

**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

ESTADO DE SERVICIOS



**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

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
<u>Código SIBOL</u>	30099
Nombre Comercial del Producto	MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: Complemento tipo almuerzo, complemento jornada mañana y complemento jornada tarde, y modalidad ración industrializada: complemento jornada mañana y complemento jornada tarde
Calidad	<p>Ley 2167 de 2021 Decreto 846 de 2023 Resolución del Ministerio de Educación No. 335 de 2021 y sus Anexos. Tabla de Composición de Alimentos Colombianos ICBF 2018. Resolución 2674 de 2013 Decreto 539 de 2014 Resolución 719 de 2015 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resoluciones 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. Resolución 862 de 2017 Decreto 1575 de 2007 Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifiquen. Resolución 2505 de 2004 Resolución 2906 de 2007 Decreto 1944 de 1996 Resolución 779 de 2006 del ministerio de la protección social, modificada por las resoluciones 3462 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013 Decreto 1673 de 2010 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de salud modificada por las resoluciones 1804 de 1989, 2826 de 1989, 11961 de 1989. Resolución 2154 de 2012 del ministerio de salud y la protección social. Ley 2046 de 2020 Decreto 248 de 2021 Resolución 11961 de 1989 Ley 9 de 1979 artículo 293 y 425 Decreto 3636 de 2005 Resolución 2652 de 2004 Codex Alimentarius de 2020 Las Normas Técnicas Colombianas que sean aplicables a los productos que hagan parte del servicio. Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan las normas que le sean aplicables.</p>
<u>Requisitos Específicos</u>	<p>PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QUE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE MATRÍCULA SIMAT PARA EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE NEIVA</p> <p>El comitente vendedor de conformidad con el objeto contractual y dando alcance al mismo llevará a cabo el suministro de MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: Complemento tipo almuerzo, complemento jornada mañana y complemento jornada tarde, y MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA: complemento jornada mañana y complemento jornada tarde, durante CIENTO DIECINUEVE (119) días calendario escolar de 2025</p>



o hasta agotar el Presupuesto oficial, en las diferentes sedes de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Neiva.

El comitente vendedor deberá cumplir con todos y cada uno de los lineamientos técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales, calidad e inocuidad y los demás referentes al PAE señalados por el Ministerio de Educación a través Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar de las Resoluciones 335 de 2021 y/o aquellas que las aclaren o modifiquen.

Las modalidades a implementarse en el marco de la operación de acuerdo con la norma vigente son:

NORMATIVIDAD APLICABLE	MODALIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
Resolución 335 de 2021	<p>El servicio comprende el suministro de complementos alimentarios en la modalidad de MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: Complemento tipo almuerzo, complemento jornada mañana y complemento jornada tarde, y modalidad ración industrializada, de acuerdo con los lineamientos técnicos- administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar (PAE) establecidos en las Resoluciones 335 de 2021 y/o aquellas que las aclaren o modifiquen.</p> <p>Que se dará aplicación a las modalidades de atención contenidas las Resoluciones 335 de 2021, para lo cual, los valores unitarios de las raciones en este caso corresponderán a la aplicación del porcentaje de descuento resultante de la rueda de negociación a los precios unitarios fijados por el comitente comprador en el presente documento.</p> <p>Por lo anterior, la aplicación de los lineamientos técnicos es requeridos para garantizar la calidad e inocuidad de las raciones entregadas a los estudiantes beneficiarios del Programa.</p> <p>La modalidad “Preparada en Sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.</p> <p>Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación</p>

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 DE REGISTRO



**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

de la modalidad que se tiene establecida, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el “Concepto Sanitario” en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente, el cual se encuentra abordado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, conformante de los presentes lineamientos.

Los ciclos, deben ser elaborados de acuerdo a las minutas patrón contenidas en el numeral 4.3 y 4.4 del « ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE » de la Resolución N° 335 del 2021 y 018858 de 2018, para la ración preparada en sitio.:

Para garantizar la operación PAE durante ciento diecinueve días (119) del calendario escolar del año 2025 o hasta agotar el presupuesto oficial, se ha determinado que la atención del servicio de alimentación escolar objeto de la negociación se realice bajo la MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: Complemento tipo almuerzo, complemento jornada mañana y complemento jornada tarde, y modalidad ración industrializada en las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Neiva, conforme lo establecido en las Resoluciones N°335 de 2021 y 018858 de 2018.

