ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL NORTE ANTIOQUEÑO (AMUNORTE)

DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

PROCESO CONTRACTUAL
No. PS110-2022 – 2022

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

OBJETO:

“PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE DESARROLLO “COPACABANA CON SEGURIDAD 2020-2023, ACORDE A LA RESOLUCIÓN 00335 DE 2021 Y EL CONVENIO 2022-3 CELEBRADO CON LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA.”

2022

Edificio Torre Nuevo Centro la Alpujarra. Carrera 55 Nº 40ª - 20. Oficina 401.
Tel: 5574355
Email: amunorte@gmail.com

ASUNTO:	Estudio y documento previo
MODALIDAD DE SELECCIÓN:	Contratación sin FP. ____ Solicitud plural de ofertas: __X__ Convocatoria pública: ____
CONTRATANTE:	AMUNORTE
CDP:	**00244**
RUBRO PRESUPUESTAL:	**9030303** **63393**
OBJETO A CONTRATAR:	"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA EN CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE DESARROLLO "COPACABANA CON SEGURIDAD 2020-2023, ACORDE A LA RESOLUCIÓN 00335 DE 2021 Y EL CONVENIO 2022-3 CELEBRADO CON LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA.".
PRESUPUESTO OFICIAL:	**$363.475,987,94**
PLAZO:	**DOS (2) MESES**

CONSIDERACION PREVIAS:

Establece el manual de contratación de AMUNORTE en su artículo **14° de los ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS** que: **"**los estudios y documentos previos son los documentos e información mínima necesaria para determinar cada modalidad de selección que permitan determinar la oportunidad, conveniencia y elaborar la invitación y el contrato de la futura Contratación, los cuales deberán contener los siguientes elementos, además de los establecidos por AMUNORTE que considere y necesarios para el proceso contractual:

1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso contractual.
2. Objeto del contrato con sus especificaciones técnicas del bien o servicio a contratar sustentado conforme a la cotización allegada o precios históricos recientes de la entidad.
3. El valor estimado del contrato u orden de pedido justificado en estudios de mercado, cotización y soportado en Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
4. Condiciones mínimas del contrato. (plazo, forma de pago, garantías, multas, entrega, etc).
5. Documentos del contratista.
6. Garantías de ser necesarias y requeridas por la ASOCIACION

JUSTIFICACION JURIDICA:

Que la Asociación de Municipios del Norte - AMUNORTE es una entidad pública de régimen especial que tiene por objeto el desarrollo y progreso integral de los municipios asociados, conforme a sus estatutos, que

conforme a lo regulado en la ley 136 de 1.994, Artículo 148 a 153, goza de autonomía para adoptar un régimen de contratación, el cual deberá regirse en su forma y efectos por las normas civiles y comerciales.

Que Las Entidades Estatales de régimen especial están facultadas para aplicar en su actividad contractual unas reglas distintas a las de las leyes 80 de 1993 y ley 1150 de 2007 en su actividad contractual, y para ello adoptar las contenidas en la norma que crea el régimen especial y en su manual de contratación.

Que La Ley 1150 de 2007, además de introducir medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993, dicta "otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos", entre las cuales dispone que estas Entidades "aplicarán en desarrollo de su actividad contractual, acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal" (artículo 14). Esta ley señala además que el Sistema Electrónico para la Contratación Pública -SECOP- cuenta con la información oficial de la contratación realizada con dineros públicos y sirve de punto único de ingreso de información de las Entidades Estatales (artículo 3)

Al efecto La junta Directiva adopto el Manual de Contratación el Cual en el artículo 14° de los ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS que: "los estudios y documentos previos son los documentos e información mínima necesaria para determinar cada modalidad de selección que permitan determinar la oportunidad, conveniencia y elaborar la invitación y el contrato de la futura Contratación

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD.

Teniendo en cuenta que el municipio de Copacabana, Antioquia, suscribió contrato con la Asociación de Municipios del Norte Antioqueño AMUNORTE surge la necesidad de contratar servicios para la operación del programa de alimentación escolar en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana en cumplimiento del plan de desarrollo "Copacabana con seguridad 2020-2023, acorde a la resolución 00335 de 2021 y el convenio 2022-3 celebrado con la gobernación de Antioquia. Amparándonos en las leyes que se relacionan a continuación:
La Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como "un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(…)", asimismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de

los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.", el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

La Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija y establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra los derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de "alcanzar los objetivos de la educación", determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras.

El Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

La Ley 115 de 1994 hace claridad sobre la calidad y cubrimiento de la educación como servicio a cargo del Estado, pero con participación de la sociedad y la familia, para promover el acceso al mismo en una responsabilidad compartida entre la Nación y las Entidades Territoriales para garantizar el cubrimiento, el mejoramiento y la calidad. La participación de la familia en el Decreto reglamentario 1860 de 1994, es la de fomentar la conformación de Asociaciones de Padres de Familia (artículos 23, literal n, y 30) en la vigilancia del PEI, directiva normativa claramente puesta en marcha a través de la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia puedan hacer acompañamiento eficaz en la ejecución de los recursos del PAE.

La Agenda 2030, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4º.), el de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, al eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

La Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación de los recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben ser asignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

Le corresponde a los Entes Territoriales, a través de las Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales, implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo social.

Dentro de la construcción permanente del PAE se ha considerado que éste es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los beneficiarios. En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo establecido en la Ley 1355 de 2009.

Entendiendo a la Alimentación Escolar como una política pública estatal, el Plan Nacional de Desarrollo “Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad 2018-2022”, contenido en la Ley 1955 del año 2019, determinó en el artículo 189 la creación de una institucionalidad con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN, y estructurada a través del Decreto 218 de 2020.

De acuerdo con la Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales

En el Plan de Desarrollo Nacional 2018-2022 “Pacto por Colombia, pacto por la equidad en la línea “Educación de calidad para un futuro con oportunidad para todos”, objetivo 2: Brindar una educación con

calidad y fomentar la permanencia en la educación inicial, preescolar, básica y media, se argumenta que el sector educativo debe proporcionar igualdad de oportunidades, en términos de acceso y calidad que favorezcan trayectorias completas, desde la educación inicial hasta la educación promedia. Para el logro de este objetivo se proponen varios componentes, el primero de ellos es: "Bienestar y equidad en el acceso a la educación", el cual establece que "Para lograr la equidad, el acceso a la educación preescolar, básica y media, debe darse en igualdad de condiciones, indistintamente del lugar de residencia, la condición socioeconómica y la procedencia étnica de la población escolar". Así mismo, se deben favorecer las trayectorias completas, atendiendo a factores que inciden en el bienestar y la permanencia de los niños, niñas y jóvenes, a través de acciones como el reconocimiento de sus características y particularidades, la alimentación escolar y ambientes adecuados de aprendizaje, entre otros. Estas acciones articuladas constituyen una ruta para el acceso y la permanencia, y generan oportunidades de aprendizaje efectivo, en reconocimiento del derecho a la educación de los niños, niñas y adolescentes, que son la base del cambio social".

El Nuevo programa de Alimentación Escolar es una de las estrategias de permanencia en este Plan de Desarrollo. De acuerdo con los resultados de la evaluación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), este incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas y adolescentes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales (DNP, 2013b). Para potenciar los efectos de esta estrategia sobre el desarrollo de los niños, niñas y jóvenes, la permanencia escolar y los aprendizajes, se reformará el Programa de Alimentación Escolar con una institucionalidad para desarrollar un conjunto de estrategias que permitirán: (1) ampliar su cobertura, con criterios técnicos de focalización; (2) fortalecer la territorialidad, con la definición de modelos de operación adecuados; (3) optimizar los recursos en un marco de transparencia, con el acompañamiento de distintas entidades, organismos de control y la Superintendencia de Industria y Comercio; y (4) garantizar la calidad y la continuidad del servicio a lo largo del año escolar. En materia de financiamiento, se optimizará la gestión, uso y seguimiento de los recursos, mediante un incremento en la inversión del presupuesto general de la nación, la identificación de fuentes locales, la formulación de criterios técnicos de distribución de recursos, y la definición de cronogramas de ejecución financiera y contractual que garanticen la alimentación durante todo el calendario escolar y que respondan a la cultura gastronómica y los potenciales productivos del territorio. Para favorecer la transparencia, se emprenderán acciones que se encaminan a fortalecer la veeduría social del Programa de Alimentación Escolar por parte de las familias y comunidades, el acompañamiento de las entidades de control, la capacitación y el fortalecimiento de capacidades locales, de cada uno de los actores que participan de la alimentación para la prevención de riesgos jurídicos y administrativos en la contratación.

