



## ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

**MODALIDAD DE SELECCIÓN** CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ESAL

**FUNDAMENTO LEGAL** Decreto 092 de 2017, CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria, Decreto 1852 de 2015, Resolución 29452 de 2017, Resolución 335 de 2021" «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

**DEPENDENCIA** SECRETARÍA DE SEGURIDAD SOCIAL Y FAMILIA

**DOCUMENTO** ESTUDIO PREVIO

**OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTOS E IMPLEMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE AÑO 2023 - EN EL MUNICIPIO DE VALDIVIA, ANTIOQUIA EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 23AS133D579

**CIUDAD** VALDIVIA – ANTIOQUIA

**FECHA** DICIEMBRE DE 2022



De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual estipula en desarrollo de los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, las Entidades Estatales están obligadas a llevar a cabo estudios previos para comprobar la necesidad de contratar el bien o servicio, obra o labor, dejando constancia de su adecuación al Plan de Desarrollo y al Plan de Acción de la Entidad. Estos estudios deberán contener como mínimo la siguiente información:

## 1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La administración Municipal de Valdivia Antioquia en su programa de gobierno Valdivia Renace tiene como uno de sus componentes de Educación el programa de ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE el cual tiene como uno de sus proyectos el mejoramiento integral de la calidad de la educación municipal, dotando a los estudiantes de los medios adecuados e idóneos para su asistencia a las aulas escolares.

La Constitución Política en sus artículos 20, 209° y 339° determina que las autoridades administrativas coordinarán sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de sus funciones.

La Ley 715 de 2001 en su artículo 76 0 establece que "Además, de las establecidas en la Constitución y en otras disposiciones, corresponde a los Municipios, directa o indirectamente con recursos propios del Sistema General de Participaciones u otros recursos, promover financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal"

De acuerdo con el artículo 160 de la Ley 1176 de 2007, para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar "(...) las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio que establezca la gobernación de Antioquía a través de la Secretaría de Inclusión Social y Familia -Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA,) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo."

El artículo 16° de la Ley ,1176 de 2007 determina que el Programa de Alimentación Escolar (PAE), se financiará con recursos de diferentes fuentes.

El artículo 19° de la Ley 1176 de 2007 precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.

El artículo 19° de la Ley 1176 de 2007 exige que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubra progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria.

El artículo 19° de la Ley 1176 de 2007 establece que solo cuando se haya asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se continúe el programa con escolares del grado sexto en adelante, priorizando los grados educativos inferiores.



En el municipio de Valdivia se viene ejecutando el programa de Alimentación Escolar PAE en las modalidades: PAE- regular (Desayuno) y la modalidad industrializada, para garantizar la permanencia de los estudiantes en la jornada única garantizaremos el suministro de almuerzo durante la jornada única.

Con el fin de iniciar el PAE en el año 2023 el Municipio presenta al Concejo Municipal el Proyecto de acuerdo para autorización de vigencias futuras, siendo aprobado a través del acuerdo Nro. 084 del 13 de diciembre 2022.

Entre el Municipio de Valdivia y el Departamento de Antioquia se suscribió convenio interadministrativo nro. 23AS133D579 por valor de \$823.487.377 con fecha del 2 de noviembre de 2022, con el objeto "Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación Escolar PAE, para niñas, niños y adolescentes con matrícula oficial del municipio de Valdivia"- para la vigencia futura de 2023, para desarrollar el programa durante de 73 días calendario escolar

Y en sesiones ordinarias del mes de diciembre de 2022 el concejo municipal autorizó el compromiso de vigencias futuras mediante acuerdo 010 de 2022, asumiendo vigencias futuras ordinarias por \$ 816.905.962,00

## **2. OBJETO A CONTRATAR, ALCANCE Y ESPECIFICACIONES REQUERIDOS**

### **2.1 OBJETO:**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS E IMPLEMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE AÑO 2023 - EN EL MUNICIPIO DE VALDIVIA, ANTIOQUIA EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 23AS133D579

### **2.2 ALCANCE**

Contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial de su población, cumpliendo con los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional establecidos en la Resolución 29452 de 2017.

La citada Resolución en su Artículo 4 ETAPAS DEL PROGRAMA – numeral 4.1.1.5, establece que "La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos". Teniendo en cuenta esta disposición y después de realizar un análisis técnico de estos factores, para el suministro del complemento alimentario en el Municipio se seleccionará la modalidad Industrializada.



En efecto, como lo indica la Resolución 29452 de 2017 en su Artículo 4 ETAPAS DEL PROGRAMA – numeral 4.1.1.5.2, esta modalidad se puede implementar “en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados”

### 2.3 CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS UNSPSC

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
<b>F</b> <b>Servicios</b>	<b>93</b> Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	<b>13</b> Ayuda y asistencia humanitaria	<b>16</b> Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
<b>CÓDIGO UNSPSC: 931316</b>			
<b>E</b> <b>Productos de Uso final</b>	<b>50</b> Alimentos, Bebidas y tabaco	<b>19</b> Alimentos Preparados y conservados	<b>21</b> Pasabocas y Snaks
<b>CÓDIGO UNSPSC: 201921</b>			
<b>E</b> <b>Productos de Uso final</b>	<b>47</b> Equipos y suministros para limpieza	<b>13</b> Suministros de aseo y limpieza	<b>17</b> Suministros para aseo
<b>CÓDIGO UNSPSC: 471317</b>			
<b>E</b> <b>Productos de Uso final</b>	<b>50</b> Alimentos bebidas y tabaco	<b>19</b> Alimentos preparados y conservados	<b>30</b> Bebidas y comidas infantiles
<b>CÓDIGO UNSPSC: 501930</b>			
<b>F</b> <b>Servicios</b>	<b>78</b> Servicios de transporte almacenaje y correo	<b>13</b> Almacenaje	<b>18</b> Bodegaje y almacenamiento especializado
<b>CÓDIGO UNSPSC: 781318</b>			



<b>F Servicios</b>	<b>80</b> Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	<b>14</b> Comercialización y distribución	<b>17</b> Distribución
<b>CÓDIGO UNSPSC: 801417</b>			
<b>F Servicios</b>	<b>78</b> Servicios de transporte, almacenaje y correo	<b>12</b> Manejo y embalaje de material	<b>15</b> Empaque
<b>CÓDIGO UNSPSC: 781215</b>			
<b>F Servicios</b>	<b>90</b> Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	<b>10</b> Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	<b>16</b> Servicios de Banquetes y Catering
<b>CÓDIGO UNSPSC: 901016</b>			
<b>F Servicios</b>	<b>90</b> Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	<b>10</b> Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	<b>17</b> Servicios de Cafetería
<b>CÓDIGO UNSPSC: 901017</b>			

#### 2.4 ESPECIFICACIONES DEL BIEN, CARACTERÍSTICAS Y CANTIDADES

De acuerdo a lo anterior, se asigna como presupuesto de este proceso la suma de: **NOVECIENTOS SIETE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS M/L (\$907.247.212)** del presupuesto de rentas y gastos de la vigencia fiscal 2023.

