIPAL	1138	APS

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

165	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA REINA.	SEDE ACCION COMUNAL LA QUINTA	191	RI
166	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA REINA.	SEDE SOCIEDAD AMOR A CARTAGENA. # 7	548	RI
167	INSTITUCION EDUCATIVA MARIA REINA.	SEDE LAS DELICIAS	239	RI
168	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SEDE EDUARDO SANTOS MONTEJO	571	RI
169	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	437	RI
170	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA CRUZ DEL ISLOTE	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA CRUZ DEL ISLOTE	220	RI
171	INSTITUCION EDUCATIVA DE ISLA FUERTE	INSTITUCION EDUCATIVA DE ISLA FUERTE	400	RI
172	INSTITUCION EDUCATIVA ISLAS DEL ROSARIO	I.E. ISLAS DEL ROSARIO - SEDE PRINCIPAL	245	APS
173	INSTITUCION EDUCATIVA DOMINGO BENKOS BIOHO	INSTITUCION EDUCATIVA DOMINGO BENKOS BIOHO	1288	RI
174	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE CAZO DEL ORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE CAZO DEL ORO	593	RI
175	INSTITUCION EDUCATIVA DE TIERRA BOMBA	SEDE DE PUNTA ARENA	120	RI
176	INSTITUCION EDUCATIVA DE TIERRA BOMBA	INSTITUCION EDUCATIVA DE TIERRA BOMBA	902	RI
177	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA DE PASACABALLOS	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA DE PASACABALLOS	1253	RI
178	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA DE PASACABALLOS	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA DE PASACABALLOS	988	RI
179	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA DE PASACABALLOS	SEDE BAJO DEL TIGRE	40	RI
180	I.E. NUESTRA SEÑORA DEL BUEN AIRE	I.E. NUESTRA SEÑORA DEL BUEN AIRE - SEDE PRINCIPAL	1079	RI
181	INSTITUCION EDUCATIVA DE LETICIA	SEDE EL RECREO	57	APS
182	INSTITUCION EDUCATIVA DE LETICIA	INSTITUCION EDUCATIVA DE LETICIA	139	APS
183	INSTITUCION EDUCATIVA DE ARARCA	I.E. DE ARARCA - SEDE PRINCIPAL	359	RI
184	INSTITUCION EDUCATIVA DE SANTA ANA	INSTITUCION EDUCATIVA DE SANTA ANA	1007	RI
185	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS FELIPE CABRERA DE BARU.	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS FELIPE CABRERA DE BARU	811	RI
186	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL BUEN AIRE	SEDE MADRE HERLINDA MOISES	214	RI
187	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE DE MEMBRILLAL	549	RI
188	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	361	RI

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

ESTABLECIMIENTO REGISTRADO



**BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

189	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	623	RI
190	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE HIJOS DEL AGRICULTOR	821	RI
191	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE PEDRO PASCASIO MARTINEZ	292	RI
192	I.E. DE PONTEZUELA	I.E. DE PONTEZUELA - SEDE PRINCIPAL	726	APS
193	INSTITUCION EDUCATIVA DE BAYUNCA	INSTITUCION EDUCATIVA DE BAYUNCA	996	APS
194	INSTITUCION EDUCATIVA DE BAYUNCA	BAYUNCA SEDE EL CEIBAL	635	RI
195	INSTITUCION EDUCATIVA DE BAYUNCA	BAYUNCA SEDE LAS LATAS	888	RI
196	INSTITUCION EDUCATIVA DE BAYUNCA	SEDE DIVINO NIÑO JESUS DEL ZAPATERO	25	RI
197	INSTITUCION EDUCATIVA DE BAYUNCA	BAYUNCA SEDE LA GRANJA-UMATA	436	RI
198	I.E. MANZANILLO DEL MAR	I.E. MANZANILLO DEL MAR - SEDE PRINCIPAL	251	RI
199	I.E. MANZANILLO DEL MAR	I.E. MANZANILLO DEL MAR - SEDE VILLA GLORIA	165	RI
200	I.E. TIERRA BAJA	I.E. TIERRA BAJA - SEDE PRINCIPAL	559	APS
201	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO REY	I.E. PUERTO REY - SEDE PRINCIPAL	512	APS
202	INSTITUCION EDUCATIVA GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUCION EDUCATIVA GABRIEL GARCIA MARQUEZ - SEDE PRINCIPAL	1262	APS
203	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE GARCÍA USTA	INSTITUCION EDUCATIVA BICENTENARIO - SEDE PRINCIPAL	1149	APS
204	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	FATIMA DE SANTAMARIA	368	RI
205	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	MARCOFIDEL SANTAMARIA	436	RI
206	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA	SAGRADO CORAZON	457	RI
TOTAL			106.487	