A través de la ley 1955 de 2019, en el artículo 189 se establece la "Creación de la unidad administrativa especial de ali¬mentación escolar. Créase la unidad administrativa especial de alimen¬tación escolar, como una entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimo¬nio independiente, su domicilio será la ciudad de Bogotá y contará con la estructura interna y la planta de personal que el Gobierno nacional establezca en desarrollo de sus facultades; tendrá como objeto fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar; sus objeti¬vos específicos serán: 1) Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de Alimentación Escolar. 2) Definir esquemas para promo¬ver la transparencia en la contratación del Programa de Alimentación Escolar. 3) Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con crite¬rios técnicos de focalización. 4) Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar. 5) Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia. El patrimonio de la entidad estará inte¬grado por fuentes del Presupuesto General de la Nación, fuentes locales y otras fuentes. La Unidad estará administrada y dirigida por un gerente de libre nombramiento y remoción del presidente de la República, por un consejo directivo, integrado por el Ministro de Educación, quien lo presidirá, y por los demás delegados o representantes que indique el Gobierno nacional. Esta unidad de alimentación a través del DECRETO 218 DE 2020 de febrero 14 de 2020, se establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El lugar de ejecución del contrato es el municipio de Copacabana, Antioquia en el área urbana y rural.

2. ESTUDIO DEL SECTOR

2.1. ASPECTO GENERALES.

- **ECONOMICO Y TECNICO**

El Análisis Económico del Proyecto fue analizado y proyectado de acuerdo a los precios establecidos en la secretaria general, gobierno y los conflictos del Municipio de COPACABANA, teniendo en cuenta factores sociales y económicos de la región, así como la disponibilidad de recursos, las especificaciones técnicas y diseños, según la necesidad establecido en el contrato suscrito por las partes.

Las variables consideradas para calcular el presupuesto de la respectiva contratación, así como

su monto y el de los costos asociados a la realización del proceso y a la ejecución del contrato, están debidamente soportadas.

El presupuesto oficial para cada objeto a contratar, son valores en condiciones dignas y justas para el ejercicio profesional, considerando tarifas reguladas en las normas sobre la materia. Por lo que los interesados aceptan las condiciones prefijadas en formulación de la propuesta de contenido económico que se publique para cada objeto contractual.

Para cada proceso, el personal que determine el contratista, deberá cumplir las obligaciones expresas (contrato de resultados) por parte del personal, profesional y no profesional estimado.

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS REQUERIDOS:**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONES PARA EL CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD.

En armonía con la Resolución 0335 de 2021 y su anexo técnico "Calidad e Inocuidad", las condiciones técnicas exigidas, son las siguientes:
Las condiciones técnicas exigidas de acuerdo al anexo técnico de calidad e inocuidad del 23 de diciembre de 2021, expedido por el Ministerio de Educación Nacional:

-"CARACTERISTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. ··orientaci6n de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales··.

Para el inicio de la prestaci6n del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecuci6n, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcci6n, ejecuci6n, revisión y seguimiento del Programa.

Plan de Saneamiento

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operaci6n sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resoluci6n Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionara el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

Buenas Prácticas De Manufactura
Consideraciones: Cumplimiento de las normas establecidas, tanto en la Resoluci6n 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protecci6n Social, así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan.

Personal Manipulador

Según la Resoluci6n 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificaci6n medica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones cínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminaci6n de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio cínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

El personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitaci6n continua y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitaci6n y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 - 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

El operador debe garantizar la caracterizaci6n de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentaci6n sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:
El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
Los productos que lo requieran* contaran con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

*Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentaci6n específica para el producto y/o sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resoluci6n 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercializaci6n.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, practicas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias

primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:
-Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
-Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
-Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
-Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la informaci6n reportada en este.
-Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
-Los vegetales y frutas que presenten alteración f1sica en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposici6n.
-Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operaci6n.
-Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto.
-Los productos alimenticios envasados que presenten decoloraci6n u hongos. Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
-Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
-En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de term6metros debidamente calibrados.

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

Almacenamiento y Conservación
A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:
El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeraci6ón, según el caso.
La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.

Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.
Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, numero de lote y fecha de vencimiento.
El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

Ración industrializada
A continuaci6n, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentaci6n Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013.
El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.
La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminaci6n (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).
El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
La distribuci6n de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservaci6n evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribuci6n de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.
Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposici6n final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operaci6n de la modalidad "raci6n industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o interventoría.

Para las modalidades de "ración preparada en sitio" ", en el marco de la Resoluci6n 2674 de 2013.

Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados. El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a

preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación. Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeraci6n establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluci6n 2505 de 2004 de Mintransporte y Resoluci6n 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminaci6n del alimento o la materia prima.
El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado: este contempla la preparación y paccionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porci6n establecido en la minuta patrón por cada nivel escolar; posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario.

Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria
Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentaci6n sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título lll de la Resoluci6n 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificaci6n sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos

y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificaci6n de riesgo en salud pública, Resoluci6n 719 de 2015.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformaci6n.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastron6mico en la elaboraci6n de alimentos y preparaci6n de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercializaci6n y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya

FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energ1a y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboraci6n con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulaci6n. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificaci6n sanitaria emitida por la autoridad competente: instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; as1 como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 yen la Resoluci6n 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Se anexan a estos estudios previos las fichas técnicas del anexo técnico Calidad e Inocuidad, resolución No 0335 de diciembre de 2021.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfecci6n en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Para la ejecución del contrato se debe tener en cuenta los anexos de la resolución 00335 de diciembre de 2021, en especial lo relacionado con la calidad de los alimentos y especificaciones técnicas de los mismos.

- Permisos y autorizaciones: (No aplica)

- Actividades Específicas: Detallarlas cada una y por cada actividad un resultado en lo posible.

1. Coordinar con el secretario de Salud Municipal, la persona encargada del programa PAE del Municipio y el personal de las Instituciones educativas públicas las fechas, lugar y horarios de la entrega de

víveres a cada sede o Institución educativa y disponer el personal de apoyo necesario para realizar la actividad.

2. Suministrar las raciones alimentarias diarias a los escolares y adolescentes de las Instituciones y Sedes educativas públicas beneficiarios del programa PAE, en las cantidades y cobertura exigida por el municipio, teniendo en cuenta el ciclo de menú de la ración industrializada y regular que establece la Gobernación de Antioquia.
3. Cualquier cambio que se proponga en el ciclo de menú, debe tener en cuenta la lista de intercambio que proporciona la Gobernación de Antioquia tanto para la ración industrializada como para la ración preparada en sitio o regular.
4. Disponer todo el apoyo logístico y los medios necesarios para el transporte, carga y bodegaje de los alimentos a entregar como parte de la actividad, teniendo en cuenta la Minuta de alimentos que entrega la Gerencia de Mana de la Gobernación de Antioquia al Municipio.
5. Generar los listados de alimentos de manera quincenal teniendo en cuenta la cobertura de cada Institución o sede educativa y las cantidades de alimentos que se encuentran en la minuta actualizada por la Gerencia de MANA.
6. Disponer los víveres, embalados por establecimiento educativo, de forma tal, que permita la verificación de la calidad, cantidad de los alimentos.
7. 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 los lineamientos del programa.
8. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
9. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social y demás que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
10. Cumplir con toda la normatividad para el manejo y transporte de alimentos que le aplique durante la ejecución del contrato.
11. Cumplir durante toda la ejecución del contrato, con las condiciones de calidad de los alimentos, exigida por la normatividad existente al respecto.
12. Tener en cuenta para la operación del programa las marcas de alimentos que cumplan con las exigencias de la resolución 29452 de 2017 y la normatividad vigente en la materia. El contratista podrá solicitar la inclusión de nuevas marcas, surtiendo todo el proceso de habilitación que exige la Gobernación de Antioquia.
13. Realizar la reposición de la materia prima que quede faltando o que no se reciban en el momento de la entrega por no cumplir con las condiciones de calidad, oportunidad y cantidad, en un plazo máximo de 24 horas posteriores a la entrega, garantizando el cumplimiento de los ciclos de minuta establecidos por la Gerencia MANA y el Municipio.
14. Atender las visitas de seguimiento que realicen los diferentes actores a los operadores locales para verificar su cumplimiento en los criterios de cantidad, calidad, oportunidad, marcas y precio de los víveres suministrados, así como su almacenaje; lo anterior, de conformidad con Resolución 2674 de 2013 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen y los “Lineamientos PAE” vigentes, cumplir además con el plan de mejoramiento que se deriven de este proceso.