Los valores deberán ser ejecutados de la siguiente manera, de acuerdo a las modalidades del programa en el Municipio de Valdivia y el convenio suscrito para tal fin con la Secretaria de Inclusión Social y Familia del departamento de Antioquia por \$816.905.962,00 y Aporte municipio de Valdivia Noventa millones trescientos cuarenta y un mil doscientos cincuenta pesos (\$90.341.250,00).

NRO DE CUPOS	DIAS	CONCEPTO	VALOR	APORTANTE	FUENTE
3.682	73	Transporte de alimentos	\$20.000.000	Municipio	SGP Alimentación escolar
3.657	73	Manipuladoras	\$28.999.250	Municipio	SGP Alimentación escolar
3.657	73	Combustible gas propano	\$22.138.000	Municipio	SGP Alimentación escolar



3.657	73	Implementos de aseo	\$19.204.000	Municipio	SGP Educación
3.657	73	Aporte Departamento	\$816.905.962	Departamento	Aporte Departamento

- El valor total incluye los impuestos.
- Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la entidad territorial.

### 3. CONDICIONES TÉCNICAS.

Teniendo en cuenta los criterios de focalización, los cupos asignados en el convenio interadministrativo 23AS133D579 a través del cual se realiza la invitación para celebrar convenio de asociación para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, y los demás ampliados por el municipio, serán distribuidos según la siguiente relación:

- **Cupos totales: 3.682**
- **Tiempo de ejecución:** 73 días calendario escolar – días consecutivos una vez se firme el acta de inicio
- **Instituciones educativas:** 40
  1. Rurales: 39
  2. Urbanas: 1

#### I- PROGRAMA PAE- COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

##### 1. MINUTA INDUSTRIALIZADA

Deberá distribuirse en cada unidad aplicativa la minuta industrializada, de conformidad con la siguiente relación:

INDUSTRIALIZADA	
RURALES	CANTIDAD
CER JULIO CESAR GAMARRA	18
LA MESETA	7
<b>TOTAL, CUPOS MINUTA INDUSTRIALIZADA</b>	<b>25</b>
VALOR MINUTA INDUSTRIALIZADA	<b>\$2.806</b>
VALOR 73 DÍAS DE MINUTA INDUSTRIALIZADA \$2.806	\$5.120.950

Deberá distribuirse en cada unidad aplicativa la minuta industrializada, de conformidad en las sedes educativas que se relacionan

##### 2. COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS- DESAYUNO

<b>TOTAL MINUTA COMPLEMENTO- MENU CICLOS</b>	<b>2.848 CUPOS</b>
VALOR COSTO RACIÓN A EJECUTAR	\$2.806



VALOR 73 DÍAS DE MINUTA	\$583.378.624
-------------------------	---------------

3. SUMA DE LAS DOS MODALIDADES

TOTAL MINUTA INDUSTRIALIZADA AJUSTE AL COSTO RACIÓN POR 73 DIAS	\$5.120.950
TOTAL MINUTA PAE X 73 DIAS	\$583.378.624
VALOR PARA ALIMENTOS EN 73 DÍAS	\$588.499.574

I- PROGRAMA PAE- JORNADA UNICA

Esta modalidad aplica para la Institución Educativa Valdivia, Sede pilotos del programa de modalidad Jornada Única Educativa, según relación siguiente:

TOTAL MINUTA COMPLEMENTO- MENU CICLOS	809 CUPOS
VALOR COSTO RACIÓN A EJECUTAR AÑO 2023	\$3.979
VALOR 73 DÍAS DE MINUTA	\$234.987.803

Las rutas de entrega serán las siguientes:

DISTRIBUCIÓN RUTAS ENTREGA VIVERES PROGRAMA PAE
<b>RUTA ZONA URBANA</b>
I.E Valdivia
<b>RUTA ZONA RURAL</b>
CER Pedro Vasquez
CER San Fermín
CER La Esperanza
CER Higueron
CER La Leriona
CER Santa Ines
CER La Viscalla
CER Luis Maria Cuarta
I.E Marco A Rojo
CER Cachirime
CER Palomas
CER Emilio Vasco
CER Pensilvania
CER Santa Barbara
CER Soledad
CER Astillero
CER El Tigre
CER COLmenas
CER Sinitave



CER Villa Marina
CER Mesetas
CER Paulina
CER Camelias
CER LA Alemania
CER Los Nutabes
CER Buenos Aires
CER Playa Rica

CER Juntas
CER La Barca Cautiva
CER Puquí Abajo
CER EL Pescado
CER Puquí Arriba
CER Montefrio
CER Genova
CER Los Pomos

CER Esperanza
CER Candela
CER La Llana
CER Julio Cesar Gamarra

ELABORADO POR: Édison Arango Gómez- Contratista de Apoyo

### Ciclos de menú:

El ciclo de menú que se ofrece en el Programa de Alimentación escolar, obedece a los lineamientos técnico-administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017.

Para las modalidades de atención fue diseñado un ciclo de menú, compuesto por 10 días calendario escolar en la modalidad de preparación en sitio y en los cuales se incluye variedad de preparaciones. Así mismo, se cuenta con un ciclo de menú de ración industrializada correspondiente a 5 días calendario escolar, para la atención de aquellos establecimientos que no cuentan con las condiciones para la elaboración de la minuta en sitio.