Nota: Los horarios de consumo de estos complementos varían según su naturaleza, como lo establece la Resolución 335 del 2021.

3) Modalidades de atención

Las raciones diarias serán suministradas en cada Institución y/o sede educativa teniendo en cuenta los tipos de complementos alimentarios que se describen a continuación:

- **Complemento Alimentario -Almuerzo Preparado en Sitio (APS).**



El almuerzo preparado en sitio hace referencia al complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas oficiales del Distrito, que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

Para los efectos, las instituciones educativas cuentan con el menaje básico para el suministro de alimentación. El comitente vendedor tendrá que realizar las reposiciones de los bienes que durante la ejecución de la operación se dañen o deterioren. En todo caso, se levantará acta de inventario de los bienes entregados y se deja claridad de que, el comitente vendedor debe suministrar, en calidad de préstamo, el menaje de su propiedad que resulte necesario para la prestación del servicio.

En cuanto al combustible (gas) facturado en las instituciones educativas cuando se preste el servicio de alimentación Escolar en la modalidad de Almuerzo Preparado en Sitio -APS, el operador asumirá el pago en aquellas que cuenten con gas domiciliario. En las que no se cuente con este servicio, el comitente vendedor deberá suministrar el combustible (gas) para la preparación de los alimentos.

• Complemento Alimentario -Ración Industrializada (RI)

La ración industrializada hace referencia al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Esta modalidad es contratada en aquellos casos donde las instituciones y/o sedes educativas no cuentan con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación descrita anteriormente.

Las raciones de esta modalidad son entregadas a los niños, niñas y adolescentes en la jornada de la mañana y/o tarde.

4) Entrega de informes

- *Informe Técnico de la prestación del Servicio que dé cuenta de la prestación del servicio que brindó el comitente vendedor del Programa. El cual debe contener:*
 - a. *Los avances y dificultades presentadas durante el mes de ejecución el cual debe contener*
 - b. *Cantidad de raciones entregadas*
 - c. *Novedades de días no atendidos*
 - d. *Número de titulares por grupo etario*
 - e. *Número de sedes urbanas*



- f. *Número de sedes rurales*
- g. *Número de titulares de jornada única*
- h. *Número de titulares de jornada regular*
- i. *Número de titulares por grados*
- j. *Capacitaciones con sus respectivas evidencias. Dicho informe debe ser firmado por el representante legal del comitente vendedor. Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el comitente comprador con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique.*

• *Informe de Compras locales: Da cuenta de la inclusión de las compras locales, pequeños productores y prestación de servicios locales, el cual debe contener:*

- k. *Formato de seguimiento a compras locales mensual que evidencie el porcentaje de cumplimiento mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos. Dicho porcentaje podrá aumentar en función de la oferta existente y de que la misma cumpla con los requerimientos definidos por la UApA. El operador debe reportar mensualmente a la Entidad la cantidad de compras locales realizadas y los soportes respectivos. Enviar cuadro en formato Excel, donde señale el nombre del producto, nombre de la empresa, dirección, teléfono, representante legal, RUT, Certificado de existencia y representación legal, factura de compra y porcentaje de compra mensual y Certificados de que el proveedor o proveedores se encuentran vinculados en el “registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria” y sus soportes.*

Nota 1: Los informes solicitados deberán ser firmado por el representante legal del comitente vendedor. Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el comitente comprador con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique.

5) Laboratorio para pruebas microbiológicas

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

El comitente vendedor deberá presentar contrato o carta de intención con un laboratorio adscrito a la Secretaría de Salud Distrital vigente, en el que se evidencie dentro de las obligaciones que durante la ejecución de la negociación se encargará de realizar los análisis microbiológicos a las muestras aleatorias tomada de los



alimentos que hacen parte de las raciones entregadas a los beneficiarios del programa, que permita identificar o restringir microorganismos dañinos que puedan deteriorarlos o transmitirse a través de ellos y garantizar así la inocuidad de estos y prevenir las ETA (Enfermedad transmitida por alimentos).