15. Acatar y responder a las indicaciones o requerimientos que por escrito le realice la Gerencia MANA al Municipio en cuanto al desempeño de los operadores, la interventoría y/o supervisión que conduzcan a un mejor cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.

16. Responder a las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera la Gerencia MANÁ, el Municipio, la interventoría y/o supervisión.

17. Cumplir durante toda la ejecución del contrato con el personal idóneo para la ejecución del programa.

18. Aceptar las visitas, que realicen las diferentes entidades de control y/o aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para la verificación de la ejecución del contrato.

19. Garantizar para el almacenamiento de los alimentos un lugar, donde se cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias y la cadena de frio, durante el embalaje y entrega de alimentos.

20. Las demás que se deriven del presente contrato y contribuyan al buen desarrollo del objeto del mismo.

21. Atender las capacitaciones y orientaciones que imparta el ministerio de Educación Nacional para el manejo del programa.

22. Implementar el plan de saneamiento de la bodega de alimentos.

23. Cuando se requiera por algún motivo de remodelación u otras circunstancias en las que no se pueda contar con el servicio de alimentación para la preparación de la ración alimentaria en sitio, se deberá entregar la ración alimentaria INDUSTRIALIZADA, para evitar la inejecución y la falta de atención a los escolares. Las alternativas de menús para la ración industrializada se determinarán previamente a su despacho con la coordinadora del programa en el Municipio.

24. Garantizar el transporte de los víveres para la elaboración de las preparaciones del refrigerio escolar hasta cada uno de los establecimientos educativos en condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos , así como de los daños del envase o empaque de alimentos , dando cumplimiento al capítulo séptimo artículo 27,28,29,30 y 31 de la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 , y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

25. Aplicar el protocolo de bioseguridad según la Resolución No 0350 del 1 de marzo de 2022 Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado.

26. Realizar la contratación de 28 manipuladoras o procesadoras de alimentos para realizar y cumplir a cabalidad con las siguientes actividades:

Garantizar el suministro diario de alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del período de atención pactado en el contrato, sin interrupciones injustificadas en la prestación del servicio.

Elaborar y distribuir a los escolares y adolescentes las raciones de alimentación programadas teniendo en cuenta las minutas establecidas.

Almacenar, preparar y manipular los alimentos en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, en particular la resolución 2674 /2013.

Mantener el servicio de alimentación el comedor y la bodega de alimentos en excelentes condiciones de higiene, desinfección y limpieza.

Mantener actualizados los registros de control de alimentos y raciones.

Aplicar buenas prácticas de manufactura en cada una de las etapas de producción y preparación de alimentos según decreto 2674/1997.

Actualizar curso de manipulación de alimentos y certificado médico.

Controlar la calidad e inocuidad de las materias primas y raciones servidas.
Acatar las recomendaciones derivadas de las visitas que realizan el personal de salud y coordinador del programa del Municipio de Copacabana, el Operador del programa, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de Educación, encaminadas a la cualificación del servicio en todos sus aspectos.
Participar oportunamente en todas las capacitaciones que realicen Municipio, el operador la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de educación familiar.
Cumplir con los informes solicitados frente al desarrollo de sus actividades en el Programa de Restaurante Escolar.
Aplicar las normas de higiene y desinfección recibidas en los cursos de manipulación de alimentos.
Ofrecer el servicio de alimentación a los escolares y adolescentes con una excelente calidad humana y respeto.
Llevar uniforme completo: de color claro, los zapatos y el gorro para el cabello también deben ser de color claro.

Con el fin de realizar las actividades de Monitoreo y *control contenidas en la resolución 0335 de 2021* y que tiene como fines principales verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar del MEN y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en los demás componentes del PAE. Así mismo tiene como propósito formular y realizar seguimiento a los planes de acción de los componentes del PAE con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa, se requiere la contratación del siguiente personal:

27. Contratación de 1 Ingeniero de alimentos que desarrolle las siguientes actividades: Capacitar a manipuladoras e Instituciones educativas , visitas a Instituciones Educativas para realizar seguimiento aplicando el instrumento que para ello suministra la Gobernación de Antioquia , la implementación del plan de saneamiento en cada unidad de servicio y la elaboración e implementación y supervisión del plan de saneamiento de la bodega de alimentos, además de la verificación de las marcas de alimentos autorizadas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia y la revisión del rotulado y empaque de los alimentos durante toda la ejecución del contrato , cumpliendo con lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y las demás normas vigentes.