Que tomando en cuenta lo anterior, las modalidades de Complemento alimentario Ración Preparada en Sitio y ración industrializada sus características deben estar de acuerdo con el ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE de la Resolución N° 335 del 2021, las cuales también serán publicadas junto con todos los documentos correspondientes a la negociación.

En caso de que se deba cambiar la modalidad ofrecida por alguna eventualidad o fuerza mayor, de Ración para preparar en sitio, el Comitente vendedor deberá garantizar la entrega en la modalidad de Ración Industrializada, previa aprobación del comitente comprador.

En este orden la proyección de COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS a entregar se determina así:

MODALIDAD RACION PREPARDA EN SITIO

DETALLE DE LA FOCALIZACIÓN

CRITERIOS PRIORIZACION RESOLUCION 335	
1 JORNADA UNICA	10.507
2 PREESCOLAR	2.808
3 >50% DISCAPACIDAD	134
3.1 Discapacidad	710
4. SISBEN	13.356
5. VICTIMAS DEL CONFLICTO	3.225
6. RURALIDAD	868

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

VIGILANCIA DE PRECIOS



**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

7. PARAGRAFO	392
TOTAL	32.000

Fuente: cobertura Educativa SEM Neiva

TOTAL RACIONES MODALIDAD RPS Y CCT		32.000	
Descripción de la necesidad	Número de beneficiarios focalizados PAE	Fecha de inicio de operación PAE 2025	
Garantizar el servicio de alimentación escolar suministrando un complemento alimentario durante la jornada académica a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el sistema de matrícula simat para el área urbana y rural del municipio de Neiva durante ciento diecinueve días (119) de calendario escolar de la vigencia del año 2025, acorde a los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar (pae)	32.000	20/01/2025	

Nota : El esquema de operación deberá ajustarse conforme la Resoluciones 335 de 2021 en modalidades de ración preparada en sitio, y/o aquellas que las aclaren o modifiquen, así:

DETALLE	POBLACION A ATENDER
COMPLEMENTO ALIMENTARIO J.M/J.T	16333
ALMUERZO	12629
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	3038
	32.000

Los 32.000 estudiantes están focalizados en sedes educativas oficiales del municipio así:

TIPO DE RACION A DISTRIBUIR						
INSTITUCION EDUCATIVA	ALMUERZO	COMPLEMENTO AM	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO AM	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO PM	COMPLEMENTO PM	Total general
AGUSTIN CODAZZI	145	191	314	260	131	1041
Agustin Codazzi	145		314	260		719
2			314			314
3				260		260
6	145					145

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

311118110
 INFORMACIONES ADMINISTRATIVAS
 01/03/2020



**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

El Rosario		119			59	178
	2	119				119
	3				59	59
Emaya		72			72	144
	2	72				72
	3				72	72
AIPECITO		445				445
Aipecito		279				279
	6	279				279
Cristalina		8				8
	6	8				8
El Nogal		11				11
	6	11				11
Florida		25				25
	6	25				25
La Primavera		24				24
	6	24				24
La Union		17				17
	6	17				17
Pradera		58				58
	6	58				58
Triunfo		23				23
	6	23				23
ANGEL MARIA PAREDES		136	176	73	69	454
Angel Maria Paredes		136			69	205
	2	136				136
	3				69	69
Luis Calixto Neiva			176	73		249
	2		176			176
	3			73		73
ATANASIO GIRARDOT		387	354		93	834
Atanasio Girardot		387				387
	6	387				387
Guillermo Montenegro		260			93	353
	2	260				260