El comitente vendedor deberá presentar carta juramentada y firmada por su representante legal donde manifieste que el laboratorio cuenta con total independencia del Comitente Vendedor, de sus socios o de cualquiera de los miembros de figuras asociativas que lo conforman, de tal manera que el Comitente Vendedor no tenga absolutamente ningún conflicto de interés sobre el trabajo del laboratorio en la ejecución de la negociación.

Adicional a lo anterior se debe presentar certificación donde se indique los métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos que utiliza el laboratorio para el procesamiento de las muestras de alimentos (crudos y procesados), análisis de superficies, agua y manipuladores de alimentos, que garanticen una correcta evaluación, asegurando la calidad microbiológica y la vida útil de estos, dejando claro que no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según los estándares de calidad que correspondan.

ETAPA	ITEM	APORTE
Selección de operador	LABORATORIO PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Contrato o carta de intención con un laboratorio habilitado por la Secretaría de Salud en donde este opere. Con el contrato o carta de intención deberá allegar constancia de habilitación para análisis de alimentos vigente. • Carta juramentada y firmada por su representante legal donde manifieste que el laboratorio cuenta con total independencia del Comitente Vendedor.
Fase de Alistamiento	LABORATORIO PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Certificación donde se indiquen los métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos que utiliza el laboratorio.

6) Obligaciones generales del comitente vendedor

- *El Comitente Vendedor deberá constituir, suscribir y otorgar a favor del COMITENTE COMPRADOR, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la celebración de la negociación tratándose de personas naturales o jurídicas individualmente o dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la celebración de la negociación tratándose de figuras asociativas consorcio o unión temporal, las garantías descritas en el numeral 15 de la presente Ficha Técnica de Negociación. - 15. GARANTÍAS ADICIONALES A CARGO DEL COMITENTE VENDEDOR.*



- *No vincular de forma directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento del objeto y las obligaciones de la negociación.*
- *Conocer a cabalidad la ficha técnica de negociación, ficha técnica de los bienes, producto o servicios y anexos para realizar la ejecución con eficiencia y eficacia.*
- *Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente.*
- *Presentar previo al inicio de la ejecución los documentos necesarios para esta y la documentación requerida para la fase de alistamiento.*
- *Cumplir el objeto y las obligaciones de la negociación como condición de entrega, teniendo en cuenta lo señalado en la ficha técnica de negociación, ficha técnica de los bienes, producto o servicios y anexos.*
- *Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.*
- *Cumplir como condición de pago con el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del objeto y las obligaciones, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para su ejecución. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el COMITENTE VENDEDOR e incluidos en el precio de cierre.*
- *Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.*
- *Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.*
- *Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor, para revisar el estado de ejecución, el cumplimiento de las obligaciones a cargo*



del Comitente vendedor o cualquier aspecto técnico.

- *Presentar los informes mensuales de ejecución y aquellos que le sean solicitados por el supervisor.*
- *Presentar oportunamente las facturas de compras de los productos de materias primas, con los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago, utilizando cada uno de los formatos establecidos por la UApA.*
- *Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales del valor destinado para alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local. Aspectos que serán validados por el supervisor designado por el comitente comprador en cualquier momento durante la ejecución de la negociación, para lo cual, el comitente vendedor deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales.*
- *Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley y enviar soportes de las compras realizadas por estos medios al comitente comprador.*
- *Contará con la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al operador por parte de la Entidad Territorial.*
- *El comitente vendedor deberá participar en los espacios de articulación que se definen por parte de la mesa técnica Nacional de Compras públicas locales de alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negociación que se realizaran en virtud de la Resolución 335 de 2021.*
- *Suministrar Listado de Proveedores con la documentación legal*



correspondiente, indicando su domicilio, dirección y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos.