Experiencia Mínima de 6 meses en la supervisión de servicios de alimentación.

28. Dotación de implementos de aseo y dotación.

- Suministrar durante la ejecución del contrato 2 KIT de aseo que contenga cada uno los siguientes productos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
TRAPERA DE HILAZA	1	UNIDAD
JABON LAVA LOZA MARCA RECONOCIDA	1	
JABÓN DETERGENTE EN POLVO MULTIUSOS * 1000 G RS	3	BOLSA
ESPONJA DE ALAMBRE	2	UNIDAD
HIPOCLORITO concentración de 5.25% marca reconocida *3800 ml	2	GARRAFA
ESPONJA LAVATRASTES	2	UNIDAD
TOALLAS	1	UNIDAD

Los kits se entregarán en cada una de las sedes e Instituciones Educativas, el primero en el despacho No 1 de víveres y el segundo en el mes de octubre, contado a partir de la firma del acta de inicio.

29. Dar cumplimiento al código de ética, al código de buen gobierno y al manual de contratación adoptado por la Administración Municipal.

30. Transporte: Realizar el transporte de los víveres a cada una de las Sedes e Instituciones Educativas, para todos los períodos de ejecución que incluyen los 38 días de ejecución de las raciones alimentarias. Para ellos se debe cumplir con las condiciones técnicas exigidas en los anexos de la resolución No 0335 de diciembre de 2021:

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluci6n 2505 de 2004 de Mintransporte y Resoluci6n 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminaci6n del alimento o la materia prima.

El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación

Resultados exigidos: Detallar cada uno en lo posible.

- Desarrollar las actividades propias del objeto contractual, bajo la coordinación y supervisión del secretario de salud disponiendo los elementos y personal de apoyo logístico necesario para desarrollar las actividades.
- Entregar al supe del contrato informes mensuales que contengan evidencias de:

Recurso humano de Manipuladoras de Alimentos, Ingeniero de alimentos, nutricionista, suministro del kit de aseo y dotación solicitada.

- Entrega de Informes descriptivos mensuales de la realización de actividades de cada uno de los profesionales contratados.
- Entrega mensual de registro fotográfico que dé cuenta de la realización de cada una de las actividades contratadas.
- Entregar constancia de pago de seguridad social y aportes parafiscales del personal a cargo.
- Presentar un informe detallado al supervisor del contrato de todas las actividades realizadas y constancias de entrega de los insumos y registros fotográficos de las mismas.
- Garantizar que los insumos tengan las especificaciones y cantidades cumplan con los requerimientos de la entidad.
- Soportes y formatos del 100% de las actividades realizadas.

- Actas de entrega de las raciones alimentarios a cada una de las sedes e Instituciones Educativas con la firma de recibido a satisfacción por parte de ellas.
- Registro fotográfico de cada uno de los alimentos que se entregan para la preparación de las raciones alimentarias de cada período.
- Registro fotográfico del embalaje y empaque de los víveres.
- Entrega mensual de registro fotográfico que dé cuenta de la realización de cada una de las actividades contratadas.
- Entregar constancia de pago de seguridad social y aportes parafiscales del personal a cargo.
- Presentar un informe detallado al supervisor del contrato de todas las actividades realizadas y constancias de entrega de los insumos y registros fotográficos de las mismas.
- Protocolo de Bioseguridad para la bodega de alimentos y demás actividades que lo requieran según la resolución No 0350 del 1 de marzo de 2022.
- Evidencias del cumplimiento de las obligaciones del municipio contenidas en el convenio vigente con la Gobernación de Antioquia.

- Garantizar que los insumos tengan las especificaciones y cantidades cumplan con los requerimientos de la entidad.
- Soportes y formatos del 100% de las actividades realizadas.

