



## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE  
CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO  
PAGINAS

GEC-FT-24-V1  
Página 1 de 31

### AVISO DE CONVOCATORIA MODALIDAD DE SELECCIÓN: ABREVIADA DE MENOR CUANTIA CONVOCATORIA PÚBLICA SAMC No 003 DE 2017

En virtud de lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 se elabora el presente aviso de convocatoria:

**1. NOMBRE Y DIRECCION DE LA ENTIDAD:**

Alcaldía Municipal de Chía, DIRECCION DE CONTRATACIÓN, Calle 10 No. 11-36 Piso 2° locales 223-224 C.C. La Libertad, horario de atención de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

**2. ATENCIÓN A LOS INTERESADOS Y PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS:**

El lugar donde los proponentes presentaran los documentos y se prestará atención a los interesados en el proceso es en la DIRECCION DE CONTRATACIÓN, ubicada en la Calle 10 No. 11-36 Piso 2° locales 223-224 C.C. La Libertad, horario de atención de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. Teléfono 8844444 ext. 1701-1703, E-mail: [contratacion@chia.gov.co](mailto:contratacion@chia.gov.co); [contratacionchia@gmail.com](mailto:contratacionchia@gmail.com)

**3. OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR:**

"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE LA JORNADA ESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL RESOLUCIÓN 16432 DE OCTUBRE 2 DE 2015."

**4. 3.1 ESPECIFICACIONES:**

De conformidad con los lineamientos técnicos de la resolución 16432 de 2015, el municipio de Chía por condiciones de infraestructura en los establecimientos educativos suministrará el complemento alimenticio en las siguientes modalidades:

**Modalidad Preparada en sitio:** Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. En consecuencia la ración preparada en sitio, corresponde a la preparación de las raciones de comida caliente\* en las cocinas de las sedes educativas y entrega de las mismas en los comedores escolares.

**Modalidad Industrializada:** Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa No permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje acordado con la Secretaría de Educación del Municipio de Chía y el equipo Técnico, de tal manera que se asegure el aporte de 20% calorías diarias y nutrientes y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

**Ración Industrializada de Emergencia:** Refrigerio industrializado para emergencias entregado a los titulares de derecho que reciben complemento alimentario modalidad preparada en sitio y que por motivo de contingencia no pueda ser preparada. Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes para el grupo poblacional, es decir en las mismas condiciones de la ración industrializada.

Así mismo, el oferente debe presentar lista de intercambios en la propuesta para cambio de menú, en los casos de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha. Teniendo en cuenta que debe pertenecer al mismo componente y cumpliendo con los gramajes establecido en la minuta patrón, para aprobación del supervisor del contrato.

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RACIONES DE COMIDA CALIENTE PREPARADAS EN SITIO E INDUSTRIALIZADA

Prestar el servicio de alimentación escolar a las instituciones educativas oficiales y sus sedes, bajo su exclusiva responsabilidad, con sus propios recursos humanos y técnicos dando cabal cumplimiento a los lineamientos técnicos y

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1)

884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)

E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)

administrativos del programa de alimentación escolar expedido por el Ministerio Educación Nacional mediante la Resolución No 16432 del 02 de octubre del 2015. Adicionalmente para la ejecución del objeto contractual, se deberán atender los requerimientos establecidos en el Decreto 1075 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación" y 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16,17,18 Y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar - PAE" proferidos por el Ministerio de Educación Nacional; Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles", Resoluciones 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", y 5109 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", emanadas del Ministerio de Salud y Protección Social.

Suministrar el complemento alimentario al 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, para los 5.252 Titulares en Derecho en las diferentes sedes educativas en la modalidad de **preparada en sitio**, y la **modalidad de industrializada** para 1.547 titulares en derecho al 20% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, conforme a los lineamientos técnicos administrativos del PAE según Resolución No 16432 de 02 de octubre del 2015.

**TOTAL RACIONES DIARIAS: 6.799**

Preparado en sitio	Industrializado
4.480	775
772	772
5.252	1.547

La totalidad de raciones se discrimina en las raciones del programa de alimentación escolar PAE regular que se suministran a 20 sedes educativas 5.252 preparadas en sitio e industrializada y las 1.547 raciones que se suministran en desarrollo de la implementación del Programa de la Jornada Única en la IEO José Joaquín Casas de Chía, las cuales se discriminan de la siguiente manera:

No DE INSTITUCIONES y No BENEFICIARIOS POR INSTITUCIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINSTRATIVOS PAE

		%		JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL
% VALOR NUTRICIONAL			INSTITUCIONES			
PREPARADO EN SITIO	30%	DIOSA CHÍA		278		278
PREPARADO EN SITIO	30%	LAURA VICUÑA		103	295	398
INDUSTRIALIZADO	20%	GENERAL SANTANDER		80		80
INDUSTRIALIZADO	20%	DIVERSIF. /CAMPINCITO		105	98	203
PREPARADO EN SITIO	30%	SANTALUCIA		448	462	910
PREPARADO EN SITIO	30%	JARDIN LUNA NUEVA		99	101	200
PREPARADO EN SITIO	30%	LA BALSA		115	148	263
PREPARADO EN SITIO	30%	SAN JOSÉ MARIA ESCRIVA		109	204	313
PREPARADO EN SITIO	30%	SAMARIA		280		280
PREPARADO EN SITIO	30%	CERCA DE PIEDRA		25	302	327
PREPARADO EN SITIO	30%	FONQUETA		41	265	306
PREPARADO EN SITIO	30%	FAGUA		53	238	291
PREPARADO EN SITIO	30%	TIQUIZA		77	126	203
INDUSTRIALIZADO	20%	SANTAMARIA DEL RIO		153	111	264
PREPARADO EN SITIO	30%	BOJACA		25	278	303
INDUSTRIALIZADO	20%	MECEDES DE CALAHORRA		108		108
PREPARADO EN SITIO	30%	LACARO I		156		156
PREPARADO EN SITIO	30%	EL CERRO		252		252
INDUSTRIALIZADO	20%	FUSCA		120		120
TOTAL .....						5255 Sin contra la

	sede de José Joaquín casas
--	-------------------------------------

JORNADA UNICA SEDE EDUCATIVA JOSE JOAQUIN CASAS			
% del Valor Nutricional		INSTITUCION	No. Niños
ALMUERZOS	30%	JOSE J.CASAS	772
INDUSTRIALIZADO horas de la mañana	20%	JOSE J.CASAS	772

#### COMPONENTE ALIMENTARIO (\*)

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se van a suministrar a los Titulares de Derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

El Complemento alimentario debe ser entregado a los alumnos registrados en el SIMAT como estudiantes oficiales, diariamente, en cada una de las sedes de las instituciones educativas para consumo inmediato y durante el calendario escolar; garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción, manipulación y distribución de los alimentos.