- El comitente vendedor debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.
- El comitente vendedor deberá entregar informe financiero y contable en el cual dé cuenta de sus movimientos contables en la operación del programa dado que los recursos asignados son de naturaleza pública, así mismo suministra de manera oportuna información adicional contable solicitada por el comitente comprador.
- 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 Alimentario, como análisis de Liberación 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.
- Entregar BIMENSUALMENTE a la Supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el PROVEEDOR a los componentes Cárnicos o proteicos (Carnes y/o Pechuga de Pollo y/o Atún en lomo).
- Entregar MENSUALMENTE a la Supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el PROVEEDOR a la ración Preparada en Sitio, a los alimentos considerados de Alto riesgo en salud Pública de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan adicionen o modifiquen.
- Presentar un plan de muestreo por localidad a consideración de la supervisión.
- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.



- *Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.*
- *Mantener un registro detallado mes a mes y actualizado de todos los titulares de derecho del programa.*
- *Informar al Distrito dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución de la negociación o que ponga en riesgo los intereses legítimos de las niñas, niños y adolescentes beneficiarios del Programa.*
- *El personal idóneo y competente para la prestación del servicio debidamente capacitado – Manipuladores de Alimentos deberán contar con los elementos, tales como: Bata, Delantal, Gorro, Tapa Bocas, Zapatos Cerrados Antideslizante, de color claro, conforme a la labor a desempeñar y conforme a lo regulado por la Resolución 2674 del 2013, establecido en los lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – de la Resolución 335 de 2021.*
- *Dar cumplimiento a la entrega de los resultados microbiológicos mensuales, realizados en 20 Instituciones educativas rotativas y los resultados de las pruebas mensuales en la bodega.*
- *Dar cumplimiento al procedimiento de toma y custodia de las muestras y contra muestra en cada institución educativa diaria.*
- *El comitente vendedor deberá presentar plan de mejora frente a las inconformidades evidenciadas por el equipo de apoyo a la supervisión en las diferentes áreas y procesos de operación en un término no menor a 5 días hábiles.*
- *El comitente vendedor deberá presentar las evidencias de la subsanación y/o cumplimiento de los planes de mejora en los términos establecidos.*
- *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.*
- Entregar durante la ejecución de la negociación, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulados establecidas en la Resolución 5109 de 2005 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen.*
- Cumplir con lo establecido con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.*
- Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del objeto y las obligaciones de la negociación, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.*
- Pagar al Distrito todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del Comitente vendedor, durante la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales.*
- Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al COMITENTE COMPRADOR por el incumplimiento del objeto y las obligaciones de la negociación.*
- Utilizar de manera racional el agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen, en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución del servicio.*
- Cumplir con los requisitos, directrices y actividades necesarias para el mejoramiento y sostenibilidad del Sistema Integrado de Gestión de Calidad*



de la entidad.

- *Dar cumplimiento al compromiso anticorrupción suscrito en el marco del proceso contractual.*
- *Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del objeto y las obligaciones de la negociación y aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto de la negociación.*
- *Para el cumplimiento de este porcentaje del 30%, el operador deberá presentar en la etapa de alistamiento un mínimo de tres (3) contratos de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el Registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria - UMATA, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación. Ver Anexo.*

7) Supervisión

La Directora Administrativa de Cobertura Educativa será quien ejercerá el control y vigilancia de la negociación con el equipo de apoyo a la supervisión, y se encargará de verificar que éste se desarrolle de acuerdo con las especificaciones, alcances y normas señaladas en los estudios previos, sin que este control y vigilancia releve al comitente vendedor de su responsabilidad.

El supervisor ejercerá un control integral sobre la negociación, para lo cual podrá, en cualquier momento exigir al comitente vendedor la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del servicio y de la negociación, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración de este.

Además de las actividades generales antes mencionadas, el Supervisor apoyará, asistirá y asesorará al DISTRITO en todos los asuntos de orden técnico, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del servicio y de la negociación, hasta su recibo definitivo y liquidación. Así mismo, el Supervisor está autorizado para ordenarle por escrito al comitente vendedor la corrección en el menor tiempo posible de los desajustes que pudieren



presentarse y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del servicio y de la negociación.

El comitente vendedor deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito el Supervisor, no obstante, sino estuviere de acuerdo con las mismas, así deberá manifestarlo a éstos por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; en caso contrario responderá solidariamente con ellos si del cumplimiento de dichas órdenes se derivan perjuicios para el DISTRITO.

