



**ESTUDIOS PREVIOS PROCESO COMPETITIVO  
(Decreto 092 de 2017) – MS-RE-01-2023**

1

1. En cumplimiento del Principio de Transparencia en la actividad contractual consagrado en el Artículo 25 Numeral 7 y 8 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se realiza el presente estudio previo para adelantar el respectiva Contratación para impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo “POR EL SAMPUES QUE QUEREMOS”, cuyo objeto es: **“SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DENTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DIRIGIDO A LOS NIÑOS Y NIÑAS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS MILLAN VARGAS SEDE PRINCIPAL, LUIS G PORTACIO Y EL CAMPANO, MARISCAL SUCRE SEDE SANTA MARTA, LAS PERONILLAS Y BIZERTA BAJO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SEDE SANTA MARTA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, EN EL MUNICIPIO DE SAMPUES, VIGENCIA 2023”.**

La Constitución Política de Colombia prevé en el artículo 2 como fines del Estado: “servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación.

En Colombia la Educación es un derecho constitucional fundamental, de conformidad con el artículo 67 de la Carta Política de 1991 según el cual establece “La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social con la cual se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura. Asimismo, se dispone que “El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación...”. “...Las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la ley.

Así mismo, el artículo 44 de la carta política consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente. En este sentido establece entre otros, los siguientes derechos: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado y el acceso a la educación. Igualmente, impone que la familia, la sociedad y el estado, tienen la obligación de asistir y proteger al niño, para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás.

La Educación es uno de los principales promotores del desarrollo integral, que permiten el desarrollo de capacidades y habilidades que contribuyen a superar la exclusión, la inequidad, la desigualdad y mejorar la calidad de vida y productividad individual y social. La Educación es un medio de acceso para el conocimiento, a la tecnología, a la ciencia y a los demás bienes y valores de la sociedad.



El Estado tiene el deber de garantizar a toda la población, de acuerdo con la disponibilidad de recursos, los derechos económicos y sociales, entre ellos el acceso y permanencia a la Educación. El Municipio ha avanzado en proveer los servicios básicos, sin embargo, aún persiste condiciones que limitan las oportunidades de algunos sectores, los cuales no ha permitido que este derecho se logre plenamente de manera equitativa, en igualdad de justicia y equidad.

2

En el Municipio de Sampués, Departamento de Sucre, existe en la actualidad una población educativa matriculada en los establecimientos educativos oficiales, hijos de padres de familias en su mayoría clasificados en los estratos I y II del SISBEN, los cuales, por su situación económica no pueden atender las necesidades mínimas en lo relacionado con la alimentación de sus hijos para asistir a la Institución Educativa.

La Ley 715 de 2001, en su artículo 76.17 establece que corresponde a los distritos y municipios, garantizar el servicio de Restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 2, párrafo 2 de dicha Ley.

Así mismo la Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y adolescencia, establece como objetivo de las políticas públicas fortalecer la articulación interinstitucional e intersectorial, así como diseñar y poner en marcha acciones para lograr la inclusión de la población infantil más vulnerable a la vida social en condiciones de igualdad.

Igualmente la Ley 1176 de 2007 en el artículo 16, señala que para el desarrollo del Programa de alimentación escolar: (...) Las entidades territoriales seguirán y aplicaran, en primer término, los lineamientos técnico administrativos básicos vigentes 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 el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa”

El Ministerio de Educación Nacional, mediante la Resolución 00335 de 2021 expidió los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Por tal razón se hace necesario que el Estado, en este caso el Municipio de Sampués, Departamento de Sucre, viabilice la contratación del servicio de Programa de Alimentación Escolar (PAE), para atender las necesidades alimentarias en las modalidades de complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada tarde de la población estudiantil de las instituciones educativas oficiales del sector urbano matriculados en preescolar y primaria, que más adelante se relacionan, a fin de mejorar la situación nutricional y alimentaria de la población estudiantil más vulnerable del Municipio, alcanzar mejores índices de aprendizaje y coadyuvar al cumplimiento del objetivo del Milenio de “Erradicar el hambre y la pobreza extrema”., debe entonces generarse los procedimientos administrativos que permita prestar este servicio en las mejores condiciones posibles de calidad y eficiencia, además de contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños,



niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables, a través del suministro de un complemento alimentario.

Así mismo se ha identificado que en el Municipio existe un alto porcentaje de población escolar que se encuentran dentro de los niveles 1 y 2 del SISBEN y registrados en el Sistema de Matrícula (SIMAT) como estudiantes oficiales, y que son personas de escasos recursos económicos para su supervivencia y que en ciertos casos acuden a las aulas de clase sin ni siquiera una comida digna que les permita desarrollar sus actividades escolares en óptimas condiciones, ocasionando de esta manera desnutrición y bajo rendimiento académico, por este motivo se hace urgente continuar con la implementación del programa de Alimentación Escolar –PAE- liderado por el Ministerio de Educación Nacional, en donde se atenderán a 2.505 niños Y niñas de preescolar y primaria, matriculados en las Instituciones Educativas urbanas Priorizadas del Municipio, distribuidos conforme a la ficha técnica.

Una de las metas propuestas en el Plan de Desarrollo Municipal de Sampués 2020-2023 “Por el Sampués que Queremos” es contribuir a la satisfacción de las necesidades básicas de su población y su desarrollo económico, social, ambiental, educativo y cultural, consistente entre otras cosas, en brindar atención especial a los estudiantes del sector urbano que buscan los mecanismos de surgir, teniendo como principal apoyo la educación.