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

311118110
 INFORMACIONES DE CONTACTO
 01 25330000



**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

DEPARTAMENTAL TIERRA DE PROMISION	73	242	123	74	40	552
Departamental Tierra De Promision	73	165			40	278
2		165				165
3					40	40
6	73					73
Efrain Rojas Trujillo			66			66
2			66			66
El Lago		77				77
2		77				77
Enriqueta Solano Duran			57	74		131
2			57			57
3				74		74
EDUARDO SANTOS		334	64	68	262	728
Alberto Rosero Concha		105			75	180
2		105				105
3					75	75
Eduardo Santos		229			187	416
2		229				229
3					187	187
Luis Carlos Galán			64	68		132
2			64			64
3				68		68
EL CAGUAN	1387					1387
Barro Negro	17					17
6	17					17
El Caguan	1083					1083
2	509					509
3	472					472
6	102					102
El Chapuro	43					43
6	43					43
El Triunfo	210					210
6	210					210
La Gabriela	25					25
6	25					25

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 EN EL REGISTRO DE COMERCIO DE BOGOTÁ



**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

La Lindosa		4				4
	6	4				4
San Bartolo		5				5
	6	5				5
EL LIMONAR		147	727			683
Buenos Aires			149			129
	2		149			149
	3				129	129
El Limonar		147	264			243
	2		264			264
	3				243	243
	6	147				147
Garabaticos			123			121
	2		123			123
	3				121	121
Lomalinda			191			190
	2		191			191
	3				190	190
ENRIQUE OLAYA HERRERA		171	419			393
Enrique Olaya Herrera			419			393
	2		419			419
	3				393	393
Las Camelias		134				134
	6	134				134
San Bernardo		37				37
	6	37				37
ESCUELA NORMAL SUPERIOR		403	463			546
El Centro		68				68
	1	2				2
	6	66				66
El Vergel		5				5
	6	5				5
Escuela Normal Superior		261	251			381
	2		251			251
	3				381	381

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

MERCADO INTERMUNICIPAL DE BOGOTÁ



**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

	6	261				261
Escuela Popular Claretiana			107		99	206
	2		107			107
	3				99	99
Floragaita		4				4
	6	4				4
Las Brisas			105		66	171
	2		105			105
	3				66	66
Las Nubes		4				4
	6	4				4
Los Cauchos		4				4
	6	4				4
Motilon		5				5
	6	5				5
Platanillal		6				6
	6	6				6
Pueblo Nuevo		4				4
	6	4				4
Santa Barbara		4				4
	6	4				4
Santa Helena		30				30
	6	30				30
Tuquilla		8				8
	6	8				8
GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ		215	631		654	1500
Alberto Galindo			115		112	227
	2		115			115
	3				112	112
El Venado		50				50
	1	50				50
Gabriel García Márquez		165	241		264	670
	2		241			241
	3				264	264
	6	165				165

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

ESTADÍSTICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS



**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

Humberto Tafur Charry		134			138	272
	2	134				134
	3				138	138
Jose Maria Carbonel		141			140	281
	2	141				141
	3				140	140
HUMBERTO TAFUR CHARRY	71	579			513	1163
Humberto Tafur Charry	71	223			205	499
	2	223				223
	3				205	205
	6	71				71
Palmas		233			241	474
	2	233				233
	3				241	241
Palmitas		123			67	190
	2	123				123
	3				67	67
INEM JULIAM MOTTA SALAS	565	361			59	985
Candido Leguizamo		86				86
	2	86				86
Inem Juliam Motta Salas	565	189				754
	2	189				189
	6	565				565
Mauricio Sanchez Garcia		86			59	145
	2	86				86
	3				59	59
JAIRO MORERA LIZCANO	51	500	73		255	879
Guillermo Lievano			73			73
	2		73			73
Jairo Morera Lizcano	51	282			255	588
	2	282				282
	3				255	255
	6	51				51
Panorama		218				218
	2	218				218

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

ESTADO DE LICITACIONES
INFORMACIONES DE CONTACTO
BOGOTÁ D.C.