Ante las sospechas fundadas, de que ciertos alimentos representan un riesgo grave para la salud de los niños beneficiarios del programa, o que estos no cumplan con las calidades exigidas para cada uno de ellos, quien ejerza supervisión tendrá la facultad de exigir el retiro inmediato de todo el lote de alimentos que se advierta no cumple. En caso de que el operador desatienda el requerimiento se entenderá como no entregado, por lo que no podrá ser facturado. Con todo, Si las circunstancias de tiempo y lugar lo permiten, podrá realizarse la reposición de estos alimentos y subsanar la entrega.

NOTA: Cuando a través de pruebas organolépticas se evidencie un potencial peligro o riesgo para la salud de los consumidores, la falta de prueba científica no deberá utilizarse como razón para no tomar medidas tempranas que mitiguen el riesgo.

Dentro de las funciones principales de quien ejerza la vigilancia y coordinación están las de:

- Velar por el cabal cumplimiento del objeto de la negociación;*
- Facilitar los medios necesarios para el buen desarrollo de la negociación;*
- Dar el Visto Bueno a los informes que sobre la ejecución del mismo presente el comitente vendedor;*
- Requerir al comitente vendedor sobre el cumplimiento y obligaciones en los términos estipulados en la negociación, en los términos de referencia y en su oferta;*
- Informar a la Entidad, respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones del comitente vendedor.*
- Solicitar la suscripción de contratos adicionales, prórrogas o modificatorios, previa la debida y detallada sustentación.*
- En caso de que se presenten situaciones en que se requieran conceptos jurídicos especializados, de los cuales no tenga el suficiente conocimiento, así lo hará saber a la Oficina Asesora Jurídica de la Alcaldía*



Mayor, con miras a lograr la mejor decisión para las partes.

Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo de la negociación, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.

- *Proyectar y tramitar el acta final de la negociación.*
- *Revisar y aprobar la cuenta que presente el comitente vendedor de acuerdo con lo estipulado en esta negociación.*
- *Verificar que el comitente vendedor cumpla con la obligación establecida en la negociación en cuanto a su obligación de AFILIACIÓN AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL previsto en la Ley 100 de 1993;*
- *Las demás que se deriven de la naturaleza de la negociación e inherentes al cumplimiento de su objeto.*

8) Personal Idóneo

Todas las personas encargadas de la manipulación, transporte, preparación y distribución de alimentos deben contar con los certificados actualizados de salud, de capacitación en manipulación de alimentos y certificación de exámenes microbiológicos actualizados.

Debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Así mismo, deberá contar la formación académica y de experiencia de todo el personal requerido, avalados por la autoridad competente.

Personal administrativo necesario para la entrega de complementos alimentarios

COORDINADOR OPERATIVO

Cantidad: Dos (2)

Función: -Realizar 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.

-En unión con los coordinadores y nutricionista deberá diseñar las estrategias logísticas-operativas para garantizar el correcto funcionamiento de entrega en todas las IEO.

-Dirigir y verificar el correcto desempeño del equipo de campo en cada zona.



Estudios: Profesional en Nutrición y Dietética.

-Ingeniería de Alimentos.

-Química de Alimentos.

-Administración de empresas.

-Administrador financiero.

-Ingeniería Industrial.

-Economista o profesionales afines a la administración de empresas.

Experiencia: Experiencia profesional certificada de mínimo 3 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

-Experiencia específica en 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.

NUTRICIONISTA DIETISTA

Cantidad: Uno (1)

Función: Realizar control de calidad en bodega de los componentes alimentarios (calidad, inocuidad y estandarización)

-Coordinar el área de nutrición.

-Garantizar la aplicación y cumplimiento de los lineamientos establecidos sobre la manipulación de los alimentos.

-Apoyar y verificar la correcta función del talento humano en el área operativa

Estudios: Profesional en Nutrición y Dietética.

Experiencia: Experiencia general certificada de mínimo 3 años a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional.

-La experiencia específica mínimo de 2 años en coordinación y/o dirección del área de nutrición en proyectos y/o programas en 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.