La Administración Municipal propende por aumentar la cobertura y calidad educativa de acuerdo a las necesidades del servicio, por evitar la deserción escolar, y por evitar las migraciones de estudiantes a otros municipios, invirtiendo los recursos del sector educación de manera eficiente, y priorizando los sectores más vulnerables y desprotegidos de la población.

Se ha detectado que, debido a la carencia de recursos económicos, los padres de familia para satisfacer sus necesidades esenciales, muchas veces integran al trabajo a sus hijos menores de edad, privándolos de esta manera del derecho que tienen a la educación.

Así mismo, el elevado costo de los insumos que componen la canasta familiar es causas para que los padres de familia no puedan darles un desayuno o un almuerzo a sus hijos para que asistan a los establecimientos educativos.

**Objetivo General del PAE:** suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

**Población Objetivo:** son población objetivo del Programa los niños, niñas, focalizados según los criterios de priorización que establece la resolución 29452 de 2017, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.

**Focalización de Titulares de Derecho:** La focalización de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a quienes se les suministrará el complemento alimentario debe realizarse en el marco del Comité de Alimentación Escolar, con los integrantes docentes, coordinadores o delegados de cada sede educativa y el rector del establecimiento educativo. Este Comité,



presidido por el rector, debe elaborar el acta que detalle la metodología utilizada para la focalización y el listado de los titulares de derecho seleccionados, la cual, debe remitirse a la respectiva secretaría de educación.

La Administración municipal conocedora de esta necesidad brindará el servicio de complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada tarde a los estudiantes de la zona urbana, y para ello adelantará el proceso de selección de un contratista idóneo que pueda prestar el servicio como operador de este servicio, cumpliendo las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo.

4

## 2. El objeto a contratar, con sus especificaciones requeridas para su ejecución.

**2.1. OBJETO: “SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DENTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DIRIGIDO A LOS NIÑOS Y NIÑAS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS MILLAN VARGAS SEDE PRINCIPAL, LUIS G PORTACIO Y EL CAMPANO, MARISCAL SUCRE SEDE LAS SANTA MARTA, LAS PERONILLAS Y BIZERTA BAJO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SEDE SANTA MARTA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, EN EL MUNICIPIO DE SAMPUES, VIGENCIA 2023”.**

### 2.2. Codificación del servicio en el sistema UNSPSC:

El proponente debe estar clasificado en el RUP en siguientes códigos de la Clasificación UNSPSC:

-CÓDIGO DE CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS CLASIFICACIÓN UNSPSC	PRODUCTO O BIEN
501930	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
851516	ASUNTOS NUTRICIONALES
851517	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
901016	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
931316	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
931415	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES.



### 2.3. Especificaciones Técnicas del Objeto a Contratar-Ficha técnica:

#### 2.3.1. Instituciones beneficiadas con complemento alimentario.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NIVEL PREESCOLAR	NIVEL 1° A 3°	NIVEL 4° Y 5°	TOTAL
IE MILLAN VARGAS SEDE PRINCIPAL	101	219	290	610
IE MILLAN VARGAS SEDE EL CAMPANO SEBASTIAN PEÑATES	92	186	50	328
IE MILLAN VARGAS SEDE LUIS G PORTACIO	100	233	69	402
IE MARISCAL SEDE PRINCIPAL	0	232	218	450
IE MARISCAL SUCRE SEDE LAS PERONILLAS	24	135	126	285
IE MARISCAL SUCRE SEDE SANTA MARTA	162	94	0	256
IE MARISCAL SUCRE SEDE BIZERTA	29	88	57	174
	<b>508</b>	<b>1187</b>	<b>810</b>	<b>2505</b>

#### 2.3.3. Ciclos de Menú Complemento alimentario jornadas mañana y tarde.

2.3.3.1. Ciclos de menú - Ración para preparar y entregar en el sitio -- complemento alimentario jornadas mañana y tarde.

**VER ANEXO TECNICO**

2.3.3.1. Ciclos de menú - Ración Industrializada -- complemento alimentario jornadas Mañana y tarde.

**VER ANEXO TECNICO**

#### 2.3.4. Costos del menú para los diferentes ciclos Raciones preparadas en sitio.

**VER ANEXO TECNICO**

#### 2.3.5. Costos del menú para los diferentes ciclos Raciones Industrializadas.

**VER ANEXO TECNICO**

#### 2.3.6. Recurso Humano para la preparación del complemento alimentario.

**VER ANEXO TECNICO**



#### 4. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

6

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

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

Los requisitos aquí presentados son orientativos, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	POLLO
DESCRIPCIÓN	El cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado.</li> <li>-- Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</li> <li>-- No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.</li> <li>-- <b>Solo se permite el suministro de pechuga sin piel y sin hueso a los Titulares de Derecho del programa.</b></li> <li>-- En caso de que la porción entera de la pechuga supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón.</li> </ul>



	<p>-- Por el alto riesgo de contaminación por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación “arroz con pollo”, no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Titulares de Derecho del Programa.</p> <p>La inclusión de embutidos de pollo en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado;; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico;; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad;; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Productos refrigerados: --2°C a 4°C. -- Productos congelados: --18°C o inferior.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CARNES ROJAS: RES, CERDO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.</p> <p>-- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</p> <p>-- Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.</p> <p>-- Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 -- 8 % de grasa: bondiola o cabeza</p>