**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

JAIRO MOSQUERA MORENO	417					417
Holman Steven Mujica Gutierrez	168					168
2	168					168
JAIRO MOSQUERA MORENO	94					94
2	94					94
Nina Andrade de Lievano	14					14
1	14					14
Peñas Blancas	51					51
1	51					51
San Francisco	42					42
1	42					42
San Jorge	39					39
1	39					39
Tamarindo	9					9
1	9					9
JOSE EUSTASIO RIVERA	328	493	176	164	461	1622
Ciudad Jardin			176	164		340
2			176			176
3				164		164
Eliseo Cabrera		118			93	211
2		118				118
3					93	93
Jose Eustasio Rivera	328	263			253	844
2		263				263
3					253	253
6	328					328
Monserate		112			115	227
2		112				112
3					115	115
JUAN DE CABRERA	116	315	293	110	173	1007
Alfonso Lopez			107	86		193
2			107			107
3				86		86
Juan De Cabrera	116	315			173	604
2		315				315

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

VIGILANCIA DE PRECIOS



**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

	3					173	173
	6	116					116
Sur Oriental				117			117
	2			117			117
Ventilador				69	24		93
	2			69			69
	3				24		24
LICEO DE SANTA LIBRADA	390		275			217	882
El Triangulo			51				51
	2		51				51
Liceo De Santa Librada	390		224			217	831
	2		224				224
	3					217	217
	6	390					390
LUIS IGNACIO ANDRADE			202			160	362
Eugenio Salas Trujillo			149				149
	2		149				149
Luis Ignacio Andrade						160	160
	3					160	160
Reinaldo Matiz Trujillo			53				53
	2		53				53
MARIA AUXILIADORA FORTALECILLAS	672						672
La Jagua	18						18
	1	18					18
La Mojarra	14						14
	1	14					14
Maria Auxiliadora Fortalecillas	640						640
	2	615					615
	3	25					25
MARIA CRISTINA ARANGO DE PASTRANA			388	72	69	296	825
Los Pinos			131			118	249
	2		131				131
	3					118	118
Maria Cristina Arango			257			178	435
	2		257				257

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

ESTADO DE CONSERVACION



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

	3					178	178
Mi Pequeño Mundo			72	69			141
	2		72				72
	3			69			69
MISAEI PASTRANA BORRERO		304				294	598
La Rioja		103				108	211
	2	103					103
	3					108	108
Misael Pastrana Borrero		201				186	387
	2	201					201
	3					186	186
OLIVERIO LARA BORRERO	454	338				425	1217
Manuela Beltran	133						133
	6	133					133
Oliverio Lara Borrero	321	169				217	707
	2	169					169
	3					217	217
	6	321					321
Santa Isabel		72				78	150
	2	72					72
	3					78	78
Timanco		97				130	227
	2	97					97
	3					130	130
PROMOCION SOCIAL	214	571	76	19		174	1054
Colombo Andino		168				83	251
	2	168					168
	3					83	83
Contraloría General		131				91	222
	2	131					131
	3					91	91
Las Mercedes			76	19			95
	2		76				76
	3			19			19
Promocion Social	214	272					486

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

ESTADÍSTICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS



**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		272				272
	6	214					214
RICARDO BORRERO ALVAREZ		108	176	90	69	189	632
Jardin Infantil Nacional		64	37			48	149
	2		37				37
	3					48	48
	6	64					64
Oriente				90	69		159
	2			90			90
	3				69		69
Ricardo Borrero Alvarez		44	139			141	324
	2		139				139
	3					141	141
	6	44					44
ROBERTO DURAN ALVIRA		295					295
Ahuyamales		19					19
	6	19					19
El Colegio		20					20
	6	20					20
Jorge Villamil Cordovez		65					65
	6	65					65
Piedramarcada		16					16
	6	16					16
Roberto Duran Alvira		175					175
	6	175					175
RODRIGO LARA BONILLA		1718					1718
IV Centenario		356					356
	6	356					356
Rodrigo Lara Bonilla		1362					1362
	6	1362					1362
SAN ANTONIO DE ANACONIA		457					457
Alpes		10					10
	6	10					10
Canoas		22					22
	6	22					22