INGENIERO DE ALIMENTOS

Cantidad: Dos (2)

Función: Realizar control de calidad en bodega de los componentes alimentarios (calidad, inocuidad y estandarización)

- Realizar control de calidad en las cocinas de las IE donde se realizará las entregas de APS de los componentes alimentarios (calidad, inocuidad y estandarización)

-Coordinar el área de nutrición.

-Garantizar la aplicación y cumplimiento de los lineamientos establecidos sobre la manipulación de los Alimentos.

-Apoyar y verificar la correcta función del talento humano en el área



operativa

Estudios: Profesional en Ingeniería de Alimentos

Experiencia: Experiencia general certificada de mínimo 3 años a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional.

-La experiencia específica mínimo de 2 años en coordinación y/o dirección del área de nutrición en proyectos y/o programas en 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.

JEFE DE BODEGA

Cantidad: Uno (1)

Función: Realizar las compras de los complementos alimentarios de acuerdo con la priorización y a la focalización enviada por parte de la Secretaría de Educación Distrital.

-Garantizar el inventario de los productos de acuerdo con el número de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

-Apoyar el proceso de control de calidad de los alimentos. Por lo tanto, garantiza que las raciones cumplan con las características establecidas en la norma, conforme a lo establecido en la Resolución 00335 del 2021 y la Resolución 5109 de 2005.

-Planificar las actividades de bodega y tareas de su equipo, asegurando el pleno funcionamiento y aprovisionamiento de los alimentos que componen las raciones alimentarias de las Instituciones Educativas Oficiales Priorizadas, así como la recepción de los de los mismos.

-Administrar, supervisar, controlar, ejecutar y tomar registro de insumos alimentarios que se ingresen a bodegas como también aquellos que salen conforme a requerimientos y que serán destinados a las entregas según el cronograma establecido por la SED.

- Mantener un adecuado orden del centro de acopio y una debida identificación de los alimentos y equipos almacenados necesarios para efectuar las entregas.

-Cumplir estrictamente con las normas de seguridad, calidad, inocuidad y manipulación de los insumos alimentarios, así como el manejo de materiales, inmuebles y accesos de la bodega.

-Solicitar las compras oportunamente con el fin de evitar que se agoten los alimentos e incumplir con el cronograma de entregas establecido.

-Cumplir rigurosamente con los plazos de despacho.

Estudios: Profesional en Ingeniería de alimentos, ingeniería industrial, Ingeniero agroindustrial o Administrador de empresas.

Certificación en higiene, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Experiencia: Experiencia profesional certificada de mínimo 2 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados 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 de campo necesario para la entrega de complementos alimentarios

En marco de lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, todas las personas que intervengan en el proceso de recepción, selección, clasificación, empaçado, alistamiento y entrega de los alimentos, deben contar con formación y certificación vigente de normas de higiene, principios básicos de buenas prácticas de manufactura en manipulación de alimentos.

Por lo anterior, el personal operativo que se deberá asignar para cada una de las Instituciones Educativas Priorizadas de acuerdo con la focalización asignada está descrito a continuación:

COORDINADORES DE ZONA

Cantidad: Dos (2).

Función: -Garantizar calidad e inocuidad de los complementos alimentarios de conformidad a lo establecido en los lineamientos que rigen el Programa de Alimentación Escolar PAE.

-Coordinar la planeación y desarrollo de funciones implementadas por el supervisor de campo.

-Hacer seguimiento al alistamiento, articulación, convocatorias, logística y metodologías requeridas antes y durante las entregas de alimentos por parte de los supervisores de campo.

-Proponer e implementar medios de comunicación con directivos docentes y demás actores de la comunidad educativa para garantizar la ejecución del programa.

-Brindar asesoría técnica de acuerdo con las necesidades de operación en cada una de las IEO.

- Realizar capacitación continua al personal operativo en buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos (BPM).

Estudios: Profesional en Nutrición y Dietética.

-Ingeniería de Alimentos.

-Química de Alimentos.

-Administración de empresas.



-Administrador financiero.
-Ingeniería Industrial.
-Economista o profesionales afines a la administración de empresas.
Experiencia: 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.
-Experiencia profesional certificada de mínimo 2 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

SUPERVISOR DE CAMPO

Cantidad: Nueve (9)

Función: -Coordinar con el rector o personal encargado estrategias de divulgación para la convocatoria de padres de familia.