	<p>de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.</p> <p>-- <b>No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</b></p> <p>-- La inclusión de embutidos de carne de res y/o cerdo en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado;; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico;; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Productos refrigerados: 0°C a 4°C. -- Productos congelados: --18°C o inferior.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESCADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilagosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>-- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</p> <p>-- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</p> <p>-- La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.</p> <p>-- <b>Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.</b></p> <p>-- La inclusión de embutidos de pescado en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de</p>



	Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado;; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico;; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad;; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561/1984.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Productos refrigerados: 0°C a 4°C. -- Productos congelados: --18°C o inferior.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HIGADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. -- El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o café rojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños. -- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Productos refrigerados: --2°C a 4°C. -- Productos congelados: --18°C o inferior.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>



<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
-----------------------------------	---

10

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ATUN EN CONSERVA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua o aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto).</li> <li>-- El peso escurrido para el atún en conserva con aditivos deberá ser en mínimo el 75% del peso neto para todas sus clasificaciones.</li> <li>-- El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser en promedio mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.</li> <li>-- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata.</li> <li>-- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> <li>-- Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.</li> <li>-- El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 561/1984, Resolución 148/2007, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>SARDINAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto preparado con las especies de sardinas permitidas en la legislación, envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados, empacado en recipientes herméticamente cerrados





	y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>-- Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido.</p> <p>-- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p>-- Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario</p> <p>-- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.</p> <p>-- Las sardinas en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 561/1984, Resolución 337/2006, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>-- La cáscara debe ser fuerte y homogénea.</p> <p>-- Deben estar libres de contaminación.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	<p>-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.</p> <p>-- Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente</p>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<p>-- Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas.</p> <p>-- El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.



<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
-----------------------------------	--

<b>GRUPO</b>	<b>LACTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE ENTERA DE VACA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Leche Pasteurizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C -- 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.</p> <p>Leche Ultrapasteurizada: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración.</p> <p>Leche Ultra--Alta--Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.</p>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>-- Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra--alta--temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto.</p> <p>-- Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido</p>





	en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0°C a 4°C. -- Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LACTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE EN POLVO ENTERA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche que previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra--alta--temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- 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 cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. -- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LACTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>QUESO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está 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 queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.</li> <li>-- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Refrigeración 0°C a 4°C.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LENTEJA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad.</li> <li>-- No debe contener más del 1% de impurezas.</li> <li>-- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>-- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.



<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>FRIJOL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende todas las variedades del género phaseolus spp.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.</li> <li>-- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>-- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>GARBANZO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>-- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu.



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>-- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>FRUTAS</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- 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.</li> <li>-- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</li> <li>-- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</li> <li>-- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>-- Libres de humedad externa anormal.</li> </ul>



	-- Exentas de olores y sabores extraños. -- Libres de impurezas y cuerpos extraños. -- Exentas de síntomas de deshidratación.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- 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. -- Enteros, con la forma característica de la variedad. -- De aspecto fresco y consistencia firme. -- Exentas de síntomas de deshidratación. -- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. -- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. -- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. -- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARROZ</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Granos enteros o quebrados de la especie <i>Oryza sativa</i> L.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- Humedad menor al 14%. -- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. -- El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.



	-- deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. -- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PASTAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, reparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE TRIGO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L.</i> , o trigo ramificado <i>triticum compactum host.</i> , o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- 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 y olores extraños.



	-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 1944/1996 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 152--1985.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.
<b>REQUISITOS GENERALES</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.</p> <p>-- 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.</p> <p>-- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.</p> <p>-- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.</p> <p>-- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes.</p> <p>-- Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201--1995.



<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L.</i> , o trigo ramificado <i>triticum compactum host.</i> , o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. -- Debe estar exentos de sabores y olores extraños. -- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. -- La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. -- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. -- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
--------------	-----------------



<b>PRODUCTO</b>	<b>AREPAS DE MAIZ</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre--cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> <li>-- Las arepas precocidas deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o 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>-- Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- Refrigeración: 0°C a 4°C
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PRODUCTOS DE PANADERIA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> <li>-- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o 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>-- 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>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>



<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	-- Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>AZUCARES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AZUCAR BLANCO REFINADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado. • Afinación: es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. -- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. -- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>AZUCARES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PANELA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	-- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. -- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. -- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. -- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.



	<p><b>Requisitos del Proveedor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles.</li> <li>-- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor.</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>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

<b>GRUPO</b>	<b>ACEITE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico--químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- 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
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>GRASAS O AZÚCARES (Según presentación)</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CHOCOLATE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para



	mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> <li>-- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- 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
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o el proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>SAL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anti-compactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</li> <li>-- Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico.</li> <li>-- No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.</li> <li>-- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	-- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	-- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	-- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.



**6. Lugar de ejecución:** El proyecto se ejecutará en el Municipio de Sampués-Sucre. La provisión de los alimentos deberá ser efectuada por el futuro contratista, en cada una de las unidades de servicios (restaurantes escolares) de las Instituciones Educativas priorizadas del Municipio de Sampués.

**7. Identificación del contrato a celebrar.** Contrato de Prestación de Servicios.

25

**8. Plazo de ejecución:** El plazo para la ejecución del contrato objeto del presente estudio es de SESENTA Y NUEVE (69) DIAS CORRESPONDIENTES AL CALENDARIO ESCOLAR -2023, contado a partir de la fecha en que se firme el acta de inicio entre el contratista y el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato que se genere.

**9. Forma de pago:** El Municipio de Sampués, se compromete a realizar los desembolsos del valor del contrato de la siguiente manera: el valor del proyecto, el cual se encuentra estimado en **SETECIENTOS VEINTITRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SETENTA Y CUATRO PESOS, (\$723.472.074)**, se realizara mediante un primer desembolso a título de anticipo, posterior a la legalización del contrato y aprobación de las garantías por valor del 30% del valor del contrato, que será amortizado mediante actas parciales de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas a los Establecimientos Educativos con corte al último día calendario escolar de cada mes y demás costos ofertados que no hagan parte del valor de la ración, previa aprobación de la supervisión del programa, hasta completar el 100% del monto del anticipo.