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 DE REGISTROS DE BIENES



**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

La Espiga	9				9
6	9				9
Palacio	74				74
6	74				74
Palestina	42				42
6	42				42
Pedro Calderon Castro	149				149
6	149				149
Primavera	12				12
6	12				12
Roblal	14				14
6	14				14
San Antonio De Anaconia	81				81
6	81				81
San Jose	5				5
6	5				5
San Miguel	19				19
6	19				19
Santa Librada	20				20
6	20				20
SAN LUIS BELTRAN	452				452
Alpes	11				11
6	11				11
Alta Libertad	11				11
6	11				11
Alto Cocal	20				20
6	20				20
Avila	13				13
6	13				13
Centro	8				8
6	8				8
Cocal	11				11
6	11				11
Corozal	13				13
6	13				13

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

ESTADÍSTICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS



**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

Julia		125				125
	6	125				125
Libertad		33				33
	6	33				33
Merceditas		15				15
	6	15				15
Organos		7				7
	6	7				7
Palmar		10				10
	6	10				10
Piñuelo		13				13
	6	13				13
Quebradon		14				14
	6	14				14
San Luis Beltran		148				148
	6	148				148
SANTA LIBRADA		62	157	239		458
Gabino Charry			86			86
	2		86			86
Martha Tello			71			71
	2		71			71
Santa Librada		62		239		301
	2			239		239
	6	62				62
SANTA TERESA		613	164		150	927
Blanca Motta Salas		155				155
	6	155				155
Francisca Borrero De Perdomo		158				158
	6	158				158
Jorge Villamil Cordovez		118				118
	6	118				118
Oliverio Lara Borrero		136				136
	6	136				136
Santa Teresa		46	164		150	360
	2		164			164

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

V. 01.11.2010 INFORMACIONES ADMINISTRATIVAS



**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

	3				150	150
	6	46				46
TECNICO I.P.C. ANDRES ROSA		122	263	173	159	111
Jardin Picardias				29	27	56
	2			29		29
	3				27	27
La Gaitana				96	85	181
	2			96		96
	3				85	85
La Paz			73			73
	2		73			73
Picardias Primaria				48	47	95
	2			48		48
	3				47	47
Rafael Azuero			39			39
	2		39			39
Tecnico I.P.C. Andres Rosa		122	151			111
	2		151			151
	3				111	111
	6	122				122
TECNICO SUPERIOR		384	561	104		297
Elena Lara			103			54
	2		103			103
	3				54	54
Floresmiro Azuero				104		104
	2			104		104
Los Martires			134			85
	2		134			134
	3				85	85
Tecnico Superior		384	324			158
	2		324			324
	3				158	158
	6	384				384
Total general		12629	9362	1973	1065	6971
						32000



NOTA: la focalización aquí establecida, está sujeta a variación de cupos y ajustes de acuerdo con la focalización y el comportamiento de la matrícula registrada en la plataforma SIMAT.

El comitente vendedor debe acreditar la formación académica y de experiencia de los profesionales o expertos en el área de calidad de alimentos, nutrición y/o ingenieros de alimentos o quienes hagan sus veces, avalados por la autoridad competente, de los cuales debe anexar su hoja de vida y demostrar una experiencia certificable; el personal a suministrar contará con salario legal, prestaciones de ley y afiliaciones al sistema general de seguridad social; conforme a las especificaciones que se detallan en la FTN.

Que mediante la Resolución 335 de y sus anexos, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, están definidas las condiciones de atención al programa de alimentación escolar a población mayoritaria y pueblos indígenas

Que la Resolución 335 de 2021, estableció en su artículo 6:

Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

- a) Preparada en sitio (complemento am/pm, almuerzo)
- b) Industrializada

Parágrafo Primero. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

El numeral 4.1 del « ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE » de la Resolución N° 335 del 2021, define las modalidades de atención..

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE » de la Resolución N° 335 del 2021.