(\*) Debe precisarse que las citas que se hacen en este estudio en cuanto a definiciones, tipos de complemento alimentario, tipo y modalidades de ración, tiempos y horarios de consumo, aportes nutricionales, minuta patrón, ciclos de menú y características de la alimentación, corresponden a exigencias de la Resolución 16432 de 2015 expedida por el Ministerio de Educación Nacional o las normas que lo modifiquen.

#### CICLOS DE MENÚS

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, el profesional nutricionista y dietista del operador del servicio debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un (1) año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

Los ciclos de Menú deben ser elaborados, presentados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, **contratado por el Proveedor**, que posea Matrícula Profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética (anexando fotocopia), lo anterior, de acuerdo a lo determinado en el Artículo 9 y subsiguientes de la Ley 73 de 1979. Los documentos del nutricionista y dietista, deben ser allegados en medio físico.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las consideraciones establecidas en la Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015, los Lineamientos Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar - PAE ministerio de educación nacional o las normas que la modifiquen.

SE DEBE CUMPLIR DIARIAMENTE CON LOS GRAMAJES ESTABLECIDOS EN LA MINUTA PATRÓN ESTABLECIDOS en Los lineamientos técnicos administrativos del programa de alimentación escolar PAE implementados mediante Resolución 16432 del 02 de octubre de 2015, igualmente se debe implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas de Aspectos Alimentarios y Nutricionales"; para la modalidad preparada en sitio e industrializada

#### MINUTAS PATRON

(Según Anexo No. 1 de la Resolución 16432 de octubre 2 de 2015, denominada Aspectos Alimentarios y Nutricionales)

Para que la ración preparada en sitio y la ración industrializada lista cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se han establecido Minutas Patrón Nacionales para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1)

884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)

E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)



bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

**Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida
			P. Bruto	P. Neto	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc	
	Cereal	Opcional			
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g	
ALIMENTO PROTÉICO	Lácteos	Opcional			
	Queso		30 g	30 g	30 g
	Carnes**	2 veces por semana			
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	Leguminosas	Opcional			
Frijol o lenteja o garbanzo	10g		10g	30 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE**	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	20-25 g	20-25 g	20-25 g
	Pan, ponque, Arepa, Bollo o		35-60 g	35-60 g	35-60 g
	Arroz o		30 g	30 g	67 g
	Plátano o		100 g	60 g	60 g
	Papa ó yuca o Ñame o		60-75 g	60 g	60 g
	Derivados de la Quinua		Opcional	20 g	20 g

FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	70-80 g	70-80 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
GRASAS	Acete o mantequilla	Total semanal	25-30 g	25-30 g		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	337	12,8	12,2	46,1	178,5	2,4
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	20%	22,3%	22,2%	20,0%	29,8%	23,2%

\* Leche: la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.

\*\* Carnes: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

\*\*\*Cereal - Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

\*\*\*\* Frutas: el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

**Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde. 7 - 12 años 11 meses**

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida
			P. Bruto	P. Neto	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc	
	Cereal	Opcional			
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g	
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	Opcional			
	Queso		40 g	40 g	
	Carnes**	2 veces por semana			
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	
	Huevo		55 g	50 g	
	Leguminosas	Opcional			
Frijol o lenteja o garbanzo	15g		15g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	35-40 g	35-40 g	35-40 g
	Pan, ponque, Arepa, Bollo o		45-80 g	45-80 g	45-80 g
	Arroz o		40 g	40 g	90g
	Plátano o		117 g	70g	70 g
	Papa ó yuca o Ñame o		70-87 g	70 g	70 g
	Derivados de la Quinua	Opcional	30 g	30 g	
FRUTA****	Frutas				
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80-100 g	80-100 g
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Acete o mantequilla	Total semanal	30-35 g	30-35 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	404	18	15,4	55	222,6	3,3
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15
Adecuación	20%	23,0%	23,2%	19,8%	27,8%	22,3%

\* Leche: la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.

\*\* Carnes: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

\*\*\*Cereal - Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

\*\*\*\* Frutas: el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

**Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde. 13 - 17 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL  
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE  
GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida
			P. Bruto	P. Neto	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc	
	Cereal	Opcional			
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g	
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	Opcional			
	Queso		50 g	50 g	50 g
	Carnes**	2 veces por semana			
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	Leguminosas	Opcional			
CEREAL ACOMPAÑANTE**	Frijol o lenteja o garbanzo		20g	20g	60 g
	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Galletas/Tostadas	Todos los días	45-50 g	45-50 g	45-50 g
	Pan, ponque, Arepa, Bolo		60-110g	60-110 g	60-110 g
	Arroz		50 g	50 g	112 g
	Plátano		180 g	110 g	110 g
	Papa ó yuca o Ñame		137 g	110 g	110 g
Derivados de la Quinua	Opcional	30 g	30 g		
FRUTA****	Frutas				
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100-120 g	100-120 g
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	499	19,4	18,7	72,2	176,5	4,2
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	20%	21,7%	22,0%	20,2%	19,6%	19,1%

\* Leche: la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.

\*\* Carnes: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

\*\*\*Cereal – Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

\*\*\*\* Frutas: el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	80-100 gr	60-100 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	
LECHE	Lácteos	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación			
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo		19,5 g	19,5 g	19,5 g
	Queso		18 g	18 g	18 g
Condimentos****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	812	33,4	27,4	107,4	268	5,5
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	32%	37,4%	32,2%	30,0%	29,8%	24,8%

Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El grameje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

\*\* Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

\*\*\*Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.

\*\*\*\*Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

ALMUERZO.

Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses



MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	50 g	50 g	32 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	50-75 g	50g	40 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	10 g	10 g	32 gr
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>				
	Subgrupo de alimentos				
	Arroz	Todos los días	35 g	35 g	78 g
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g
	Derivados de la Quinua		25 g	25 g	
TUBÉRCULOS-RAICES- PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos				
	Papa, yuca, ñame, plátano o	Todos los días	50-83 g	50 g	50 g
	Arepa o pan, etc.	Opcional	40 g	40 g	40 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas verduras y leguminosas verdes</b>				
	Verdura	Todos los días	52-86 g	50 g	50 g
JUGO	<b>Fruta</b>				
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	25-30 g	25-30 g	
LECHE	<b>Lácteos</b>				
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
Condimentos****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	541	18,4	19,1	73,7	183,7	3,6
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	33%	32,0%	34,8%	32,0%	30,6%	35,1%

Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

\*\* Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

\*\*\*Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.