Para tal efecto el contratista previamente deberá constituir una garantía que ampare la correcta inversión y el buen manejo del anticipo y deberá presentar plan de inversión del anticipo para ser aprobado por el supervisor designado.

El saldo restante correspondiente al 70%, será pagado mediante actas parciales mensuales, previa aprobación de la supervisión, para lo cual deberá entregar el informe técnico, financiero y administrativo dentro de los diez (10) días corrientes contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación. El contratista debe presentar los aportes correspondientes de las personas que laboran a su cargo, donde se demuestre que se encuentra al día con el pago de los aportes al sistema de seguridad social y los parafiscales cuando corresponda y los demás documentos exigidos por la oficina de presupuesto. La acreditación de los aportes se requerida para la realización de cada pago derivado del contrato, al tenor de lo dispuesto por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Los recursos objeto del presente contrato se manejarán en una cuenta de ahorros especial, diferente a las del contratista, con el fin de garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato.



**10. Supervisión o Interventoría.** La Entidad ejercerá el control y vigilancia del contrato a través de la supervisión, la cual será ejercida por el funcionario que ejerza el cargo de Secretaria de Educación, Cultura y TIC Municipal o el funcionario designado por esta para tal efecto, o por un interventor externo contratado para tal fin, dando cumplimiento a las disposiciones expedidas por el Ministerio de Educación Nacional “Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”.

### **11. Obligaciones del Contratista**

Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:

- Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante o al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.
- 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 raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Software contable, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
- Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.
- Utilizar las bodegas para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
- En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.



- Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 00335 de 2021».
- 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.
- 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 normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
- Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el «Anexo No. 2 de la Resolución 00335 de 2021- Fase de alistamiento, equipos, dotación e *Implementos de aseo*» (*anexo publicado en el siguiente link [http://www.mineducacion.gov.co/xwla/microsifios-preescolar-básica-y-media/Programa de alimentación, documentos y formatos/358483:Decretos, resoluciones y circulares](http://www.mineducacion.gov.co/xwla/microsifios-preescolar-básica-y-media/Programa%20de%20alimentación,%20documentos%20y%20formatos/358483:Decretos,%20resoluciones%20y%20circulares)*).
- Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del «Anexo 1 de la Resolución 00335 de 2021-Aspectos alimentarios y nutricionales», y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor del contrato.
- Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el municipio para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las



raiones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

- Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.
- Informar periódicamente al municipio, al MEN, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
- Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
- Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del municipio y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
- Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
- Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
- Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
- Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

## 12. Obligaciones de la Entidad contratante

**1.** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; **2.** Pagar oportunamente al contratista el valor total de la contratación, de acuerdo con lo estipulado en el contrato que se genere; **3.** Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado; **4.** Solicitar, cuando lo considere necesario, informes, sobre la ejecución de las acciones definidas para la ejecución del objeto de la presente contratación; **5.** Acudir ante las autoridades para obtener la protección de los derechos derivados de la presente contratación y sanción para quien los vulnere; **6.** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno al Municipio, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento; **7.** Actualizar o revisar los precios o adoptar las medidas necesarias, cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero de



la presente contratación, previo informe del supervisor sobre la ocurrencia de tales hechos; **8.** Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión de la presente Contratación; **9.** Repetir, cuando sea el caso, contra los servidores públicos, el Contratista o terceros, por las indemnizaciones que deba pagar, como consecuencia de la presente contratación.

### **13. Sanciones Pecuniarias.**

#### **a). Multas:**

En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales y/o legales a que haya lugar por parte del CONTRATISTA en la ejecución del contrato o en cumplimiento de sus obligaciones durante la ejecución del contrato, el CONTRATISTA cancelará al Municipio por cada semana de retraso, el equivalente al cero punto cinco por ciento (0.05%) del valor total del contrato, sin exceder el diez (10%) por ciento del valor del mismo.

Para efectos de dar cumplimiento a la presente cláusula, El Municipio y/o el supervisor verificarán semanalmente el cumplimiento, entre otros, del Cronograma de Trabajo y obligaciones a cargo del CONTRATISTA, de acuerdo con lo señalado en el pliego de condiciones, especificaciones técnicas, propuesta presentada por el contratista y cláusulas del presente contrato, quien deberá informar sobre su cumplimiento o incumplimiento.

Para efectos de que el CONTRATISTA cancele los valores por la mora en la ejecución de las obligaciones no se requiere que El Municipio lo constituya en mora, el simple incumplimiento o retardo imputable al contratista dará origen al pago de las sanciones de apremio previstas en esta cláusula.

El CONTRATISTA autoriza a El Municipio para que descuente y compense de las sumas a su favor los valores correspondientes a la multa.

De no existir tales saldos a favor del contratista o de no resultar estas suficientes para cubrir la totalidad del valor de las multas, El Municipio podrá obtener el pago total o parcial de la multa mediante reclamación de pago ante la compañía de seguros, haciendo efectivo el amparo de cumplimiento otorgado con la garantía única.