Observaciones:

- ✓ Se verificó la inexistencia o insuficiencia del personal (vinculado o contratado) con el perfil requerido y adecuado para efectos del desarrollo del proyecto contratado.
- ✓ Se ha comprobado y corroborado que la presente contratación se encuentra articulada con el Plan de Desarrollo Municipal, e incluida en el Plan Anual de Adquisiciones de la Entidad.
- Perfil Mínimo requerido: (Para Prestación de Servicios Profesionales)

El operador deberá cumplir con los requisitos establecidos en la resolución No 00335 de diciembre de 2021 y demás normas que expide el Ministerio de Educación nacional para el manejo del programa de alimentación escolar.

Perfil mínimo requerido: Persona jurídica con amplia experiencia en el desarrollo de las acciones propias del objeto contractual, que para este caso es persona jurídica acreditada con experiencia e idoneidad

2.2 ESTUDIO DE LA OFERTA.

¿Quién vende?

La entidad ha podido identificar posibles oferentes en el mercado local, nacional y extranjero con capacidad de proveer los bienes o servicios requeridos objeto del presente estudio, los cuales tienen la posibilidad de participar en el proceso contractual y suministrar a la entidad el bien o servicio que permita cubrir la necesidad.

De conformidad con la XXI feria internacional de la construcción, la arquitectura y el diseño, se realizó un ranking de las 700 compañías que tuvieron mayores ingresos operacionales en 2011, con base en la información financiera reportada a la Superintendencia de Sociedades. En esta clasificación aparecen 200 constructoras de obras civiles, 200 de obras residenciales y 100 de adecuación de obras de construcción, lo que garantiza que está disponible en el mercado nacional posibles oferentes con capacidad jurídica para ofertar en la presente contratación.

Además de las empresas de la construcción existen 50 compañías proveedoras de cemento y concreto, 100 de acero y 50 de ladrillo y cerámica. En las tablas de los ranking, se manejaron los siguientes indicadores financieros: Ingresos operacionales 2011, variación de los ingresos operacionales con respecto a 2010, utilidad operacional, utilidad neta, activo, patrimonio, margen operacional, margen neto, liquidez y deuda.

Además de lo anterior en el banco de datos de contratistas se encuentran registrados personas y empresas con capacidad para ejecutar las obras a contratar a quienes se les extenderá la respectiva invitación para la presentación de ofertas.

Dinámica de producción, distribución y entrega del bien o servicio.

Los oferentes identificados tienen la capacidad de entregar el bien o servicio requerido para cubrir la necesidad en el tiempo y condiciones requeridas, al igual que el término de respuesta de las garantías requeridas.

Es así que los costos asociados con el proceso de elaboración del bien o servicio al igual que su distribución y entrega están incluidos en el valor establecido en los estudios de la demanda y presupuesto oficial.

2.3 ESTUDIO DE LA DEMANDA.

Por medio de procesos públicos o invitaciones la entidad en el pasado ha podido establecer que es posible suplir la necesidad del bien o servicio requerido en el presente estudio sin contratiempo alguno, toda vez que en el mercado local, nacional o extranjero existe pluralidad de personas naturales o jurídicas en capacidad de suplir los bienes o servicios demandados. Es así como han participado y presentado oferta los proveedores interesados a quienes se les ha adjudicado el contrato, sin que existan antecedentes de incumplimiento por parte de los mismos.

Los bienes y servicios demandados por la entidad y plasmados en los presentes estudios para suplir la necesidad de la unidad han sido contratados en vigencias anteriores sin que se presente contratiempo o limitante alguna en su entrega por parte del contratista, al igual que han sido recibidos y cancelado previo el cumplimiento de los requisitos legales que demanda la unidad y la legislación colombiana.

3 PRESUPUESTO ASIGNADO.

El valor para el presente contrato es de**:** TRECIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS CON NOVENTA Y CUATRO CENTAVOS, Ml/Cte. **($363.475,987,94).**

Los valores anteriores incluyen IVA y deducciones de ley y demás que le sean aplicables.