\*\*\*\*Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

Minuta patrón. Ración para preparar en sitio -almuerzo. 7 - 12 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 7-12 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida
			P. Bruto	P. Neto	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana higado)	70g	70 g	45 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	76 g	70 g	56 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	15 g	15 g	49 g
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Subgrupo de alimentos				
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g
Derivados de la Quinoa	30 g		30 g		
TUBÉRCULOS-RAICES- PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos				
	Papa, yuca, ñame, plátano o Arepá o pan, etc	Todos los días Opcional	80 - 134 60 g	80 g 60 g	80 g 60 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes				
	Verdura	Todos los días	68 - 103 g	60 g	60 g
JUGO	Fruta				
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	30-35 g	30-35 g	
LECHE	Lácteos				
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	150 cc	150 cc	150 cc
	Leche en polvo		19.5 g	19.5 g	19.5 g
	Queso		18 g	18 g	18 g
Condimentos****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	659	25.7	23.3	86.8	262.2	5
Recomendaciones diarias (7- 12 años 11 meses)	1966	69.5	66.2	278	800	15
Adecuación	33%	36.9%	35.2%	31.2%	32.8%	33.1%

**Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

**\*\* Carne blanca:** Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras al pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

**\*\*\*Leguminosa:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.

**\*\*\*\*Condimentos:** La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - almuerzo. 13 - 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90g	90 g	58 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	90-135 g	90 g	72 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	15 g	15 g	50 gr
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Subgrupo de alimentos				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	112 g
	Pasta	Opcional	45 g	45 g	102 g
Derivados de la Quinoa	40 g		40 g		
TUBÉRCULOS-RAICES- PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos				
	Papa, yuca, ñame, plátano	Todos los días	100 - 167 g	100 g	100 g
	Arepa o pan, etc	Opcional	80 g	80 g	80 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes				
	Verdura	Todos los días	79 - 120 g	70 g	70 g
JUGO	Fruta				
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60-70 g	200 cc
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	80-100 gr	80-100 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	
LECHE	Lácteos				
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo		19.5 g	19.5 g	19.5 g
	Queso		18 g	18 g	18 g
Condimentos****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	812	33,4	27,4	107,4	268	5,5
Recomendaciones diarias (13- 17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	32%	37,4%	32,2%	30,0%	29,8%	24,8%

Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El grameje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

\*\* Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

\*\*\*Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.

\*\*\*\*Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 6 AÑOS Y 11 MESES	7 A 12 AÑOS Y 11 MESES	13 A 17 AÑOS Y 11 MESES
Lácteos	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogur	Todos los días	200	200	200
Derivados de cereal	Acompañantes: Ponqué, Palito de Queso, Muffins de queso, Brownie, Mantecada, Croissant, Torta de queso, Pan de yuca, Donut, Almojabana, Pasaboca, entre otros.	Todos los días	50	60	70
Frutas	Fruta entera	3 veces/semana	100	100	100
Azúcares y Dulces	Barra de granola, bocadillo, Chocolatina, Leche condensada, Dulce de leche tipo rollito, maní de sal, maní con uvas pasas, maní confitado, masmelo, manjar blanco, panelita de leche, arequipe, entre otros.	2 veces/semana	20	20	25
Queso	Queso	2 veces/semana		20	30

a. Lácteos: Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.

B. Derivados de cereal: Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces, etc. Incluye productos de panadería. Los acompañantes sin relleno o adición dulce se deben ofrecer 3 veces por semana.

c. Frutas: Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo.

d. Azúcares y dulces: Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición dulce.

e. Queso: Debe ser pasteurizado y se debe garantizar la cadena de frío y las condiciones higiénico sanitarias para su entrega. En caso de no contar con las condiciones de transporte y empaque que garanticen las condiciones anteriores, se debe incluir el gramaje establecido por grupo de edad dentro del panificado. Dentro del ciclo de menús presentado por el operador se debe especificar en qué productos panificados se incluirá el queso.

**APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA:**

	CALORIAS	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	Mg	Mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 A 6 años 11 Meses	418	11,8	15,7	58,6	298,6	1,9
REQUERIMIENTO 4 A 6 años 11 meses	1643,0	57,5	58,4	230,0	600,0	10,3
% ADECUACIÓN	25%	20%	27%	25%	50%	19%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 7 A 12 años 11 Meses	467	15,2	17,2	63,3	354,0	2,3
REQUERIMIENTO 7 A 12 años 11 Meses	1986,0	69,5	66,2	278,0	800,0	15,0
% ADECUACIÓN	24%	22%	26%	23%	44%	15%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 13 A 17 años 11 Meses	523	17,8	19,3	69,9	394,3	2,6
REQUERIMIENTO 13 A 17 años 11 Meses	2556,0	89,5	85,2	357,8	900,0	22,0
% ADECUACIÓN	20%	20%	23%	20%	44%	12%

Las anteriores condiciones se encuentran acordes con los lineamientos técnicos administrativos PAE, Resolución No. 16432 del 02 de octubre del 2015.

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

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

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

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes, Titulo III Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 con relación a la obligatoriedad del Registro Sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
CARNES	<p><b>POLLO:</b> El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.</p> <p><b>Requisitos generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.</li> <li>- Por el alto riesgo de alteración de las condiciones de inocuidad de la preparación "arroz con pollo", no se permite su inclusión en el ciclo de menús, ni su entrega a los Titulares de Derecho del Programa.</li> <li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos y carnes curadas.</li> <li>- <b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> Temperatura de congelación - 8°C o inferior, medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</li> <li>- <b>Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración:</b> 5 días.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Solo se permite el suministro de pechuga a los Titulares de Derecho.</p> <p><b>CARNE DE RES:</b> Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.</p> <p><b>Requisitos generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.</li> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Prohibido el uso de nitritos y de condimentos en cualquiera de las preparaciones.</li> <li>- <b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> Temperatura de congelación - 8°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura .</li> <li>- <b>Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración:</b> 5 días.</li> </ul> <p>Debe cumplir con las disposiciones establecidas en los Decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.</p> <p><b>Nota:</b> No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</p>

**PESCADO:** producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilaginosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.

*Requisitos generales:*

- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, 5
- detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** Temperatura de congelación - 8°C o inferior, medidos en el centro del pescado. Se debe asegurar que el manejo del pescado en el almacenamiento y distribución se realice conforme a las buenas prácticas de manipulación, para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
- La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.
- Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días.

Los productos acuícolas y pesqueros deben cumplir lo establecido en el Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, y Resolución 122 de 2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adiciones.

**Nota:** solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.

**HIGADO DE RES** El hígado es un órgano o viscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.

*Requisitos generales:*

- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.
- El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o caferojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** Temperatura de congelación - 8°C o inferior, medidos en el centro de la pieza. Se debe asegurar que el manejo del hígado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.

- Vida Útil del hígado en refrigeración: 2 días.