**Procedimiento para la imposición de las multas:** Advertida cualquiera de las circunstancias anotadas anteriormente, El Municipio, mediante comunicación escrita, señalará al CONTRATISTA los hechos en que se funda el incumplimiento correspondiente e instará al cumplimiento de las obligaciones pertinentes indicando el monto total de la multa que se causa por tales circunstancias. Para rendir las contradicciones y explicaciones correspondientes, el CONTRATISTA contará con un plazo no superior a tres (3) días hábiles. Si vencido el plazo el CONTRATISTA guarda silencio, se entenderá que la multa ha sido aceptada y El Municipio procederá a su cobro en los términos previstos en la cláusula de multas. En caso de que el contratista formule, en término, objeciones frente a los hechos en que se fundan las conclusiones sobre la mora o incumplimiento de las obligaciones, El Municipio decidirá definitivamente sobre su procedencia mediante decisión motivada. En



caso de mantenerse la imposición de la multa, se procederá a su cobro en los términos previstos en la cláusula de multas.

**b). Penal pecuniaria:**

En caso de incumplimiento parcial o definitivo de las obligaciones a cargo del contratista o de declaratoria de caducidad del contrato, El Municipio podrá hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria, por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, suma que se estipula como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se le causen, sin perjuicio del derecho a obtener del contratista y/o de su garante el pago de la indemnización correspondiente a los demás perjuicios que con dicho incumplimiento se le hayan irrogado y a exigir el cumplimiento del contrato. El contratista autoriza a El Municipio a descontarle, de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a la pena pecuniaria aquí estipulada. De no existir tales deudas o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad de su valor, El Municipio podrá obtener el pago de la pena mediante reclamación de pago ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía única.

La aplicación de la pena pecuniaria establecida en el presente numeral deberá estar precedida del procedimiento establecido en el numeral anterior, y culminará, en cualquier caso, con la expedición de un acto administrativo motivado.

El acto administrativo, además, declarará el incumplimiento parcial o total de las obligaciones y, según corresponda, la terminación o caducidad del contrato.

**14. La modalidad de selección del contratista y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos.**

Es aplicable a la presente contratación el Procedimiento competitivo de régimen especial establecido en el Decreto 092 de 2017, estableció la nueva reglamentación por medio de la cual las entidades estatales de cualquier orden, contratar con personas jurídicas sin ánimo de lucro en relación con los contratos y contratos establecidos en el artículo 355 de la Constitución.

De conformidad con el artículo 4° del Decreto 092 de 2017, se establece para las entidades estatales, la oportunidad de tramitar un proceso competitivo con el fin de escoger a la entidad sin ánimo de lucro que desarrollara y/o ejecutara, programas y proyectos de los enunciados en el artículo 2° del mismo Decreto.

Lo anterior como quiera que el Ministerio de Educación Nacional expidió la Resolución No. 00335 de 2021“ Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”, en el cual se determinan las características técnicas uniformes mínimas de cada una de las minutas patrón de los complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada tarde requeridos, de tal forma que los futuros proponentes pueden realizar ofrecimientos de la misma índole, y al tratarse de bienes y servicios de común utilización, es procedente realizar el proceso competitivo de Régimen Especial establecido en el decreto 092 de 2017.



De acuerdo a lo anterior el proceso de selección para contratar el suministro de alimentación escolar para la vigencia 2023 se realizará mediante el proceso competitivo de Régimen Especial establecido en el decreto 092 de 2017.

### 15. El valor estimado del contrato y la justificación del mismo

31

Se estima como valor de la contratación la suma de **SETECIENTOS VEINTITRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SETENTA Y CUATRO PESOS, (\$723.472.074). ESTE VALOR INCLUYE LOS COSTOS DIRECTOS, INDIRECTOS, IMPUESTOS, ESTAMPILLAS Y DEMAS DERIVADOS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

#### 15.1. DISPONIBILIDAD DE RECURSOS:

No. DE CDP	RUBRO	FECHA	VALOR
202300264	1.2.4.4.01 SGP Asignacion especial- programas de alimentación escolar	Abr-10-2023	<b>\$723.472.074</b>
<b>TOTAL</b>			<b>\$723.472.074</b>

Para la estimación del presupuesto se tuvo en cuenta: i). El estudio del sector comercial de alimentos a contratar; ii). Costos por estudiante del suministro de complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada tarde, y iii). Costo de la logística necesaria para la entrega eficiente de la alimentación escolar, y demás costos directos e indirectos. (La información relacionada con el valor de la ración fue establecida mediante estudio de mercado, valores estos que sirvieron para calcular el presupuesto oficial así:

ALCALDIA MUNICIPAL DE SAMPUES.				
SECRETARIA DE EDUCACION CULTURA Y TIC.				
SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS PARA EL ACCESO Y PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS, EN LAS I.E. MILLÁN VARGAS Y SUS SEDES. Y LA I.E. MARISCAL SUCRE Y SUS SEDES, CON RACIÓN PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA EN EL MUNICIPIO DE SAMPUÉS, SUCRE.				
PRESUPUESTO OFICIAL PAE 2023				
CONCEPTO	NUMERO DE DIAS POR ENTREGA	CUPOS	COSTO VARIABLE	TOTAL GENERAL
COSTO DIRECTO COMPLEMENTO AM/PM	69	2.249	\$ 3.065,74	\$ 475.744.598,94