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

Obligaciones Específicas del Comitente Vendedor

PRESTAR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE NEIVA, BAJO LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO, EXCEPCIONALMENTE Y CON AUTORIZACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN EN MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

Los comitente vendedor del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes:



1. EN LA FASE DE ALISTAMIENTO:

- 1.1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 335 de 2021 o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el comitente vendedor de acuerdo con la legislación laboral vigente.
- 1.2. Presentar a la interventoría y/o supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar, de las cuales mínimo el 20% deberán ser madres o padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento de la ley 2042 de 2020.
- 1.3. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los seis días siguientes al acontecimiento.
- 1.4. Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE**. Además, la fecha de emisión del requisito deberá corresponder a la fase de alistamiento, por otra parte, si la autoridad sanitaria no ha visitado el establecimiento en el periodo mencionado, se aceptará la solicitud realizada por el operador ante la secretaria de salud Municipal de Neiva.
- 1.5. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estivas, entre otros.
- 1.6. Recibir y remitir a la interventoría y/o supervisión, el acta de entrega de equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran, los cuales deben ser entregados al finalizar el servicio en condiciones de uso, en medio físico y en un archivo Excel consolidado.
- 1.7. Presentar modelo a la administración Municipal de un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá contener mínimo la siguiente estructura:
 - 1.7.1. Objetivos.
 - 1.7.2. Estrategias de respuesta ante contingencias.
 - 1.7.3. Personas o empresa encargada de su aplicación.
 - 1.7.4. Fichas técnicas de los equipos.
 - 1.7.5. Método de calibración.
 - 1.7.6. Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes que lo requieran en cada comedor escolar.
- 1.8. Presentar de ala Administración Municipal un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. Del Plan debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, con los 4 programas definidos.
 - 1.8.1. Programa de limpieza y desinfección: Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación, Cronograma de limpieza y desinfección, Formatos de limpieza y desinfección.
 - 1.8.2. Programa de residuos sólidos: Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control.



1.8.3. Programa de control de plagas: Exponer las sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, diligenciar el cronograma de control de plagas el cual se concertará con el supervisor. Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio.

1.8.4. Programa de abastecimiento y calidad de agua: Procedimientos, métodos y registros de verificación. Para el caso de los comedores escolares que no cuenten con tanques de almacenamiento de agua potable y los comedores ubicados en las ruralidades dispersas es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza en el comedor escolar.

1.9. Presentar modelo a la administración Municipal del Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con los respectivos formatos de control y seguimiento, cronograma e información sobre los materiales y ayudas a utilizar, incluyendo como primer evento la estandarización del ciclo de menús de cada modalidad por ración y número total de raciones a atender e implementarlo en cada comedor escolar antes de iniciar el servicio. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

1.10. Presentar el Plan de Rutas, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar en días hábiles y horas laborales. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

1.11. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar, cuando existan cambios debe ser notificados a la Secretaria de Educación o Supervisor del PAE. En el caso de proveedores de alimentos clasificados de alto riesgo en salud pública, tales como (Proteicos), el operador debe anexar la inscripción ante la autoridad sanitaria y concepto sanitario conforme al decreto 1500 de 2007, resolución 240 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

1.12. el Comitente Vendedor, deberá contar con la disponibilidad de mínimo cinco (5) Vehículos, de los cuales dos (2) refrigerados (thermoking) y tres (3) tipo furgón, vehículos que deben contar con los conceptos HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE para la ejecución del servicio, dichos vehículos deberán realizar la distribución y entrega de los alimentos de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual deberán aportar: SOAT, Copia de la tarjeta de propiedad, Contrato de arrendamiento (en caso de no ser de su propiedad) y Concepto higiénico sanitario favorable.

NOTA: En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados, el operador deberá enviar a la interventoría y/o supervisión del servicio el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.

2. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

2.1. Realizar el transporte de alimentos perecederos y no perecederos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado por la ET.

2.2. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.

2.3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como mínimo con los siguientes

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 DE REGISTRO



**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

- equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, gramera, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
- 2.4.** Realizar la remisión y entrega de víveres para la modalidad ración para preparar en sitio y/o ración industrializada para cada comedor escolar en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada uno, dejando copia en el comedor escolar.
 - 2.5.** Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.
 - 2.6.** Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos que cumplan con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación debidamente firmada por el personal manipulador y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.
 - 2.7.** Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral (Salud, pensión y ARL), en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y, en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.
 - 2.8.** Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes diez (10) días calendario al vencimiento del mes de prestación del servicio.
 - 2.9.** Reemplazar de forma inmediata el personal manipulador en los procesos de manejo directo de alimentos, que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
 - 2.10.** Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal.
 - 2.11.** Mantener en la sede administrativa de la empresa 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; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, documento donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, con fecha de expedición no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa. 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 comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
 - 2.12.** Aplicar los ciclos de menús elaborados por la ETC para Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.
 - 2.13.** Publicar la planeación del ciclo de menús aprobados y lista de intercambios, en un lugar visible de cada unidad de servicio, siempre y cuando sea visible a la comunidad.
 - 2.14.** Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús, análisis nutricional de los menús, guías de preparación de alimentos, lista de intercambios, pesos servidos de las preparaciones, así como los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes, debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.
 - 2.15.** Mantener en las unidades de servicio las planillas de registro y control diario de asistencia de los titulares de derecho, debidamente diligenciadas por día escolar.