El hígado debe cumplir con los Decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE:** Es el producto constituido por la carne de especies apropiadas, envasado con aceite vegetal con la adición de sal libre de aditivos en general y de cualquier tipo de ingredientes o sustancias que generen ganancia en el peso drenado. Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.

*Requisitos generales:*

- Latas en buen estado sin abolladuras ni oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando, o cuyos contenidos estén espumosos o presenten mal olor.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** Temperatura ambiente en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
- Vida Útil: 24 meses.

Deben cumplir lo establecido en la Resolución No. 0148 del 2007 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

**SARDINAS:** Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible y salsa de tomate. Empacado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

*Requisitos generales:*

- Latas en buen estado sin abolladuras ni oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando, o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.
- Empaque y presentación: lata por 425 gramos.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- Vida Útil: 12 meses.

Deben cumplir con lo establecido en el Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, y Resolución 122 de 2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen

**No se permite la entrega de embutidos de carne, pollo, pavo o pescado.**

**HUEVOS**

El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de

	<p>aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cáscara debe ser fuerte y homogénea.</li> <li>- Deben estar libres de contaminación.</li> <li>- Peso mínimo permitido: 55 gramos.</li> </ul> <p><i>Requisitos mínimos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C.</li> <li>- Vida Útil : 20 días.</li> </ul>
<p><b>LEGUMINOSAS</b></p>	<p><b>LENTEJA:</b> Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas.</li> <li>- Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13%</li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul> <p><b>FRÍJOL:</b> Comprende todas las variedades del género <i>phaseolus spp</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frijol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.</li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul>



## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE  
CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO

GEC-FT-24-V1

PAGINAS

Página 16 de 31

**GARBANZO:** Comprende los granos procedentes de la especie *Cicer Arietinum*l.

*Requisitos generales:*

- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 6 meses.

**ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA:** Comprende los granos procedentes de la especie *pisum sativu*.

*Requisitos generales:*

- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.
- Vida útil: 6 meses.

	Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días															
<b>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</b>	<p>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, frescas y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Libres de humedad externa anormal.</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li> <li>- Libres de impurezas y cuerpos extraños.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</li> </ul>																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga.</td> <td>Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> </tbody> </table>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN	Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días											
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN																
Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días																
<b>FRUTAS</b>	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</li> <li>- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</li> <li>- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</li> </ul>																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Ciruela</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Curuba amarilla, Feijoa, lulo</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Guayaba</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> </tbody> </table>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días	Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días		
	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL															
	Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días															
	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días															
	Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días															
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																
Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días																
Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días																
Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																





ALCALDIA  
MUNICIPAL DE CHÍA

## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE  
CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO

GEC-FT-24-V1

PÁGINAS

Página 18 de 31

<p><b>TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES</b></p>	<p>Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Enteros, con la forma característica de la variedad.</li> <li>- De aspecto fresco y consistencia firme.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> <li>- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.</li> <li>- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.</li> <li>- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.</li> <li>- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 15 días.</li> </ul>
<p><b>ARROZ</b></p> <p><b>CEREALES</b></p>	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad menor al 14%.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida Útil: 6 meses.</li> </ul> <p>Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>PASTA:</b> Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- Vida Útil: 6 meses.</li> </ul> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p><b>HARINA DE TRIGO:</b> Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum</i> L. o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i>, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</li> <li>- La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.</li> <li>- La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul>

Debe cumplir el Decreto 1944 de 1996 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

**AVENA EN HOJUELAS:** La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocado, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.

*Requisitos generales:*

- La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.
- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable.
- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.
- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.
- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes.
- Características fisico-químicas:

Requisito	MINIMO	MAXIMO
Acidos grasos libres en base seca %	-	8
Humedad %	-	11.5
Proteína %	10.5	-
Cenizas %	-	2.1
Cenizas ( si se han adicionado minerales)	-	3.2
Grasas	6.0	10.5

- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- Vida Útil: 6 meses.

Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

**CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA:**

*Requisitos generales:*

- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Vida útil: máximo 1 año en condiciones óptimas de almacenamiento.

Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

**HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA:** La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.

*Requisitos generales:*

- La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.
- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Características fisico-químicas:





## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

### FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO  
PAGINAS

GEC-FT-24-V1  
Página 20 de 31

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % masa	-	13.0
Proteína en base seca % masa	6.0	-
Grasas en % masa	-	2.0
Cenizas en % masa	-	1.0
Fibra cruda (%)	-	3.0
Índice de absorción a 25°C	4.5	-

- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.

- Vida Útil: 6 meses.

Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

#### AREPAS DE MAIZ

Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.

*Requisitos generales:*

- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento.
- Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna
- Deben estar siempre bien cocida y asada.

#### PRODUCTOS DE PANADERÍA

Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.

*Requisitos generales:*

- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.

- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.
- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.
- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.
- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Vida útil: 5 días

**AZÚCAR BLANCO REFINADO:** es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.

*Requisitos generales:*

- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.
- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.

Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia: Decreto 1324 De 1998.

**AZÚCAR  
BLANCO  
REFINADO  
Y  
PANELA**

**PANELA:** es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.

*Requisitos generales:*

- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.
- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.

*Requisitos del Proveedor:*

- Certificado: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria)
- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento.
- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Virgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.

Debe cumplir la Resolución 779 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

**ACEITES**

Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o fisico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.

*Requisitos generales:*

- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.
- Características fisicoquímicas:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924
Índice de yodo	120	141
Índice de saponificación	188	195
188 índice de refracción a 25°C	1.4720	1.4760

- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.



**PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN****FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA****CÓDIGO**

GEC-FT-24-V1

**PAGINAS**

Página 22 de 31

	<p>Deben cumplir la Resolución 2154 de 2012 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>LECHE DE VACA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA</b>	<p>La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisico-químicas u organolépticas.</p> <p><i>Requisitos generales:</i> Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>FISICOQUÍMICAS</b></li><li>• Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL</li><li>• Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m</li><li>• - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m</li><li>• Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m</li><li>• - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm<sup>3</sup></li><li>• Acidez expresada como ácido láctico: 0.14 a 0.19%</li><li>• - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: t 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420</li><li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C.</li><li>- Vida útil LECHE PASTEURIZADA: 3 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</li><li>- Vida útil LECHE LARGA VIDA: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</li></ul> <p>Debe cumplir el Decretos 616 de 2006, 1673 de 2010 y 1880 de 2011 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>



PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO

GEC-FT-24-V1

PAGINAS

Página 23 de 31

<p><b>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</b></p>	<p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar</li> <li>- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.</li> <li>- El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad máximo 4.0% m/m</li> <li>• Materia grasa mínimo 26% m/m</li> <li>• Proteínas 24.5% m/m</li> <li>• Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m</li> <li>• Índice de solubilidad máximo 1.00 cm'</li> <li>• Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural</li> <li>• Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m</li> </ul> </li> <li>- <b>CONDICIONES ESPECIALES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF)</li> <li>• Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg</li> <li>• Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m</li> </ul> </li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad, en un lugar seco con buena ventilación, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida Útil: Según fecha de vencimiento o 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.</li> </ul> <p>Debe cumplir el Decretos 616 de 2006, 1673 de 2010 y 1880 de 2011 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<p><b>QUESOS</b></p>	<p>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.</li> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.</li> <li>- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o</li> </ul>
	<p>medicamentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar libres de plaguicidas.</li> <li>- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.</li> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C.</li> <li>- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.</li> </ul> <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986, Resoluciones 1804 y 11961 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<p><b>MANTEQUILLA</b></p>	<p>Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans, fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto de color amarillo pálido, textura sólida y grasosa y con olor agradable.</li> <li>- Vida útil y temperatura de almacenamiento y conservación: 60 días conservada en refrigeración entre 2°C y -6,0°C. Puede también congelarse por debajo de -10 °C.</li> <li>- Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.</li> <li>- Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986, Resoluciones 1804 y 11961 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>





## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO

GEC-FT-24-V1

PAGINAS

Página 24 de 31

<b>CHOCOLATE</b>	<p>Es el producto elaborado con pasta o licor de cacao, lecitina y azúcar.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> <li>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</li> <li>- La pasta de chocolate debe tener las siguientes características:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>--</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>14.40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>--</td> <td>2.80</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno%</td> <td>0.60</td> <td>0.75</td> </tr> <tr> <td>Azúcar %</td> <td>40.7</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir con la Resolución 1511 de 2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	--	2.0	Grasa %	14.40		Cenizas %	--	2.80	Fibra cruda%			Nitrógeno%	0.60	0.75	Azúcar %	40.7	--
	Requisito	Mínimo	Máximo																			
Humedad %	--	2.0																				
Grasa %	14.40																					
Cenizas %	--	2.80																				
Fibra cruda%																						
Nitrógeno%	0.60	0.75																				
Azúcar %	40.7	--																				
<b>SAL</b>	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir con los Decretos 547 de 1996 y 698 de 1998, y Resolución 9553 de 1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General establecidos en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</b></p>																					

Los demás alimentos que no se encuentran aquí incluidos deben estar acorde y cumplir con lo señalado en los lineamientos, y normas que regulen la materia.

### EL PROPONENTE DEBERÁ PRESENTAR LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

#### DE LA BODEGA:

Disponer de bodega o planta de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente (en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas concordantes vigentes) y

contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada con fecha de expedición no superior a un año antes del inicio del contrato y

con el concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, debe ser de usada exclusivamente para el almacenamiento, ensamble distribución de los alimentos y dotar mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos tales como equipos de refrigeración y congelación, sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente. Serán verificados mediante visita.

La Bodega debe estar ubicada a una distancia no mayor a 30 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze) de la Institución Educativa Oficial "El Cerro" (Institución más alejada con relación al centro urbano del Municipio de Chía), para cualquier reposición o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento.

La bodega o planta de ensamble y/o producción debe contar con un área mínima de 500 mts<sup>2</sup> atendiendo el número de raciones diarias (6.799), materias primas y demás que se requiere suministrar, donde además cuente por lo menos con

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1)

884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)

E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)



## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

### FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO

GEC-FT-24-V1

PAGINAS

Página 25 de 31

10 mt2 de cuarto frío (coherente con el volumen de los alimentos que requieren condiciones de conservación como cárnicos, lácteos entre otros y en garantía de la calidad de los complementos alimentarios que se suministren), además deberá contar con un área especial para bodegaje de cilindros de gas.

Presentar un plan de saneamiento básico el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: De limpieza y desinfección, de desechos sólidos, de control de plagas, de abastecimiento y suministro de agua e implementación de técnicas de almacenamiento, estandarización de porciones, higiene y buenas prácticas gestión ambiental y los que adicionalmente considere pertinentes. Lo anterior será requerido posteriormente a la suscripción del contrato.

El proponente deberá acreditar la licencia sanitaria de los productos ofrecidos en los casos que requiera registro del INVIMA, con la minuta de las raciones alimentarias

La bodega o planta de ensamble y/o producción debe disponer de zonas adecuadas para (recibos, almacenamiento, ensamble, refrigeración, de alimentos por vencer o devoluciones, residuos sólidos etc.) debidamente identificados (señalizados), delimitados y separados. Cuando el operador disponga de oficina (área administrativa) dentro de la bodega, la misma deberá estar separada de las demás áreas.

Para acreditar el requisito de bodega o planta de ensamble y/o producción debe demostrar propiedad del bien mediante certificado de libertad y tradición a nombre del oferente (persona natural o jurídica) o de un miembro de consorcio o unión temporal o de uno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal) inscrito en la cámara de comercio.

#### DE LOS VEHICULOS:

Contar con vehículos de transporte de alimentos, que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicione o sustituyan.

Para acreditar este requisito debe allegar copia de contrato de arrendamiento o leasing con un plazo igual o mayor a un (1) año o demostrar la propiedad del bien mediante licencia de propiedad a nombre del oferente o de uno de los miembros del consorcio o unión temporal, y presentar ficha técnica donde especifique capacidad y condiciones de cada uno de los vehículos. Deberá contar con por lo menos dos camiones para distribución de alimentos con unidades de frío para garantizar la cadena de conservación en frío de los alimentos que lo requieren todos con sus documentos en regla, estos vehículos deberán ser de modelos 2012 en adelante.

Deberá presentar el plan de ruta días de entrega de víveres, elementos de aseo y gas (donde se requiera) a cada comedor escolar. Lo anterior será requerido posteriormente a la suscripción del contrato

#### Condiciones mínimas de los vehículos:

##### PARA TRANSPORTE DE RACIONES INDUSTRIALIZADAS Y ALIMENTOS.

Los recipientes y canastillas en los que se transporten los materiales o las materias primas, deben estar fabricados con materiales de fácil limpieza y desinfección, deben estar separados del piso mediante estibas de material diferente a la madera, la temperatura interna debe ser acorde al tipo de alimentos a transportar. Serán verificados mediante visita de la entidad al momento de evaluar.

Se debe garantizar la cadena de conservación en frío para productos cárnicos, lácteos y sus derivados durante todo su recorrido y hasta el momento de depositarlos en el lugar de recibo en cada IEO, haciendo uso continuo de termómetro y garantizando el buen funcionamiento de las unidades de frío de los vehículos. Así mismo garantizar su aislamiento del piso mediante estibas de material diferente a la madera. Los alimentos pueden estar almacenados en canastillas plásticas, bolsas transparentes de polietileno de acuerdo con el tipo de alimento y la forma de transportarlo (a granel o individualmente por raciones)

La parte interior del furgón debe garantizar hermetismo cuando está cerrado, con paredes internas lisas, libres de corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección con facilidad de evacuación de líquidos.