COSTO DIRECTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	256	\$ 3.579,09	\$ 63.221.045,76
<b>TOTAL DE CUPOS</b>	2.505		
<b>SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS</b>			<b>\$ 538.965.644,70</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE OPERACIÓN</b>			
MANO DE OBRA MANIPULADORAS			\$ 67.057.500,96
TRANSPORTE DE ALIMENTOS			\$ 12.734.979,25
RECURSO HUMANO			\$ 31.923.848,57
DOTACION			\$ 9.778.673,80
EXAMEN DE LABORATORIO			\$ 1.335.833,10
ASEO			\$ 5.341.826,09
COMBUSTIBLES			\$ 3.856.247,85
<b>SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS</b>			<b>\$ 132.028.909,62</b>
IMPUESTOS Y ESTAMPILLAS COSTOS INDIRECTOS (14,5%)			<b>\$ 22.390.867,71</b>
<b>SUB TOTAL COSTO OPERACIÓN</b>			<b>\$ 693.385.422,03</b>
GASTOS DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS CONEXOS (3%)			\$ 20.801.562,66
GASTOS DE IMPREVISTO (1,33909497%)			\$ 9.285.089,31
<b>SUBTOTAL ADMINISTRACION E IMPREVISTOS</b>			<b>\$ 30.086.651,97</b>
<b>COSTO TOTAL OPERACION PAE</b>			<b>\$ 723.472.074,00</b>

**Nota.** El valor del contrato incluye todos los impuestos, tasas, y contribuciones Nacionales, Departamentales y Municipales, y los gastos directos e indirectos inherentes al cumplimiento satisfactorio del contrato que se genere.

#### 16. Los criterios para seleccionar la oferta más favorable.

Se tendrá en cuenta para la verificación de los requisitos habilitantes lo establecido en el presente estudio y lo dispuesto en el pliego de condiciones. De conformidad con lo previsto en el párrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos.

La verificación de los requisitos habilitantes de las propuestas se realizará de acuerdo con lo señalado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 del 2015 y en el pliego general de condiciones en relación con: Capacidad jurídica, Capacidad financiera, Capacidad organizacional, experiencia, objeto y especificaciones técnicas mínimas. El plazo dentro del cual la Entidad elaborará el estudio para la verificación de los requisitos



habilitantes de las propuestas, será el establecido en el cronograma del presente proceso. La entidad podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias para la verificación con antelación a la realización de la subasta.

### **16.1. Capacidad – Jurídica – Documentos Habilitantes de carácter jurídico**

33 Los requisitos jurídicos que se exigirán en los pliegos de condiciones como requisito de verificación (Cumple / No Cumple) son aquellos necesarios para determinar que el proponente o el miembro del consorcio o unión temporal no se encuentre incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad, prohibición o conflicto de interés y adicionalmente que cuente con la capacidad e idoneidad jurídica necesaria para celebrar y ejecutar el contrato que surja como consecuencia del mismo. Son requisitos jurídicos:

a. La Carta de Presentación de la Propuesta debe estar debidamente suscrita por el proponente de acuerdo con las siguientes reglas: Si es persona jurídica, por el representante legal o quien se encuentre facultado conforme a la ley y los estatutos sociales, en caso de consorcio o unión temporal, por quien haya sido designado representante en el documento de constitución.

b. No estar incursos en causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley, de conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011. Para tal fin debe aportar una certificación expedida por el representante legal del proponente manifestando no encontrarse inhabilitado, o tener incompatibilidad al momento de presentación de la propuesta.

En caso de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, todas las empresas que conforman el mismo, deben allegar este requisito.

c. Las personas jurídicas deben estar constituidas legalmente y registradas en la Cámara de Comercio. En el evento de que la persona jurídica no está obligada a este registro, deberá acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo. El objeto social de la persona jurídica debe comprender el de la presente licitación. En caso de unión temporal o concurso, deben acreditar en conjunto que sus objetos sociales comprenden el de la licitación.

d. Las personas naturales solo acreditarán la inscripción en el registro mercantil de la Cámara de Comercio, si se trata de una exigencia legal.

e. Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural, o del apoderado (si es el caso).

f. Los proponentes deben estar inscritos, calificados y clasificados en el Registro Único de Proponentes en la actividad exigida en el presente pliego de condiciones. El RUP debe encontrarse vigente y en firme para la fecha del ejercicio de la subasta.



La Entidad no exige los documentos que el interesado debe presentar para su inscripción, renovación o actualización del RUP y si el proponente los allega, no serán tenidos en cuenta.

g. Certificación de cumplimiento en el pago de aportes a Seguridad Social Integral y aportes parafiscales.

34

h. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación.

i. Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría General de la República.

j. Certificado de Antecedentes Judiciales.

k. Documento de conformación del consorcio, unión temporal o promesa futura, en los términos contenidos en el pliego de condiciones.

m. Apoyo a la industria nacional, certificación del representante legal de la empresa o persona natural, que se entenderá bajo la gravedad del juramento, donde manifieste que su empresa ofrece bienes y servicios nacionales de conformidad a la Ley 816 de 2003.

Este requisito será tenido en cuenta únicamente para efectos de desempate (ver factores de desempate relacionados en el presente pliego), por lo que el proponente deberá acreditar la condición, desde su oferta, ya que en el evento de que ocurra un empate perderá este beneficio.

En caso de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, todas las empresas que conforman el mismo, deben allegar este requisito.

**Nota.** Las características específicas de los requisitos jurídicos habilitantes, la verificación y posibilidades de aclaración, se desarrollarán con precisión en los pliegos de condiciones.

## 17. Experiencia

Los contratos para acreditar experiencia deben estar inscritos en el Registro Único de Proponentes-RUP en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas:

CÓDIGO DE CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS CLASIFICACIÓN UNSPSC	PRODUCTO O BIEN
50193000	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
85151600	ASUNTOS NUTRICIONALES
85151700	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS



90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
93131600	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93141500	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES.