-Garantizar la publicación previa y el cumplimiento del horario de entrega de las raciones en lugar visible de la institución educativa.

-Garantizar el número del personal operativo necesario para la entrega de los complementos alimentarios, de acuerdo con la población beneficiaria.

-Garantizar las condiciones de almacenamiento y características de calidad e inocuidad de los complementos alimentarios. (Res. 2674 de 2013).

-Cumplir con la logística del equipo de trabajo y metodología de entrega teniendo en cuenta las condiciones del contexto, infraestructura de las IEO y características de la población.

Estudios: Ingeniería de alimentos o nutricionista dietista.

Experiencia profesional certificada de mínimo 2 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos destinados a diferentes grupos poblacionales.

AUXILIARES LOGISTICOS

Cantidad: cuarenta y seis (46)

Función: Apoyo al proceso de almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos en la bodega y en las rutas de entrega de los camiones.

- Apoyo al proceso de limpieza y desinfección de la bodega y camiones.

-Custodiar el área asignada para la distribución y entrega de los complementos mediante procesos de limpieza y desinfección establecido por la ETC y el operador.

-Cumplir con las normas higiénicas sanitarias en lo que respecta a la calidad e inocuidad de los alimentos con relación a lo establecido en la Res. 2674 de 2013.

-Utilizar todos los elementos de protección descritos en la norma (gorros desechables, mascarillas o tapabocas, guantes desechables, vestimenta de color claro que permita visualizar fácil su limpieza y calzado antideslizantes)



Estudios: Título bachiller como mínimo con formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura en manipulación de alimentos.

Experiencia: Experiencia específica de 6 meses en las funciones descritas para el cargo.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Cantidad: En cada sede educativa priorizada habrá un manipulador de alimentos por cada 120 estudiantes para la modalidad de APS y un manipulador por cada 160 estudiantes para la modalidad de RI. Para lo cual, el Comitente vendedor deberá acreditar mediante acta o carta juramentada suscrita por el representante legal, que vinculará a un mínimo de 430 manipuladores de alimentos para la ejecución del objeto de la negociación durante el plazo establecido y conforme a las modalidades de servicio. Al menos el 20% de los manipuladores deberán ser padres de familia de las niñas, niños y adolescentes beneficiarios del programa.

Función: Apoyo al proceso de almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos en las instituciones educativas asignadas.

- Apoyo al proceso de limpieza y desinfección
- Custodiar el área asignada para la distribución y entrega de los complementos mediante procesos de limpieza y desinfección establecido por la ETC y el operador.
- Garantizar la presencia permanente de los insumos de higiene y aseo por persona en los lugares.
- Cumplir con las normas higiénicas sanitarias en lo que respecta a la calidad e inocuidad de los alimentos con relación a lo establecido en la Res. 2674 de 2013.

-Utilizar todos los elementos de protección descritos en la norma (gorros desechables, mascarillas o tapabocas, guantes desechables, vestimenta de color claro que permita visualizar fácil su limpieza y calzado antideslizantes)

Estudios: Título bachiller como mínimo con formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura en manipulación de alimentos.

Experiencia: Experiencia específica de 6 meses en las funciones descritas para el cargo.

9) ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION.

Una o más bodegas aptas para el almacenamiento y distribución de los insumos necesarios para la prestación del servicio, y que sirva como punto de acopio de los alimentos, con una capacidad de almacenamiento y distribución de espacios que permita contar como mínimo con las siguientes características:



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 1.600 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.

Las instalaciones y bodegas para el almacenamiento y distribución de alimentos deben cumplir con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en los parámetros de la Resolución 335 de 2021.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LA BODEGA CENTRAL DE ALIMENTOS

Las bodegas de alimentos deben cumplir con las especificaciones técnicas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013:

10) LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- a. Estar ubicada en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- b. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

11) DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- a. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- b. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o



medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. se debe garantizar la separación de alimentos industrializados de los alimentos crudos y a utilizar para procesamientos.

- c. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado y suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.*
- d. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento proporcionado.*
- e. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por la bodega, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.*
- f. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.*
- g. No se permite la presencia de animales en la bodega.*
- h. La bodega debe contar con un área específica para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos.*
- i. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser*



utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

12) PISOS Y DRENAJES.