Para dar cumplimiento al objeto del presente, el municipio realizará la actualización del número de cupos, antes de cada entrega de alimentos a las instituciones educativas

### 3.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos y en los listados de marca autorizados desde la Gerencia de MANA. Debe contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del

Centro Administrativo Municipal Dirección Carrera 9 N° 8-14

Teléfono: (57) (4) 836 02 46 Fax (57) (4) 836 04 12

Correo electrónico: [dls@valdivia-antioquia.gov.co](mailto:dls@valdivia-antioquia.gov.co)

[www.valdivia-antioquia.gov.co](http://www.valdivia-antioquia.gov.co)



contrato, deberán cumplir con lo estipulado en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás normas vigentes que lo modifiquen con relación a la obligatoriedad del registro, permiso o notificación sanitario, con las excepciones registradas en estos.

### **3.2 OBLIGACIONES DEL CONVENIENTE Y ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

El CONVENIENTE deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013, “Por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento (...)” y en ningún caso podrá exceder el presupuesto oficial destinado para la contratación, por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control de los suministro efectivamente realizados y de las entregas en el municipio.

#### **3.2.1. INSTALACIONES, EQUIPOS Y MENAJE**

El Contratista deberá contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato. El concepto favorable condicionado se permite siempre y cuando las observaciones presentadas por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría.

#### **3.2.2. RECURSO HUMANO**

**Estado de salud del personal de entrega y distribución de los alimentos** (Res. 2674, artículo 11). El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de los víveres debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no 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, dentro de la ejecución del contrato.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico 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.



- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

**Educción y capacitación** (Res 2674, Artículo 12) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

**Prácticas higiénicas y medidas de protección para el personal de distribución y almacenamiento de los víveres** (Res. 2674, artículo 14)

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, 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. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.



### 3.2.3. ALMACENAMIENTO (Res. 2674 artículo 28)

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionar sea intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación lo podrá hacer el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

### 3.2.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Res. 2674, artículo 29)

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.



- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- 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 contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

#### **4 SUMINISTRO DE ALIMENTOS**

##### **Generalidades.**

- Suministrar los insumos necesarios para preparar los desayunos de los niños, niñas y adolescentes matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional – MEN, Resolución 29452 de 2017 y sus anexos, y en la Resolución 335 de 2021. También aplica para la modalidad de minuta industrializada.
- Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.



- Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.

### 5 IMPLEMENTOS DE ASEO

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PATRONES DE DESEMPEÑO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
JABON LAVA PLATOS EN CREMA	UNIDAD	<b>CARACTERISTICAS:</b> jabón detergente, ideal para limpieza profunda de los utensilios de cocina, especialmente formulado para remover grasa de alimentos, 1000gr. <b>PRESENTACIÓN:</b> Crema	320	\$ 12.000	\$ 3.840.000
BOLSA DE BASURA	PAQUETE	<b>CARACTERISTICAS:</b> con utilización para higiene y aseo, para la manipulación y control de desechos, elaboradas en polietileno de alta densidad, manufacturadas con máquina automática especial antigoteo.con fibras de alta calidad y son muy resistentes, garantizando una mayor fuerza limpiadora y máxima duración. <b>PRESENTACIÓN:</b> por unidad, ideal para lavar ollas, sartenes, platos, etc.	200	\$ 3.500	\$ 700.000
TRAPERO	UNIDAD	<b>CARACTERISTICAS:</b> Elaborado en forma de trenza para una mayor consistencia Asegurada con licra buena y rematada con dos clavos para una mayor durabilidad. Cuenta un cabo en madera y soporte para colgar.	200	\$ 9.700	\$ 1.940.000



REPÚBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA  
MUNICIPIO DE VALDIVIA  
NIT. 890.981.106-1



ESCOBA	UNIDAD	<b>CARACTERÍSTICAS:</b> ESCOBA CON CERDAS 100% DE PET. RESISTENTE AL DESGASTE. GRAN TAMAÑO Y VOLUMEN EN LAS CERDAS. PRESENTA FILAMENTO PLUMADOS (2 CM) QUE ATRAPAN EFICAZMENTE EL POLVO Y NO MALTRATAN NI RALLAN LAS SUPERFICIES.S	200	\$ 6.500	\$ 1.300.000
ESPONJA GRESA	paquete	<b>CARACTERÍSTICAS:</b> para uso doméstico, se usa para el lavado de ollas y limpieza de superficies donde se necesita una acción abrasiva. Ideal para lavar ollas de aluminio percutidas. No usar limpieza de superficies antiadherentes, acero inoxidable y utensilios delicados. <b>PRESENTACIÓN:</b> Paquete por 6 unidades	320	\$ 2.300	\$ 736.000
DETERGENTE EN POLVO	BOLSA	<b>CARACTERÍSTICAS:</b> capacidad humectante (mojante) y poder, para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión (poder peptizante). Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague <b>PRESENTACIÓN: En polvo de 2000gr</b>	320	\$ 18.000	\$ 5.760.000



BLANQUEADOR DESINFECTANTE	UNIDAD	<b>CARACTERÍSTICAS:</b> desinfectante, con ingredientes activos entre un 95% y 99% de cloro (1750ml) <b>PRESENTACIÓN:</b> liquido 1800	320	\$ 6.000	\$ 1.920.000
LIMPIADOR LIQUIDO	LITRO	<b>CARACTERÍSTICAS:</b> Líquido limpiador grado institucional, para limpieza de toda superficie lavable con agua defectiva y rápida acción. Elimina suciedad, grasa ligera y cochambre de pisos, muebles, superficies de plástico o vinilo, paredes pintadas, puertas, etc. Disponibles en 6 fragancias: Mar fresco, Limón, Canela, Floral, Lavanda y Naranja <b>PRESENTACIÓN:</b> liquido X 1000cc	320	\$ 9.400	\$ 3.008.000
					\$ 19.204.000

#### 4.1. OBLIGACIONES DEL CONVENIENTE:

En virtud del presente proceso, EL CONVENIENTE se obliga a:

- 1) Utilizar los recursos del convenio, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos, disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del contrato.
- 2) Entregar las raciones de acuerdo con las ordenes que imparta el municipio previo análisis del número de raciones a entregar por cada ciclo de menús. es decir que el municipio impartirá la orden de entrega cada ciclo de menús o cada semana de acuerdo con el número de estudiantes beneficiarios que se proyecte para el ciclo siguiente y con base en este, el proveedor entregará las raciones.
- 3) Atender los llamados y observaciones del Municipio.
- 4) Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, lo cual será verificando por la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Municipio
- 5) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 6) Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes,

Centro Administrativo Municipal Dirección Carrera 9 N° 8-14

Teléfono: (57) (4) 836 02 46 Fax (57) (4) 836 04 12

Correo electrónico: dls@valdivia-antioquia.gov.co

www.valdivia-antioquia.gov.co



- contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
- 7) Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.
  - 8) Disponer de una bodega en el municipio de ejecución del contrato para el almacenamiento de insumos.
  - 9) Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa.
  - 10) Garantizar el transporte de víveres hasta la bodega ubicada en el municipio de ejecución, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.
  - 11) Garantizar las entregas de los alimentos en la bodega de la que dispone en el municipio de Valdivia para su posterior distribución a las unidades aplicativas
  - 12) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
  - 13) Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas, soporte y registros fotográficos.
  - 14) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:
    - a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.
    - b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.
    - c) Acorde con lo establecido en el título 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 Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
    - d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de minuta preparada en sitio, según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El Contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. **En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados**, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.
    - e) El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación Escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que



les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El Contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.

- f) El Contratista deberá prestar su colaboración en la atención de visitas y atención de requerimientos de la Gobernación de Antioquia y los órganos de control por motivos asociados a la ejecución del contrato cuando corresponda.
- g) El Contratista adoptará las medidas y precauciones establecidas por el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal en materia de bioseguridad para prevenir la propagación del COVID-19, por lo que se deberán disponer de los protocolos de bioseguridad los cuales serán implementados bajo su responsabilidad, los cuales podrán ser objeto de verificación por la Entidad Contratante.
- h) El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.
- i) La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.
- j) El contratista deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional

### FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% m/m Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b. Lecitina máxima 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento.



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Norma con la que debe cumplir: <b>Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.</b> Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005.</b>
<b>Quesito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- El tipo de quesito 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 medicamentos.</li><li>- Estar libres de plaguicidas.</li><li>- No debe la elaboración de quesito 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.</li></ul> Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el <b>Decreto 2310 de 1986</b> y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: <b>Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008</b> y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
<b>Carne de Res para Guisar</b>	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. <ul style="list-style-type: none"><li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°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 de temperatura y humedad relativa.</li><li>- El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente <b>resolución 2905/2007.</b></li></ul>
<b>Carne de cerdo</b>	componentes de la <b>carne de cerdo</b> de capa blanca son: agua (60-80 %), proteína (16-25 %) y grasa (1-30 %), cuyas proporciones pueden ser muy variables dependiendo de la especie animal de la que proceda, edad, sexo, alimentación y zona anatómica del animal. <b>Características físicas:</b> pH, color, capacidad de retención de agua y dureza, y <b>químicas:</b> % de proteína bruta, % de grasa intramuscular, % de grasa total y % de ácidos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados en el músculo
<b>Atún</b>	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe 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. <ul style="list-style-type: none"><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 sol y del ingreso de insectos y roedores.</li></ul> Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: <b>NTC 1276.</b> <b>Resolución No. 0148 del 2007.</b>
<b>Queso tipo mozzarella</b>	tiene un escaso 16% de <b>grasa</b> . Este dato es especialmente relevante porque este <b>queso</b> se realiza con leche de búfala, que es más calórica que la de vaca o la de oveja. El valor energético de la <b>mozzarella</b> ronda entre las 280 y las 300 calorías por cada 100 gramos de producto



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>duración de: 7 a 10 días, también depende el tiempo que se encuentre la fecha de caducidad o vencimiento del producto. Conservación: refrigeración Tiempo vida útil depende de la frescura <b>Decreto 2310 de 1986</b> y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. El empaque no debe estar inflado (soplado)</p>
Huevos	<p>La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. <b>Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.</b></p>
Lentejas	<p>Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. 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% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el <b>decreto 3075 de 1997</b>. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b> <b>Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</b></p>
Fríjol	<p>Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2%</p>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el <b>decreto 3075 de 1997</b>. *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>. Norma que debe cumplir: <b>NTC. 871</b>. Frijol para consumo humano.</p>
<b>Espaguetis</b>	<p>En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: 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. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la <b>Resolución 4393 de 1991</b> del Ministerio de protección social y la <b>NTC. 1055</b>. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>.</p>
<b>Harina de Trigo</b>	<p>La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el <b>decreto 3075 de 1997</b>. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: <b>NTC. 267 (sexta actualización)</b>. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>.</p>
<b>Avena en Hojuelas</b>	<p>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. - 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.</p>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Vida Útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: <b>NTC 2159</b>. Avena en hojuelas para consumo humano.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>.</p>
<b>Harina de Maíz</b>	<p>La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla.</p> <p>La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li><li>- Vida Útil: 6 meses</li></ul> <p>Norma que debe cumplir: <b>NTC 3594</b></p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>.</p>
<b>Pan Tajado</b>	<p>No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.</li><li>- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</li><li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li><li>- 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.</li><li>- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.</li><li>- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.</li><li>- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</li><li>- Vida útil: 5 días</li></ul> <p><b>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</b></p>
<b>Miga de pan</b>	
<b>Azúcar</b>	<p>El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.</li></ul>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>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. Norma que debe cumplir <b>NTC 778</b>. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>.</p>
Panela	<p>La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</li><li>- 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.</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 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><b>Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.</b> <b>Requisitos del Proveedor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria)</li><li>- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento.</li><li>- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.</li></ul>
Aceite	<p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: <b>NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255</b>. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b> . Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.</p>
Margarina	<p>Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005</b>. Debe cumplir la <b>NTC 734</b>.</p>
Chocolate de Mesa en Pasta	<p>No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</li></ul> <p>Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda%</p>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS												
	<p>Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 --</p> <p>- 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.</p> <p>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con <b>la NTC 793</b> en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: <b>Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008</b> y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>												
Sal	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p>- 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.</p> <p>Norma que debe cumplir: <b>Decreto 547 de 1996. NTC 1254.</b></p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la <b>Resolución 5109/2005.</b></p>												
Fruta Entera y de Pulpa Fruta	<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>Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</p> <p>-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación</p> <p>Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.</p> <table border="1" data-bbox="418 1731 1411 2187"> <thead> <tr> <th data-bbox="418 1731 833 1839">FRUTA</th> <th data-bbox="841 1731 1287 1839">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1295 1731 1411 1839">VIDA ÚTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="418 1846 833 1953">Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..</td> <td data-bbox="841 1846 1287 1953">Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td> <td data-bbox="1295 1846 1411 1953">5 días.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="418 1961 833 2028">Guayaba</td> <td data-bbox="841 1961 1287 2028">1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1295 1961 1411 2028">5 a 10 días.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="418 2035 833 2187">FRUTA ENTERA Guayaba, Mandarina, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.</td> <td data-bbox="841 2035 1287 2187">1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1295 2035 1411 2187">3 a 10 días.</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Pulpa de fruta:</b></p>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.	Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días.	FRUTA ENTERA Guayaba, Mandarina, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 10 días.
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL											
Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.											
Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días.											
FRUTA ENTERA Guayaba, Mandarina, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 10 días.											