### 17. 1 Experiencia habilitante del Proponente.

El Proponente deberá acreditar la ejecución en máximo dos (2) contratos, cuyo objeto sea el suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:

La experiencia requerida de acuerdo con la circular de Colombia Compra, debe estar asociada con el éxito en programas desarrollados por la entidad privada sin ánimo de lucro similares o afines al programa o actividad prevista y debe ser proporcional al alcance, el valor y la complejidad; por lo tanto, los participantes en el presente proceso deberán cumplir lo siguiente:

De acuerdo con el objeto del proyecto se solicita haber celebrado dentro de los últimos tres años anteriores al día de entrega de ofertas, dos (02) CONTRATOS ejecutados y liquidados cuyo objeto haya sido prestación u operación de SERVICIO Y/O PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

En los dos contratos ejecutados se deberá acreditar la ejecución de actividades relacionadas con SUMINISTRO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL Y ALIMENTACION, la suma de dichos contratos corresponderá al valor del presupuesto oficial expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes.

Para el caso de proponentes plurales Consorcio o Uniones Temporales, la acreditación de la experiencia deberá ser aportada por todos sus integrantes sin importar el porcentaje de participación, siempre que la sumatoria de los contratos aportados cumpla con el porcentaje estipulado en el párrafo anterior y dicho contrato se encuentre registrado en el RUP de quienes acrediten la experiencia.

Para los contratos ejecutados originalmente por consorcios o uniones temporales de los cuales haya hecho parte un participante, se acreditará la experiencia afectando el valor certificado por el correspondiente porcentaje de participación.

El SMLMV (Salario Mínimo Legal Mensual Vigente) que se tomará para el cálculo del valor del contrato, será el SMLMV del año en que finalizó el contrato, de acuerdo a la información del contrato que se relacione en la propuesta.



## 17.2. EFICACIA Y EFICIENCIA DE LA EXPERIENCIA

Adicionalmente, de acuerdo con el objeto, así como el número de beneficiarios que establece el proyecto y en los términos de eficacia y eficiencia, así como de la reputación de la ESAL, solicitado por el Decreto 092 de 2017, Se deberá demostrar en por lo menos uno de los contratos certificados contenga lo siguiente:

36

- Haber realizado suministro de alimentación Escolar.
- Haber realizado actividades para la atención de Población Vulnerable (Primera infancia, víctimas, adultos mayores, entre otros)
- Que se haya certificado a la ESAL por su contratante la ejecución a satisfacción del contrato.

Lo solicitado hace parte también de la verificación que debe realizar la entidad de la reputación y reconocida idoneidad, con el fin de minimizar los riesgos del futuro contratista.

La información relativa a la EXPERIENCIA se podrá complementar con cualquier otro documento adicional que se requiera cuando la información referida en el presente numeral, no se pueda obtener de la certificación. El documento adicional para complementar la información relativa a la experiencia deberá ser expedido por la entidad contratante. La(s) certificación(es) expedida(s) por la(s) entidad(es) contratante(s), debe(n) ser suscrita(s) por el funcionario competente e indicar la fecha de expedición.

## 18. CONDICIONES TECNICAS.

### 18.1 CERTIFICADO DE CAPACIDAD DEL PERSONAL

Quienes están interesados en el presente proceso competitivo, deberán anexar a sus ofertas una certificación bajo la gravedad del juramento, suscrito por el representante legal, en el cual manifieste que la entidad privada sin ánimo de lucro cuenta al momento de la presentación de la oferta con:

No.	CARGO	PROFESION	PERFIL	DISPONIBILIDAD
Un (1)	Coordinador Operativo	Ingeniero de alimentos, o industrial o agroindustrial, o nutricionista	Experiencia profesional: Mínima de cinco (5) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior y a partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley.  Experiencia específica: experiencia específica certificada como coordinador de al menos tres (3) contratos y/o proyectos	50%



			relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	
Un (1)	Nutricionista Dietista	Nutricionista Dietista	Experiencia profesional: Mínima de tres (3) años, contada a partir de la expedición de la tarjeta profesional.  Experiencia específica: en un (1) contrato y/o proyecto en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos	50%
Siete (32)	Manipuladoras líderes		Ser mayor de 18 años. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación a la fecha de presentación y experiencia relacionada en mínimo 2 contratos y/o proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.  Residente en el municipio donde se prestará el servicio lo cual se acreditará con la certificación de Sisben.	50%

Con la oferta no se tendrá que portar dichas hojas de vida, las cuales serán de obligatorio cumplimiento al momento de suscripción del acta de inicio, se tiene que aportar y adjuntar hojas de vida, soportes documentales y de experiencia del personal que avalen dicha certificación.

## 18.2 TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Para realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, debe contar con vehículos tipo furgón, los cuales deberán tener la documentación reglamentaria vigente; además de cumplir con los requisitos exigidos en el artículo 4º de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para la acreditación de esta condición, el oferente deberá allegar comunicación suscrita por el representante legal, bajo la gravedad de juramento, manifestando que contará con los vehículos para la ejecución de la negociación en los siguientes términos allegando adicionalmente la siguiente información:

- Si el vehículo es propio: Tarjeta de propiedad.



- Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing.
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Documentos del titular del vehículo (cédula de ciudadanía y/o certificado de existencia y representación legal, según sea el caso).
- Matrícula del Vehículo.
- Revisión Técnico-Mecánica (si aplica).
- Fotocopia del SOAT.
- Concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal o acta de visita con concepto sanitario "Favorable", con fecha de expedición no superior a 1 mes a la fecha del cierre.
- Documento del Conductor
- Licencia de tránsito del conductor acorde a la categoría del vehículo ofertado
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación a la fecha de presentación de la oferta.
- El vehículo deberá ser modelo 2014 o superior con capacidad de carga de mínimo 2 toneladas.