4. GARANTÍAS (MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO)

El contratista de la propuesta ganadora deberá constituir garantías a que haya lugar en la contratación que adelante en desarrollo del contrato, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1. del Decreto 1082 de 2015. de donde aparezca como beneficiarios la Gobernación de Antioquia el municipio de Copacabana y AMUNORTE así:

AMPARO	**SUFICIENCIA**	**VIGENCIA**	**SI APLICA / NO APLICA**
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Será del veinte por ciento (20%), del valor del contrato.	Por el termino de duración del contrato y seis (06) meses más	Si aplica
CALIDAD DEL SERVICIO	Será del veinte por ciento (20%), del valor del contrato.	Por el termino de duración del contrato y seis (06) meses más	Si aplica
PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Será del veinte por ciento (20%), del valor del contrato.	Por el termino de duración del contrato y tres (03) años más.	Si aplica
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a: 1. Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV. 2. Trescientos (300) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a mil	La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.	Si aplica

	quinientos (1.500) SMMLV e inferior o igual a dos mil quinientos (2.500) SMMLV. 3. Cuatrocientos (400) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a dos mil quinientos (2.500) SMMLV e inferior o igual a cinco mil (5.000) SMMLV. 4. Quinientos (500) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a cinco mil (5.000) SMMLV e inferior o igual a diez mil (10.000) SMMLV.		

CONDICIONES MINIMAS DEL CONTRATO

- **LUGAR DE ENTREGA**

El lugar de ejecución del contrato es el municipio de Copacabana, Antioquia en el área urbana y rural.

- **VALOR DEL CONTRATO**

El valor del contrato será el establecido de conformidad con el valor de la oferta económica de la propuesta seleccionada.

FORMA DE PAGO: AMUNORTE pagará al **CONTRATISTA** el valor establecido en este contrato en dos pagos mensuales teniendo en cuenta el avance de ejecución y de acuerdo a: el número de raciones industrializadas y raciones regulares atendidas, el recurso humano contratado, el transporte y el kit de aseo suministrados en el periodo y el soporte de actividades realizadas, previo recibido a satisfacción del municipio de Copacabana y comprobación de la ejecución del objeto contractual, presentación de evidencias de ejecución del contrato ,además para que el pago sea efectivo es requisito

que se allegue constancia del pago de las cotizaciones al sistema de seguridad social según articulo 23 parágrafo 01 de la ley 1150, así como la verificación del cumplimiento de las demás obligaciones legales , previa verificación de cumplimiento y calidad del servicio por parte de quien ejerce la vigilancia. ***PARAGRAFO PRIMERO*** *el pago del presente contrato se encuentra sujeto a los desembolsos que realice el municipio de Copacabana en razón del CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ADMINISTRACIÒN DELEGADA DE RECURSOS 354A suscrito entre la Asociación de municipios del Norte Antioqueño AMUNORTE y el municipio de copacaban*

ANTICIPO. No se entrega anticipo

- **OBLIGACIONES DE LAS PARTES.**

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA, deberá cumplir con suma diligencia y cuidado y en forma oportuna con los suministros para los cuales ha sido contratado y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del contrato como lo son:

1. Cumplir con la especificación técnica contenida en los estudios previos y en la propuesta presentada.
2. Prestar toda la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato.
3. Rendir informes a AMUNORTE sobre el desarrollo del contrato y la ejecución de los aportes.
4. Cumplir cabalmente con las demás obligaciones y tramite que surgen de las distintas cláusulas de este contrato.
5. Aceptar la supervisión por Parte del Municipio y de AMUNORTE.
6. Responder por el proceso de seguimiento y control de calidad de todos los procedimientos durante la ejecución del contrato.
7. Acatar las recomendaciones emanadas de los informes de supervisión e implementar los planes de acción y de mejoramiento que se requieran.
8. En caso de no cumplimiento del objeto del contrato CORPORACION COLOMBIA AVANZA se obliga a restituir los fondos.
9. Dar cumplimiento al objeto contractual teniendo en cuenta la propuesta
10. De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 2002, y la ley 828 de 2003, debe cumplir con el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones , riesgos

profesionales, servicio nacional de aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación familiar, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la celebración del presente contrato, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal , según el caso.

11. En ningún momento y por ningún motivo, el contratista podrá hacer uso de las bases de datos o cualquier otro tipo de información, para propósitos diferentes a los establecidos en las especificaciones técnicas.
12. Cumplir a cabalidad con todo lo relacionado en LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS REQUERIDO - *ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONES PARA EL CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD* del presente estudio previo.

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Cumplir con las condiciones establecidas en la ley, en el pliego de condiciones definitivo.
- Pagar el valor del presente contrato.
- Recibir los bienes objeto del presente proceso de selección, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.

ANDRES EMILIO LONDOÑO SANCHEZ
Representante Legal
Asociación de Municipios del Norte Antioqueño - AMUNORTE