- a. *Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabadoslibres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.*
- b. *El piso debe tener una pendiente mínima de 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.*
- c. *Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de estos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.*
- d. *El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.*

13) PAREDES.

- a. *Las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una*



altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

- b. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.*

14) TECHOS.

- a. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.*
- b. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.*
- c. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.*

15) VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS.

- a. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.*
- b. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar diseñadas de tal manera que cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de estos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.*
- c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales debe tener la capacidad y la*



pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

Cuarto frío de refrigeración y cuarto frío de congelación

Los cuartos deberán contar con 1 contenedor de congelación de 20 pies y 2 contenedores de refrigeración de 20 pies, sin perjuicio de que el operador provea toda el área de cuarto frío de refrigeración y congelación necesarias para la adecuada y suficiente prestación del servicio. A su vez 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.

Zona de área administrativa (oficinas debidamente separadas).

Se deberá ofrecer el centro de almacenamiento y distribución (bodega) que deberá contar con la debida demarcación de pisos, señalización de áreas, impermeabilizaciones (si se requieren) u otros trabajos de adecuación necesarios para garantizar la eliminación de todo posible foco de contaminación y en general, los estándares de calidad adecuados para el almacenamiento y distribución de alimentos. 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.

16) VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El Transporte de Alimentos a los establecimientos educativos se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplan con los requisitos específicos de transporte de conformidad con la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social, y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir.

Vehículos terrestres:



El Comitente Vendedor que resulte adjudicatario pondrá a disposición un mínimo de diecinueve (19) vehículos transportadores de alimentos, en concordancia con lo establecido con la resolución 0001572 de 2019 emitida por el Ministerio de Transporte y Decreto 1375 del 05 de noviembre del 2014 emitida por la Alcaldía de Cartagena; así mismo, deben disponer del concepto favorable del contenedor de carga por la autoridad de salud competente. Los vehículos transportadores de alimentos deberán tener las siguientes características:

Mínimo 19 vehículos mínimo de 2 toneladas (970), carga refrigerada termoking.

Vehículos acuáticos:

El Comitente Vendedor deberá contar con una lancha con motor fuera de borda, que sea apropiada para el transporte de alimentos, y que tenga una capacidad de carga y transporte mínima para 8 personas. Así mismo, deberá contar con concepto favorable expedida por la autoridad de salud competente, durante la prestación del servicio.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

- 17) El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.*
- 18) Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.*
- 19) Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.*
- 20) Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.*
- 21) Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.*



- 22) El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- 23) Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
- 24) Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- 25) Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- 26) Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Parágrafo.* Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en los vehículos y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

FICHA TÉCNICA VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
PRODUCTO :	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
DESCRIPCIÓN DE USO	Transporte y distribución de alimentos para el programa de alimentación escolar modalidades RI y APS
ATRIBUTOS ESPECÍFICOS	
Especificación	DESCRIPCIÓN
Tipo de vehículo	Vehículos tipo termoking.
Capacidad de carga	No inferior a 2 toneladas métricas ni superior a 4 toneladas métricas

	MATERIALES Y HERRAMIENTAS	<ul style="list-style-type: none"> Furgón metálico, o furgón mixto con láminas fabricadas con materiales resistentes a la corrosión (paredes y piso) Amarres o cadenas de seguridad de carga Botiquín, kit básico de herramientas, extintor, llanta de emergencia Termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables (en caso de no contar con sistema de monitoreo de temperatura) Canastillas – Ganchos - Caretillas - Estibas plásticas
	Documentación	La regida por la normatividad vigente, Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013
	<i>características</i>	
	Contar con sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible.	
	Contar con aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.	
	Puertas herméticas	
	Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y pisos herméticos, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión e impermeables	
	Diseño de fácil limpieza y desinfección	
	En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.	
	27) ALIMENTOS	
Se adjuntan fichas técnicas de los alimentos en documento anexo. Anexo 1.		
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	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 335 del 2021.	
Presentación (Aplica para productos)	Se adjuntan tablas de porción servida en documento anexo. Anexo 2	

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2

VT 0114102 INFORMACIONAL REVISADA
08/03/2018



**BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co