Los anteriores requisitos serán verificados mediante visita de la entidad al momento de evaluar.

#### CERTIFICACION CREG:

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1) 884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)  
E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)





## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

### FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CÓDIGO GEC-FT-24-V1  
PAGINAS Página 26 de 31

El futuro contratista deberá encargarse de la preparación de los alimentos, por lo que para aquellos sitios en donde no se cuenta con gas natural deberá realizar el suministro o la distribución de gas licuado de petróleo; por lo anterior, los oferentes deberán acreditar la idoneidad del distribuidor del operador frente a la Comisión Reguladora de Energía y Gas (CREG) mediante la certificación de calidad de la embotelladora, certificado de calidad de los cilindros y permiso para distribuir emitido por la embotelladora.

#### DEL PERSONAL NECESARIO:

Acreditar la disponibilidad mínima del siguiente personal administrativo, necesario para la ejecución del contrato:

**UN (1) COORDINADOR** que estará a cargo de la logística para el buen desarrollo del programa PAE en el municipio de Chía, quien tendrá a su cargo el supervisor del operador, éste deberá cumplir con los siguientes requisitos: Ser profesional en ingeniería de alimentos, Ingeniería Industrial o nutricionista y dietista y contar con una experiencia general mínima de dos (02) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional para los ingenieros y el nutricionista y dietista desde la terminación de materias (el tiempo obedece a que es un programa que requiere conocer la dinámica del sector, impacta en la prestación del servicio y garantía del derecho constitucional a la educación en condiciones dignas que permitan la permanencia y deben mitigarse los riesgos de improvisación), para la acreditación de los requisitos deberá allegar copia del diploma o acta de grado, y certificación de experiencia en coordinación del programa de alimentación escolar con la presentación de la(s) certificación(es) de un contrato ejecutado y liquidado

Contar con Tarjeta Profesional Vigente, RETHUS (inscripción en el Sistema de Información definido por el Ministerio de Salud y Protección Social) para el caso de Nutricionista y dietista o del COPNIA para Ingeniero de Alimentos y curso de manipulación de alimentos.

**UN (1) SUPERVISOR:** de tiempo completo, para exclusividad del manejo del programa de alimentación escolar en el municipio de Chía, prestando su asistencia constante en las sedes educativas, tendrá a su cargo la vigilancia en los establecimientos educativos para que realice actividades de control de la operación del programa y corrija posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo, dicho supervisor debe cumplir con los siguientes requisitos: Diploma de bachiller y haber adquirido conocimiento en el desarrollo de actividades específicas en la manipulación de alimentos, experiencia general mínimo de dos (2) años (En razón a que se requiere conocimiento del sector educativo) para acreditar el requisito allegar copia del diploma o acta de grado de bachiller, curso de manipulación de alimentos y certificar experiencia en manejo o logística de programas de alimentación escolar con la presentación de al menos una (01) certificación de un contrato ejecutado y liquidado.

Se deberá presentar junto con la documentación antes descrita carta de compromiso suscrita por el personal propuesto relacionado a continuación y el mismo proponente, adjuntando una hoja de vida y las certificaciones de experiencia solicitadas en este numeral.

El contratista deberá tener en cuenta lo establecido en el numeral 4.3.1.1 de la Resolución 16432 de 2015 expedida por el Ministerio de Educación, para la acreditación de requisitos mínimos y asignar el personal requerido ecónomas o manipuladores de alimentos, como se distribuye a continuación

ALIMENTACION ESCOLAR PAE REGULAR AÑO 2017								
		%						
% VALOR NUTRICIONAL			INSTITUCIONES	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL	No Economas JM	No Econom J. T
PREPARADO EN SITIO	30%		DIOSA CHÍA	278		278	4	
PREPARADO EN SITIO	30%		LAURA VICUÑA	103	295	398	2	3
INDUSTRIALIZADO*	20%		GENERAL SANTANDER	80		80	1	
INDUSTRIALIZADO*	20%		DIVERSIF. /CAMPINCITO	105	98	203	1	1
PREPARADO EN SITIO	30%		SANTALUCIA	448	462	910	4	4
PREPARADO EN SITIO	30%		JARDIN LUNA NUEVA	99	101	200	2	2
PREPARADO EN SITIO	30%		LA Balsa	115	148	263	2	2
PREPARADO EN SITIO	30%		SAN JOSÉ MARIA ESCRIVA	109	204	313	2	3
PREPARADO EN SITIO	30%		SAMARIA	280		280	3	
PREPARADO EN SITIO	30%		CERCA DE PIEDRA	25	302	327	1	4
PREPARADO EN SITIO	30%		FONQUETA	41	265	306	1	3
PREPARADO EN SITIO	30%		FAGUA	53	238	291	1	3
PREPARADO EN SITIO	30%		TIQUIZA	77	126	203	1	2



### PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

**FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA**

**CÓDIGO**

GEC-FT-24-V1

**PAGINAS**

Página 27 de 31

INDUSTRIALIZADO*	20%	SANTAMARIA DEL RIO	153	111	264	1	1	
PREPARADO EN SITIO	30%	BOJACA	25	278	303	1	3	
INDUSTRIALIZADO*	20%	MECEDES DE CALAHORRA	108		108	1		
PREPARADO EN SITIO	30%	LACARO I	156		156	3		
PREPARADO EN SITIO	30%	EL CERRO	252		252	3		
INDUSTRIALIZADO*	20%	FUSCA	120		120	1		
TOTAL .....						5255 Sin contra la sede de José Joaquín casas	35	31

JORNADA UNICA SEDE EDUCATIVA JOSE JOAQUIN CASAS				
% del Valor Nutricional		INSTITUCION	No. Niños	No. ecónomas
ALMUERZOS	30%	JOSE J.CASAS	772	6
INDUSTRIALIZADO horas de la mañana	20%	JOSE J.CASAS	772	3

- Presentar copia de los contratos de las ecónomas que la empresa contrate, al momento de su vinculación.
- Presentar el plan de capacitaciones del personal encargado de manipulación y preparación de alimentos a la Secretaría de Educación para su aprobación y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
- Realizar capacitación previa y continua de acuerdo al plan de capacitación avalado por la secretaria de Educación; al personal encargado de manipulación y preparación de alimentos, así como técnicas de almacenamiento, estandarización de porciones, higiene y buenas prácticas gestión ambiental y los que adicionalmente considere pertinentes dejando constancia de la misma (registro fotográfico, evaluación de capacitación, informe con sus respectiva planilla y/o lista de asistencia

#### HORARIO PARA LA ENTREGA DE LAS RACIONES:

Presentar certificación suscrita por el proponente dirigida a la alcaldía municipal de Chía, donde se comprometa que de conformidad con los lineamientos de la resolución 16432 de 2015 numeral 4.1.3. *horarios de consumo de los complementos alimentarios*, cumplirá con la entrega de los alimentos a la ecónomas, para que se logre cumplir con la siguiente guía:

Tabla X. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario mañana	Jornada Jornada de la mañana	7:00 a. m. a 9:00 a. m.
Complemento alimentario tarde	Jornada Jornada de la tarde	3:00 p. m. a 4:30 p. m.
Complemento tipo almuerzo	Jornada única y de la tarde	11:30 a. m. a 1:00 p. m.