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS									
	<p>Se debe cumplir con la <b>Resolución No. 7992 de 1991</b> del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la <b>NTC 5468</b>.</p> <p>Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.</p> <p>La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).</p> <p>Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.</p> <p>100% natural. No diluido. No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.</p>									
<p><b>Verduras</b></p>	<p>Deberán presentarse frescas y limpias. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación Norma que debe cumplir: <b>NTC. 1291</b>. Frutas y hortalizas, la Resolución <b>14712 de 1984</b>. Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</p> <table border="1" data-bbox="418 1582 1403 1888"> <thead> <tr> <th data-bbox="425 1592 847 1689">VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th data-bbox="854 1592 1289 1689">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1295 1592 1396 1689">VIDA ÚTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="425 1699 847 1764">Tomate, Zanahoria</td> <td data-bbox="854 1699 1289 1764">Temperatura ambiente no mayor a 15°C</td> <td data-bbox="1295 1699 1396 1764">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="425 1774 847 1888">Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla</td> <td data-bbox="854 1774 1289 1888">4 °C aplicando técnicas de prealastamiento</td> <td data-bbox="1295 1774 1396 1888">5 días</td> </tr> </tbody> </table>	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	Tomate, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días	Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla	4 °C aplicando técnicas de prealastamiento	5 días
VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL								
Tomate, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días								
Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla	4 °C aplicando técnicas de prealastamiento	5 días								
<p><b>Plátano Verde</b></p>	<p>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, 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>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>									



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<ul style="list-style-type: none"><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 pudrición.</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>Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. <b>NTC 341, 341-2</b> clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. <b>NTC 1190</b> Plátano fresco.</p>
Cereal de Maíz en Hojuela	<p>puede ser blanca o amarilla. no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos granos de <b>maíz</b> descascarillados y desgerminados de cocción, secado, laminado y horneado. cualquier otro olor o sabor objetables.</p>
Arroz	<p>Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (<math>\frac{3}{4}</math> del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: 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. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Papa Negra	<p>Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Entera, con la forma característica de la variedad</li><li>- De aspecto fresco y consistencia firme</li><li>- Exenta de síntomas de deshidratación</li><li>- Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades</li><li>- Limpia, exenta 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 pudrición.</li></ul> <p>Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días</p>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa ( <i>Solanum Tuberosum</i> ) para el consumo humano.
Yogur	-No contiene azúcar agregada. -Naturalmente tiene un mínimo contenido de lactosa, generalmente apto para intolerantes. -Contiene microorganismos vivos ( <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococcus Termofilus</i> , bífido bacterias, cultivos lácticos) -Es de sabor natural. El <b>yogur</b> resulta más pastoso y consistente que la leche. Una mayor conservación: El <b>yogur</b> puede conservarse durante más tiempo que la leche. Una mayor acidez del gusto: El <b>yogur</b> resulta más ácido. Una tolerancia digestiva más alta: El <b>yogur</b> se digiere mejor.
Galletas tipo Cracker	- Debe cumplir lo establecido en la NTC1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984 y en la Resolución 10593 de 1985. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio

#### 4.2 OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD:

1. Notificar oportunamente al conveniente el número de cupos, por unidad aplicativa correspondiente a cada entrega.
  2. Proporcionar la información necesaria para dar cumplimiento a las obligaciones del conveniente
  3. Recibir en el sitio y plazos convenidos el objeto del contrato.
  4. Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el contrato de suministros
  5. Realizar seguimiento, control y evaluación al cumplimiento de las condiciones necesarias en los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación y distribución de la alimentación escolar en cada una de las Instituciones Educativas.
  6. Verificar las condiciones de calidad de los alimentos, fechas de vencimiento, empaques y marcas, así como también las condiciones higiénicas del personal y el vehículo responsables del transporte
  7. Pagar el valor del contrato en la forma y tiempo pactados
  8. Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.
  9. Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del contrato
- **Lugar de ejecución:** La ejecución del contrato y la entrega de los bienes objeto del contrato será el Municipio de Valdivia, Antioquia. Para todos los efectos se tendrá como domicilio contractual el Municipio de Valdivia, Antioquia.
  - **Verificación en el plan Anual de Adquisiciones:** La presente contratación se encuentra contemplada en el plan de adquisiciones de la Administración Municipal de la vigencia 2022



- **Supervisión:** La supervisión, vigilancia y cumplimiento de las obligaciones del contrato estarán a cargo de la Secretaría de Seguridad Social y Familia, en cabeza del secretario de despacho.
- **Forma de pago:** El Municipio de Valdivia pagará al proponente con el cual suscriba el contrato de la siguiente manera:

La Administración Municipal pagará al CONVENIENTE el valor del contrato, a través de pagos parciales de acuerdo al avance en la prestación del servicio, previa certificación del SUPERVISOR de recibo a entera satisfacción. Para efectos del último pago se debe suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Valdivia, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

Los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como a los propios del Municipio de Valdivia, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

- **Tipo de contrato: SUMINISTRO**
- **Plazo:** El plazo de ejecución del presente contrato será de SETENTA Y TRES DIAS (73) días del calendario escolar y/o hasta ejecutar el 100 % de las raciones establecidas en el contrato.