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 DE REGISTRO



**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

- 2.16.** Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús y presentar los soportes en los formatos establecidos por el MEN, con la cuenta de cobro mensual.
- 2.17.** Adjuntar los soportes de adquisición y pago de los bienes y servicios de manera mensual con las cuentas de cobro.
- 2.18.** En cada comedor escolar se deben estandarizar las cantidades de alimentos que conforman el ciclo de menús de cada tipo de modalidad, teniendo en cuenta el número total de raciones a servir y el grado escolar, adjuntando la información en el formato establecido la entidad territorial, anexo al presente estudio previo.
- 2.19.** Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús mediante la aplicación de los pesos servidos de los alimentos y estandarización de recetas (medidas caseras) por grupo de edad y tipo de complemento.
- 2.20.** Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- 2.21.** Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicione o sustituyan.
- 2.22.** Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicione o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador y superficies.
- 2.23.** Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.
- 2.24.** Conservar muestras testigo, en la sede principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificadas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse, la cual debe ser una por semana en las sedes principales.
- 2.25.** Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la interventoría y/o supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la interventoría y/o supervisión del PAE.
- 2.26.** Realizar intercambio de alimentos (Modalidad preparada en sitio), solo en los siguientes casos: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, baja aceptabilidad del alimento por parte de los beneficiarios de PAE y en los demás casos contemplados en la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que la modifiquen, adicione o sustituyan. Los intercambios de alimentos deben corresponder a los estipulados en la lista de intercambios, deben estar dentro del mismo grupo de alimentos y previamente aprobado por la entidad. Los intercambios en modalidad preparada en sitio no pueden exceder de 6 componentes del ciclo de menú por cada tipo de complemento, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permite máximo dos intercambios por ciclo. Adicionalmente, el operador deberá solicitar la autorización de intercambio con una antelación no superior a 2 días hábiles de calendario escolar, la autorización del intercambio a la supervisión e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo; en caso de entregarse las raciones. El comitente vendedor deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio de alimentos mediante un oficio en el cual se



dé a conocer las dificultades para la adquisición del alimento otorgado por parte de la empresa proveedora del mismo, el cual será empleado como soporte para la viabilidad o no del intercambio de alimentos, nombre del operador, Número del menú por el cual se realizara el intercambio, nombre específico de cada preparación y alimento por el cual se realizara el intercambio.

- 2.27.** Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús. Solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. La solicitud de intercambio deberá realizarse con una antelación no superior a 2 días hábiles de calendario escolar.
- 2.28.** Cumplir los ajustes de los ciclos de menús realizados por la Entidad Territorial, siempre y cuando no afecten el equilibrio financiero del servicio .
- 2.29.** Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad territorial.
- 2.30.** Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo, de acuerdo con el plan de mantenimiento aprobado.
- 2.31.** Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los siete (7) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la interventoría o supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio (Solo aplica para ración para preparar en sitio).
- 2.32.** Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas de acuerdo al deterioro del uso, utilizados en las entregas de las raciones, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.
- 2.33.** Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la interventoría y/o supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a interventoría y/o supervisión, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades.
- 2.34.** Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, para su diligenciamiento, programa de residuos sólidos y los formatos del programa de abastecimiento de agua.
- 2.35.** Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico "Compras públicas locales" de la Resolución 335 de 2021 y en cumplimiento del numeral b del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020. La verificación del porcentaje de compras locales se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes, y un 40% corresponderá a la adquisición de bienes y servicios, con los soportes correspondientes con el fin de dinamizar la economía de las regiones. Es de precisar que así el formato establecido por parte del MEN se enuncie como "FORMATO DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIOS" se debe registrar los alimentos, bienes y servicios, con la claridad que para el cumplimiento de la obligación de compras locales de alimentos, solo se tendrá en cuenta lo registrado en el componente de alimentos, que deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta.
- 2.36.** Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando informe mensual de los avances de su ejecución y dejando la respectiva constancia en los comedores escolares.