Los cambios de horario que se llegasen a requerir, deberán ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Presentar declaración juramentada del representante legal del proponente, de no encontrarse incurso en procesos sancionatorios o sanciones por aspectos higiénico sanitarios o que afecten la salubridad pública.





## PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN

**FORMATO DE AVISO UNICO DE  
CONVOCATORIA PÚBLICA**

**CÓDIGO  
PAGINAS**

**GEC-FT-24-V1  
Página 28 de 31**

### 5. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

La presente convocatoria será regulado en el artículo 2.2.1.2.1.22 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, en atención a que mediante la Resolución No. 110 del 17 de Enero de 2017, la Administración Municipal ordenó la Apertura de la Licitación Pública N° 018 de 2016, cuyo objeto consistió en la contratación para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DURANTE LA JORNADA ESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHÍA; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL RESOLUCIÓN 16432 DE OCTUBRE 2 DE 2015 y mediante Resolución No. 398 del 06 de febrero de 2017, se declaró desierto el referido proceso de la Licitación, por tal motivo se adelanta el presente proceso bajo el procedimiento de Selección Abreviada bajo el procedimiento de Menor Cuantía cuando el proceso de licitación publicado haya sido declarado desierto, publicándose desde pliegos definitivos, prescindiendo de: a) recibir manifestaciones de interés, y b) realizar el sorteo de oferentes

**6. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO:** CIENTO CINCUENTA Y DOS (152) DÍAS ACADEMICOS O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y la firma del acta de inicio

### 7. FECHA LÍMITE, DE RECEPCION DE OFERTAS:

Los proponentes deberán presentar su oferta antes de la fecha y hora establecida en el cronograma de la presente convocatoria, Calle 10 No. 11-36 Piso 2° locales 223-224 C.C. La Libertad, Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación

### 8. FORMA DE PRESENTACION DE LA OFERTA:

- Cada oferente deberá presentar única y exclusivamente una oferta, y todos los documentos anexos a la misma deben diligenciarse y ser redactados en idioma castellano y se deben presentar mediante escrito elaborado en computador, en papelería del oferente o en su defecto en papel blanco.
- Los documentos en idioma extranjero, deberán venir acompañados de traducción simple, salvo los relacionados con aspectos técnicos de la oferta.
- Toda oferta debe estar firmada por la persona natural ó el representante legal del oferente o por apoderado que se haya constituido para este efecto. En caso de consorcios ó uniones temporales, la oferta deberá ser firmada por el representante designado y en caso de ser necesario abonada por el profesional requerido en los presentes pliegos de condiciones.
- La oferta debe ser presentada en un (1) original y una (1) copia del mismo tenor debidamente foliados, y se depositarán en sobres independientes. Se solicita que tanto el original como la copia de la oferta, sean numeradas en estricto orden consecutivo ascendente, incluyendo un índice de la misma (Tabla de Contenido),
- Los sobres en su exterior deberán venir marcados de la siguiente manera:

Señores:

Nombre de EL MUNICIPIO.

Dirección:

Contiene: Oferta al proceso de SAMC No 003 de 2017

Original

Objeto

Nombre del oferente y/o razón social

Nit

Dirección y teléfono

- Todos los formatos que el pliego indique, deberán estar diligenciados dentro de la oferta que se presente a EL MUNICIPIO para participar en el presente proceso.
- Las ofertas tendrán una validez mínima de noventa (90) días calendario, los cuales se contarán a partir del momento del cierre del presente proceso.
- No se aceptará oferta alguna que sea enviada por correo electrónico o certificado y frente al evento en el que alguien actúe de esta manera, se procederá por parte de EL MUNICIPIO a regresarlo a la dirección reportada.
- Todos los documentos exigidos dentro de este pliego de condiciones, deberán ser incluidos tanto en el original como en la copia de la oferta. En el caso de que se presente alguna discrepancia dentro del contenido del original frente a la copia, primará la información contenida en el original de la oferta.
- EL MUNICIPIO procederá a solicitar al oferente, la aclaración respectiva respecto de aquellos documentos que contengan tachaduras, borrones o enmendaduras que den lugar a diferentes interpretaciones o induzcan a error, dentro del plazo que ésta estime conveniente

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1)

884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)

E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)

- k) La falta de veracidad en la información suministrada en los documentos que integran la oferta, podrá generar el rechazo inmediato de la misma, sin perjuicio de poner en conocimiento el hecho a las autoridades competentes.
- l) No se aceptan solicitudes de aclaraciones presentadas con posterioridad a la fecha de entrega de propuestas del presente proceso de selección, en toda caso se dará aplicación de las reglas de subsanabilidad conforme a lo previsto en el presente pliego de condiciones y las demás normas vigentes aplicables a la presente convocatoria pública.
- m) En caso de presentarse diferencias en los valores expresados en letras y en números, se tomará el valor expresado en letras.

9. **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL:** El valor estimado es por la suma de TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$3.351.683.970.00) equivalente aproximadamente a 4.543,32 SMMLV

10. El presupuesto está certificado de la siguiente manera:

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	
CDP / RUBRO	FECHA
<b>CDP: 2017000394</b>	
Rubro 230101215 Alimentación Escolar – Fuente: 1101 Libre Asignación	17/02/2017
Rubro 230101215 Alimentación Escolar - Fuente: 21101 Sistema General de participaciones alimentación escolar	
Rubro 230101215 Alimentación Escolar – Fuente: 81102 Resolución MEN Número 19637 de 2016 programa alimentación escolar MEN	
Rubro 230101215 Alimentación Escolar - Fuente: 81103 Resolución MEN Número 23928 de pae-men jornada única	

11. **ACUERDOS COMERCIALES**

Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales.