## 5. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CON LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN

Se trata de realizar un convenio de asociación de conformidad con el artículo 355 de la Constitución Nacional, el cual Expresa en su inciso final: *"El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. El Gobierno Nacional reglamentará la materia."*

Igualmente el Decreto 777 de 1992, mediante el cual se reglamentó el artículo 355 de la Constitución, manifiesta que Los convenios que celebren la Nación, los Departamentos, Distritos y Municipios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con el propósito de impulsar programas y actividades de interés público, deberán constar por escrito y se sujetarán a los requisitos y formalidades que exige la ley para la contratación entre los particulares, salvo lo previsto en el presente Decreto y sin perjuicio de que puedan incluirse las cláusulas exorbitantes previstas por el Decreto 222 de 1983.

Además el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 señala que las entidades estatales cualquiera que sea su naturaleza y orden administrativo, pueden asociarse con personas jurídicas particulares mediante la celebración de convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna la Ley, de conformidad con lo dispuesto en



los artículos 209 y 355 de la Constitución política y reglamentados por los Decretos 777 de 1992, 1403 de 1992 y 2459 de 1993.

El Decreto 092 de 2017 fue expedido en virtud de la autorización contenida en el artículo 355 de la Constitución Política y su aplicación está restringida a: (i) la contratación con ESAL para impulsar programas y actividades de interés público acordes con los respectivos planes de desarrollo y (ii) la contratación a la cual por expresa disposición del legislador le es aplicable este régimen, como el caso del artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

El Decreto 092 de 2017 es aplicable a los contratos entre las Entidades Estatales del gobierno nacional, departamental, distrital o municipal y ESAL independientemente de la denominación que las partes den al acto jurídico y de la parte que tuvo la iniciativa de celebrarlo. Estos contratos se celebran para impulsar programas y actividades previstas en los planes de desarrollo y proceden exclusivamente cuando busquen promover: los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión; los derechos de las minorías; el derecho a la educación; el derecho a la paz; o las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana.

## **6. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.**

Por antecedentes de la entidad, es decir, con base en precios del ámbito local, el valor aportado por la Gobernación de Antioquia, el valor preestablecido para la ración y aquellos de contratos anteriores, y teniendo en cuenta la experiencia de la entidad, en estos contratos se proyectó unas características técnicas generales de acuerdo a los diferentes programas y políticas públicas municipales que operan para el programa PAE actualmente.

De acuerdo a lo anterior, se asigna como presupuesto de este proceso la suma de: **NOVECIENTOS SIETE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DOCE PESOS M/L (\$907.247.212)**

### **ANÁLISIS DE LA DEMANDA:**

Para el análisis económico que soporta el valor estimado del contrato, se consideró las siguientes variables: demanda de estudiantes, localización, disponibilidad de recursos, impuestos, y demás costos indirectos del proyecto.

Las variables consideradas para calcular el presupuesto de la respectiva contratación, así como su monto y el de los costos asociados a la ejecución del contrato, están debidamente soportadas.

El futuro objeto a contratar está considerado en el Plan de Desarrollo municipal, y hace parte del proyecto

### **ANÁLISIS DE LA OFERTA:**

Durante los años, 2019, 2020 y 2021, otros municipios, ha realizado las siguientes contrataciones relacionadas con el suministro de víveres, donde se incluyen algunos ítems objeto del presente contrato y que han servido como punto de referencia para la construcción del presupuesto oficial.

## **COMPARATIVO CONTRATACIÓN EN OTROS ENTES TERRITORIALES**



AÑO	ENTIDAD	PROCESO	TIPO PROCESO	OBJETO	VALOR CONTRATO
2019	Municipio de Venecia, Antioquia	Selección abreviada No.01 de 2019	Selección abreviada	Suministro de víveres, alimentos, implementos de aseo, combustible y menaje para la preparación del complemento alimentario brindado a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos que se encuentren activos en la matrícula oficial en desarrollo del convenio interadministrativo n°2018as390148 suscrito entre el departamento de Antioquia- gerencia de seguridad alimentaria y nutricional -maná- y el municipio de Venecia.	\$213.987.824
2020	Municipio de Fredonia, Antioquia	SAMC001-2020BS	Subasta	Operación y suministro del programa de alimentación escolar (PAE) en los establecimientos educativos del municipio de Fredonia por 49 días calendario escolar de acuerdo al convenio 2019AS390072	\$218.481.433
2021	Municipio de Liborina, Antioquia	SA-001-2022	Subasta	Suministro de complementos alimentarios dentro de la ejecución del programa de alimentación al escolar PAE a través del cual se brinda un	\$239.922.540



				complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de LIBORINA” según convenio interadministrativo celebrado entre el Departamento de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional (MANA) y el municipio de Liborina – Antioquia	
--	--	--	--	--	--

### RUBRO PRESUPUESTAL, CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y NOMBRE Y NÚMERO DE RADICADO DEL PROYECTO EN EL BANCO DE PROYECTOS.

**Rubro presupuestal:** Para atender el costo del contrato a celebrarse, se cuenta con el acuerdo Nro. 084 del 13 de diciembre de 2022 vigencias futuras, certificados de disponibilidad presupuestal números 00008 y 00009 del 02/01/2023.

Numero CDP	Número rubro	Valor
00008	2.3.2.02.01.002	816.905.962
00009	2.3.2.02.01.002	90.341.250

### OTROS GASTOS

El futuro contrato que se genere a partir del presente proceso contractual, involucra necesariamente gastos tributarios, de contratación y administrativos, los cuales también se tuvieron en cuenta y se incluyen para determinar el costo total del presente estudio.

### Aspectos Tributarios y Otros Gastos

La siguiente tabla es **meramente informativa**, en caso que se haya omitido alguno, no exime de responsabilidad al contratista de asumirlo, como tampoco a la entidad de cobrarlo ya que en todo caso se impone el principio de legalidad del impuesto o de la deducción, el cual debe ser consultado por el contratista antes de suscribir el contrato.