- 2.37.** Presentar avances del programa de Salud Ocupacional y seguridad en el trabajo, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.
- 2.38.** Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- 2.39.** Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN – UAPA y las recomendaciones de la ET.
- 2.40.** Responder a los requerimientos realizados por la interventoría, el MEN y los organismos de control, dentro de los 10 días calendario a su recibo.
- 2.41.** Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de la interventoría o supervisor, con la finalidad de evitar su repetición y mejorar de manera continua la calidad en la prestación del servicio de alimentación escolar.
- 2.42.** Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Municipio de Neiva, del MEN, la interventoría y/o supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.
- 2.43.** Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.
- 2.44.** Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.
- 2.45.** Suscribir con la interventoría y/o supervisión las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.
- 2.46.** Disponer mensualmente y durante la ejecución del servicio , para la revisión de la interventoría y/o supervisión los siguientes documentos. a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013. b) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales) y dotación personal para el desempeño laboral, entre otros asuntos resultantes de las relaciones laborales y contractuales que realicen los operadores. c) Listado de personal vinculado al programa. d) Carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control.
- 2.47.** Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera.
- 2.48.** Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del servicio , por parte de la interventoría y/o supervisión garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la interventoría para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo personal.
- 2.49.** Capacitar a docentes, estudiantes y padres de familia de las sedes educativas, en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, de acuerdo con la propuesta presentada al Municipio. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva lista de asistentes, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente.



2.50. Enviar a la interventoría y/o supervisión del servicio , en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.

2.51. Contar con un Plan de manejo ambiental de los residuos sólidos y líquidos generados con la operación.

3. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

3.1. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la interventoría y/o supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.

3.2. Informar mensualmente al MEN y a la interventoría y/o supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del servicio mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

3.3. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la interventoría para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.

3.4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.

3.5. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.

3.6. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.

3.7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Seguimiento del PAE en su área de influencia y a los Comités Técnicos convocados por la interventoría para la evaluación del programa.

Nota: El comitente vendedor dará estricto cumplimiento a los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE establecidos en la resolución 000335 de 2021 y sus anexos, los cuales hacen parte integral del presente proceso de negociación.

3.8. El comitente vendedor adjudicatario deberá aportar ante la supervisión los siguientes documentos para su respectiva validación:

- Copia del contrato de arrendamiento y/o copia de la promesa de arrendamiento y/o Copia de la promesa de compraventa o contrato de compraventa (TRATANDOSE DE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO EL MISMO DEBERA TENER UN PLAZO IGUAL O SUPERIOR AL DE LA EJECUCION DEL PRESENTE SERVICIO)
- Certificado de tradición y libertad a nombre del arrendador o propietario del inmueble no mayor a treinta (30) días de emisión
- Concepto Higiénico Sanitario favorable expedido por la secretaria de Salud del Municipio de Neiva.

3.9. El municipio de Neiva realizará visita técnica a las instalaciones de la bodega con el objeto de verificar que se cuentan con las áreas y especificaciones solicitadas. Así como con el cumplimiento de las disposiciones de la ley 9 de 1979, resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente, que lo modifique, sustituya o la complemente, de manera exclusiva para el programa de alimentación escolar del municipio de Neiva, teniendo en cuenta el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 por el cual se establece los entes de inspección vigilancia y control (IVC) durante la etapa de preparación, producción, ensamble, almacenamiento, distribución, comercialización y transporte, son las entidades territoriales de salud (ETC) las que realicen esta revisión.

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

REGISTRO DE MARCA
N.º 1111111111



**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

Empaque y rotulado	No aplica
<u>Presentación</u>	No aplica