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal Incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO
	México	NO	NO	NO
	Perú	SI	SI	NO
Canadá	NO	NO	NO	NO
Chile	SI	SI	NO	NO
Corea	NO	NO	NO	NO
Costa Rica	SI	SI	NO	NO
Estados AELC	NO	NO	NO	NO
EEUU	NO	NO	NO	NO
México	NO	NO	NO	NO
Triángulo del Norte	El Salvador	SI	NO	NO
	Guatemala	SI	SI	NO
	Honduras	NO	NO	NO
Unión Europea	NO	NO	NO	NO
Comunidad Andina de Naciones	SI	SI	SI	SI

12. **CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES**

De acuerdo con lo previsto por los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el presupuesto oficial en el presente Proceso de Contratación **es superior a** ciento

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1) 884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)  
E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)



 ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA	<b>PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN</b>		
	<b>FORMATO DE AVISO UNICO DE CONVOCATORIA PÚBLICA</b>	<b>CÓDIGO</b>	GEC-FT-24-V1
		<b>PÁGINAS</b>	Página 30 de 31

veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD125.000.00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la presente convocatoria **no se limita a Mipymes**

la Administración Municipal invita y limitara la convocatoria a Mipymes domiciliadas en el **Municipio de Chía**, si se cumple con los requisitos señalados en la Sección 4, Subsección 2 del Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015.

Lo anterior, teniendo en cuenta que la presente convocatoria pública tiene una cuantía inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US \$125.000) es decir la suma de COP (\$272.541.000) liquidados con la tasa de cambio que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, podrá limitarse a Mipymes si por lo menos tres (3) de ellas lo solicitan un (1) día antes de la apertura del proceso. En consecuencia podrá presentar manifestación de interés y participar todas las Mipymes que cumpla con los requisitos señalados a continuación:

- Las Mipymes interesadas deberán acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de existencia y representación legal de la empresa.
- La carta de manifestación para limitar a Mipymes de conformidad con el formato No. 09 del presente Pliego y dentro de la oportunidad señalada en el cronograma del mismo, de por lo menos tres (3) Mipymes con el fin de lograr su limitación.
- La Mipyme nacional debe acreditar su condición con una certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en la cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.

En la convocatoria limitada a Mipymes podrán participar uniones temporales o consorcios, los cuales deberán estar integrados solamente por Mipymes, según el caso. En tal caso, para efectos de limitación, cada consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura se contará por sí mismo, y no por el número de Mipymes que los integren; los cuales deberán cumplir de manera individual con los requisitos señalados en el presente capítulo.

### 13. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO:

De conformidad con lo establecido en el numeral 10 del artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, se hace una descripción de las condiciones para participar en esta convocatoria, las personas naturales o jurídicas, Consorcio o Unión Temporal, siempre y cuando su objeto social les permita contratar con el objeto de la presente convocatoria, y no que estén incurso en las prohibiciones, inhabilidades o incompatibilidades señaladas por la Constitución, la Ley, y en especial los artículos 8° a 10° de la ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas vigentes complementarias y aplicables.

La actividad u objeto social de los participantes debe relacionarse directamente con el objeto de la presente Convocatoria y la propuesta debe cumplir con todos los requisitos exigidos en el **CAPITULO III, IV y en el ANEXO No. 1 y 2** del Pliego de Condiciones dentro de los cuales se tendrá en cuenta:

#### a) CAPACIDAD DE CONTRATACIÓN DEL OFERENTE:

La capacidad jurídica de las personas naturales o jurídicas, consorcio o Unión Temporal, para celebrar contratos con una entidad del estado, a) obligarse a cumplir el objeto del contrato y b) no estar incurso en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato.

#### b) CAPACIDAD FINANCIERA

Son mínimas condiciones que reflejan los aspectos financieros de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de intereses, estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir cabalmente el objeto del contrato las cuales se certificaran con el Registro único de proponentes.

#### c) CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente con el objeto del contrato en función de su organización interna.

#### d) EXPERIENCIA DEL OFERENTE

Es la acreditación que puede presentar el proponente frente los contratos que ha ejecutado los cuales permiten verificar la competencia y desempeño para cumplir con el objeto del contrato.

#### e) FACTORES DE PONDERACIÓN

Los factores de ponderación establecen reglas claras fijadas en los pliegos de condiciones permitiendo una selección objetiva del contratista.

### 14. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación pliego de condiciones definitivo	8 de Marzo de 2017	SECOP - <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>

Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund).PBX: (1) 884 4444 – Página web: [www.chia-cundinamarca.gov.co](http://www.chia-cundinamarca.gov.co)  
E-mail: [contactenos@chia.gov.co](mailto:contactenos@chia.gov.co)

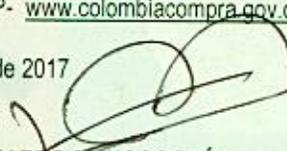
Plazo para expedir adendas	14 de marzo de 2017	SECOP – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>
Plazo para presentación de propuesta técnica y económica y audiencia de cierre	Del 9 de Marzo de 2017 al 15 de Marzo de 2017 hasta las 10:30 a.m.	Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund.)
Verificación de requisitos habilitantes	Del 15 al 16 de Marzo de 2017	Alcaldía Municipal de Chía calle 10 No. 11-36
Reunión del comité evaluador y Publicación en el SECOP del informe de verificación de requisitos habilitantes	17 de Marzo de 2017	SECOP – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>
Traslado del informe de evaluación para presentación de observaciones al informe de evaluación	Del 21 al 23 de Marzo de 2017 hasta las 5:00 p.m.	SECOP – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a> Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación, Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund.)
Respuesta a las observaciones presentadas a la evaluación	24 de Marzo de 2017	SECOP – <a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>
Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierto	24 de Marzo de 2017	<a href="http://www.colombiacompra.gov.co">www.colombiacompra.gov.co</a>
Firma, Perfeccionamiento del Contrato	Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la Adjudicación	Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund.)
Cumplimiento de los Requisitos de Ejecución	dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato	Alcaldía Municipal de Chía, Dirección de Contratación Centro Comercial la Libertad, calle 10 No. 11-36, piso 2, Locales 223 – 224 Chía (Cund.)

El presente cronograma puede ser objeto de modificación desde la fecha de apertura del proceso si a ello hubiere lugar, la cual se realizará mediante adenda.

#### 15. CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

El pliego de condiciones, los estudios previos y demás documentación del presente proceso podrán ser consultados en la Dirección de Contratación, ubicada en la Calle 10 No. 11-36 Piso 2° locales 223-224 C.C. La Libertad Ventanilla Dirección de Contratación, del Municipio de Chía en el horario de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. y/o en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP- [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co)

Se expide a los ocho (8) días del mes de Marzo de 2017

  
**LEONARDO DONOSO RUÍZ**  
ALCALDE DEL MUNICIPIO DE CHÍA

Revisó: Sonja Yesmin González Pinzón – Directora de Contratación  
Proyectó: Sol Margarita Lancharos Mora. Profesional Universitaria - Directora de Contratación