Impuesto	Persona Natural	Persona jurídica
Estampilla Pro-Bienestar Adulto Mayor.	4% del Valor Total del contrato	4% del Valor Total del contrato
Estampilla Pro-Hospital	1% del valor total del contrato	1% del valor total del contrato



Estampilla Pro-Cultura	2% del valor total del contrato	2% del valor total del contrato
Estampilla Pro – Deporte	2.5% del valor total del contrato	2.5% del valor total del contrato
RETEFUENTE	3.5% (RS) 2.5% (RC)	2.5%
IVA	(Según corresponda)	(Según corresponda)
RETEICA	10 X MIL	10 X MIL

### Gastos Administrativos

En este rubro se consideran todos los costos administrativos en que puede incurrir la conformación y funcionamiento de un consorcio, unión temporal o gastos adicionales de administración que implica asumir uno o varios contratos con las características que tiene este tipo de procesos.

## 7. INDICADORES DE IDONEIDAD

### 7.1 CAPACIDAD JURÍDICA

- a) Que el objeto social esté relacionado con el servicio de alimentación y/o ejecución de programas nutricionales, de modo que le permita y habilite para presentar la propuesta y celebrar el contrato.
- b) Su existencia jurídica (antigüedad) debe tener como mínimo más de doce (12) años contados a partir de la fecha del acta de constitución hasta el cierre de este proceso.
- c) Su duración, contada a partir de la fecha de cierre del presente proceso, no debe ser inferior al plazo de ejecución del contrato y treinta (30) meses más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes en materia de liquidación de contratos.
- d) No encontrarse incurso – la ESAL y su representante legal - en causales de inhabilidad, incompatibilidad y conflicto de intereses que le impidan celebrar contratos con el Estado.
- e) No reportar la imposición de multas ni sanciones por incumplimientos en la ejecución de obligaciones contractuales.
- f) Actuar a través de su representante legal o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerla en la presentación de la propuesta y la celebración y ejecución del contrato que se derive del proceso competitivo. Cuando de conformidad con el documento respectivo, el representante legal o apoderado de la ESAL no tenga facultades suficientes para presentar la propuesta o para celebrar el contrato, se deberá anexar a la propuesta el acta en la que conste la decisión del órgano social competente, que autorice la presentación de la misma y la suscripción del contrato.
- j) Tener reconocimiento de Personería Jurídica ante el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF.
- h) Que se encuentre habilitados en el banco de oferentes del ICBF en los programas “DE CERO A SIEMRE” Y “MI FAMILIA”

### 7.2 CAPACIDAD FINANCIERA

El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP vigente y en firme.

Centro Administrativo Municipal Dirección Carrera 9 N° 8-14

Teléfono: (57) (4) 836 02 46 Fax (57) (4) 836 04 12

Correo electrónico: [dls@valdivia-antioquia.gov.co](mailto:dls@valdivia-antioquia.gov.co)

[www.valdivia-antioquia.gov.co](http://www.valdivia-antioquia.gov.co)



## Indicadores de capacidad financiera

Indicador	Índice requerido
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 2,20
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,60
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 0,80

Para la verificación de la Capacidad Financiera (CF) se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP para aquellos proponentes individuales o integrantes de una forma asociativa que hayan realizado la inscripción, actualización o renovación de su RUP.

Cuando se trate de Proponente Plural, cada indicador se evalúa mediante la sumatoria ponderada de los componentes del indicador, tomando para el efecto el valor del componente acreditado por cada integrante multiplicado por su respectiva participación en la figura asociativa, así:

$$\text{Indicador}_x = \frac{\sum_i^n (\text{Numerador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}{\sum_i^n (\text{Denominador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}$$

Dónde: x corresponde a los indicadores de liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de intereses. n corresponde al número de integrantes del proponente plural. Para el caso del Proponente Plural, todos los integrantes que lo conforman deben aportar el Registro Único de Proponentes.

Para los indicadores que son valores absolutos, como el capital de trabajo y el patrimonio se calcularán con la sumatoria de los indicadores de los integrantes del proponente plural.

Toda vez que el cálculo del indicador de liquidez y del indicador de razón de cobertura de interés puede dar una indeterminación (división por cero), si se materializa la hipótesis anterior y el proponente se presenta: a) A título individual, se considera que "cumple", b) En alguna de las formas asociativas permitidas por la ley donde el cálculo de los indicadores de todos los integrantes es indeterminado, se considera que "cumple" y c) En las formas asociativas permitidas por la ley donde el cálculo de los indicadores de todos los integrantes no es indeterminado, en este caso entre el(los) integrante(s) a(los) cual(es) se le(s) pueda calcular el(los) indicador(es) respectivo(s) deberán acreditar tal(es) indicador(es) teniendo en cuenta que para este caso en particular el indicador de la forma asociativa se obtendrá del promedio de los indicadores del(los) integrante(s) a(los) cual(es) se le(s) pueda calcular el(los) indicador(es) respectivo(s).

Sin perjuicio de lo anterior, ni el proponente individual ni ninguno de los integrantes de las formas asociativas permitidas por la ley podrá(n) acreditar un indicador de razón de cobertura de intereses menor que cero (0) so pena de considerar la propuesta como "no cumple" la capacidad financiera.

### 7.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP vigente y en firme.

Centro Administrativo Municipal Dirección Carrera 9 N° 8-14

Teléfono: (57) (4) 836 02 46 Fax (57) (4) 836 04 12

Correo electrónico: [dls@valdivia-antioquia.gov.co](mailto:dls@valdivia-antioquia.gov.co)

[www.valdivia-antioquia.gov.co](http://www.valdivia-antioquia.gov.co)



### Indicadores de capacidad organizacional

Indicador	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a 0,20
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0,10

Cuando se trate de Proponente Plural, cada indicador se evalúa mediante la sumatoria ponderada de los componentes del indicador, tomando para el efecto el valor del componente acreditado por cada integrante multiplicado por su respectiva participación en la figura asociativa, así:

$$\text{Indicador}_x = \frac{\sum_i^n (\text{Numerador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}{\sum_i^n (\text{Denominador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}$$

Donde: x corresponde a los indicadores de rentabilidad de patrimonio y rentabilidad de activos. n corresponde al número de integrantes del proponente plural.

Sin perjuicio de lo anterior, ni el proponente individual ni alguno de los integrantes de las formas asociativas permitidas por la ley podrá(n) acreditar un indicador de rentabilidad sobre el patrimonio y/o rentabilidad sobre activos menor que cero so pena de considerar la propuesta como “no cumple” la capacidad organizacional.

#### 7.4 CAPACIDAD LOGÍSTICA Y DE OPERACIÓN

Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico – sanitarios, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico. El operador responderá por los actos y omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa. Dicho requisito se acredita a través de certificación sobre realización de capacitación en manipulación de alimentos.

#### 7.5 INDICADORES DE EXPERIENCIA

a) El participante debe estar inscrito en el SECOP como ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO – ESAL Banco Nacional de Oferentes ICBF: con una capacidad de contratación mayor a 5.000 SMMLV.

Experiencia específica:

b) El proponente deberá acreditar una experiencia específica representada en la celebración de mínimo CUATRO (4) contratos y/o convenios celebrados con entidades públicas o privadas, ejecutados en convenios de operación del PAE o similares a la fecha del cierre del proceso, lo cual deberá probar con las certificaciones respectivas, siempre que se trate de programas de alimentación o actividades afines o asociados a este.

#### 8. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.



Se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.

El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.

La entidad deberá tipificar, los riesgos que puedan presentarse en el desarrollo del contrato, con el fin de estimar cualitativa y cuantitativamente la probabilidad e impacto, y señalar el sujeto contractual que soportará, total o parcialmente, la ocurrencia de la circunstancia prevista en caso de presentarse, a fin de preservar las condiciones iniciales del contrato.

Dicho análisis se encuentra en el documento anexo al pliego de condiciones y a los estudios previos el cual es publicado en el portal de [www.contratos.gov.co](http://www.contratos.gov.co)

## 9. GARANTÍAS

El Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá, a favor del Municipio, como mecanismo de cobertura del riesgo derivado del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales, cualquiera de las garantías autorizadas por el Decreto 1082 de 2015, a saber: (1) Pólizas de seguros, (2) Fiducia mercantil en garantía, (3) Garantía bancaria a primer requerimiento; (4) Endoso en garantía de títulos valores y depósito de dinero en garantía, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, o una sociedad fiduciaria, o una entidad financiera sometida a vigilancia y control de la Superintendencia Financiera, legalmente establecida en Colombia, con el fin de cubrir los perjuicios derivados de las obligaciones, así:.

AMPAROS EXIGIBLES	CUANTÍA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del Proceso de Contratación.
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Duración del contrato y 6 meses mas
Calidad del Servicio	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Duración del contrato y 6 meses mas
Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Duración del contrato y 3 años mas
Responsabilidad Extracontractual	Civil 200 SMLMV.	Duración del contrato

El asegurado y/o beneficiario será el **MUNICIPIO DE VALDIVIA ANTIOQUIA**

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, la póliza de responsabilidad civil extracontractual deberá contener las siguientes coberturas adicionales:

Centro Administrativo Municipal Dirección Carrera 9 N° 8-14

Teléfono: (57) (4) 836 02 46 Fax (57) (4) 836 04 12

Correo electrónico: [dls@valdivia-antioquia.gov.co](mailto:dls@valdivia-antioquia.gov.co)

[www.valdivia-antioquia.gov.co](http://www.valdivia-antioquia.gov.co)



Cada una por el 100% del valor asegurado:

Daño emergente y lucro cesante	Evento/vigencia
Perjuicios extra patrimoniales	Evento/vigencia

Cada una por el 30% del valor asegurado

Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas	Evento/vigencia
Patronal	Evento/vigencia
Cruzada	Evento/vigencia
Parqueaderos	Evento/vigencia
Vehículos propios y no propios	Evento/vigencia
Bienes bajo cuidado, control y custodia	Evento/vigencia

En la póliza de responsabilidad extracontractual solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida. Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada no serán admisibles.

Este amparo deberá presentar cláusula de no cancelación o no renovación a noventa (90) días.

En el evento en que no se llegare a liquidar el contrato dentro del término previsto de Seis (6) meses, después de terminado el plazo de ejecución del mismo, se ampliará la vigencia de la garantía única para el amparo de Cumplimiento por 24 meses más, de conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Para este efecto, el interventor o supervisor según sea el caso, deberá verificar el cumplimiento de esta obligación y requerir oportunamente al contratista de ser necesario, para que proceda con la ampliación de la vigencia de la garantía, en cuyo caso, los gastos que se deriven de la ampliación de la vigencia de la garantía también deberá asumírselos el contratista.

De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso. El incumplimiento de la obligación del CONVENIENTE de mantener la suficiencia de la garantía, facultará al Municipio para declarar la caducidad del contrato.

## 10. CRITERIOS DE PONDERACIÓN

**INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Artículo 2.2.1.2.4.1.1. y ss. del Decreto 1082 de 2015.**

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.1 al 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, y el Manual Explicativo de los Capítulos de Contratación Pública de los Acuerdos Comerciales Negociados por Colombia para Entidades Contratantes, por la cuantía del proceso, se encuentra cobijada por:



### Colombia – Triángulo Norte (únicamente con Guatemala).

La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Original firmado,

**ADRIANA MARGARITA BALDIRIS ALVAREZ**  
Secretaria de Seguridad Social Y Familia

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
<b>Proyectó</b>	Adriana Margarita Baldiris Alvarez	SECRETARIA DE SEGURIDAD SOCIAL Y FAMILIA	
<b>Revisó</b>	Cindy Andrea Sánchez Jiménez	COORDINADORA DE CONTRATACIÓN	
<b>Revisó</b>	Juan Carlos Pineda Araque	ASESOR JURÍDICO EXTERNO	
<b>Aprobó</b>	Francisco Alberto Gonzalez Barrera	SECRETARIO DE GOBIERNO Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA	

Los firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, lo presentamos para la firma.