## 19. PROPUESTA ECONÓMICA

En el momento de fijar el valor de las raciones y el valor total de la oferta inicial de precio en el presente proceso de selección, los proponentes deben tener en cuenta todos los costos y gastos por concepto de los precios de cada componente de la ficha técnica, los impuestos y deducciones, IVA, herramientas, transporte, distribución, legalización del contrato, entrega de los bienes y todos los demás gastos inherentes al cumplimiento satisfactorio del contrato.

### 19.1. ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

La propuesta inicial de precio deberá efectuarse en Pesos Colombianos con aproximación a la unidad en peso.

El oferente debe formular su propuesta económica en el FORMATO ANEXO definido.

El OFERENTE debe formular su propuesta económica teniendo en cuenta para ello el plazo de ejecución según el PRESUPUESTO y las condiciones y especificaciones técnicas del proyecto contenidas en el ANEXO TÉCNICO del proyecto.

Deberá tener en cuenta que la totalidad de los tributos, independientemente de la denominación que asuman o del nivel del que provengan, que se causen o llegaren a causar por la celebración, ejecución y liquidación del contrato objeto del presente proceso competitivo, serán de su cargo exclusivo.



### Otros aspectos a tener en cuenta para la presentación de la oferta económica:

El OFERENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios y valor total, conforme al cual, en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato.

39

Al formular la propuesta, el OFERENTE deberá tener en cuenta que todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la CONSTITUCIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA, en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del oferente, por lo tanto, el precio que se proponga deberá considerar tales conceptos.

**EL MUNICIPIO DE SAMPUES** solo desembolsará el precio convenido y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.

**EL MUNICIPIO DE SAMPUES** efectuará al OFERENTE las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el OFERENTE deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven del presente contrato.

Las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho el OFERENTE deberán ser tramitadas por éste ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte de **EL MUNICIPIO DE SAMPUES** o costo para ella.

Con relación al IVA, el OFERENTE deberá discriminar en la cotización este impuesto, si pertenece al régimen común. En caso de no indicarlo, este nuevo valor no podrá ser reconocido por **EL MUNICIPIO DE SAMPUES** y el OFERENTE deberá asumir el costo del impuesto.

Solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por OFERENTE. No se acepta la presentación de oferta alternativa.

### 20. RETIRO DE LA PROPUESTA.

Los OFERENTES podrán solicitar por escrito a **EL MUNICIPIO DE SAMPUES**, el retiro de sus propuestas antes de la fecha y hora previstas para el cierre del presente proceso competitivo, la cual será devuelta sin abrir, en el acto de apertura de las mismas, al OFERENTE o a la persona autorizada.

### 21. PONDERACIÓN DE PROPUESTAS (Máximo 1000 Puntos)

El día y hora del cierre y presentación de propuestas se dejará constancia del valor total de la propuesta económica, la cual será objeto de verificación y ponderación durante



la etapa de evaluación

### 21.1. ÚNICO OFERENTE.

En el evento que solo un OFERENTE se encuentre habilitado por haber cumplido los requisitos de verificación Jurídico, experiencia y eficiencia, EL MUNICIPIO verificará que el precio total de su oferta no exceda el del presupuesto oficial establecido en la presente invitación; de lo contrario, la propuesta se considerará RECHAZADA, es decir, no se tendrá en cuenta para su aceptación.

El valor total de la propuesta se determinará con base en precios unitarios, y deberá ser presentada en el FORMATO ANEXO.

Obviamente tratándose de un único OFERENTE, se le asignarán los 1.000 puntos.

### 22. VARIOS OFERENTES

Se evaluarán las ofertas presentadas de la siguiente manera:

CONCEPTO	PUNTAJE
Un vehículo tipo furgón adicional con la documentación requerida.	300 puntos
Una nutricionista adicional con experiencia de dos años a partir de expedición de Tarjeta profesional.	250 puntos
Ciclo de 20 menús de Complemento alimentario Jornada Mañana/Tarde ración preparada en sitio e industrializada	350 puntos
Apoyo a industria nacional	95 puntos
Menor valor de oferta económica	5 puntos
TOTAL	1.000 puntos

#### 22.1. REGLAS PARA CALIFICAR Y PUNTAJE DE OFERTA.

El oferente que ofrezca un vehículo tipo furgón con capacidad de carga superior a una tonelada y media (1.5) refrigerado modelo 2014 en adelante, con la documentación requerida, obtendrá el mayor puntaje de trescientos (300) puntos, y de no ofrecer dará cero (0) puntos.

El oferente que presente una nutricionista adicional con experiencia de dos (2) años a partir de expedición de Tarjeta profesional, obtendrá el mayor puntaje de doscientos cincuenta (250) puntos y no ofrecer dará cero (0) puntos.

El oferente que presente un ciclo de veinte (20) menús para Complemento alimentario Jornada Mañana/Tarde Ración preparada en Sitio y Ración Industrializada, con las respectivas guías de preparación, análisis químicos y lista de intercambios en los formatos



establecidos por el MEN y de conformidad a lo establecido en la Resolución 00335 de 2021, obtendrá el mayor puntaje de trescientos cincuenta (350) puntos y no ofrecer dará cero (0) puntos.

### ***Ciclos de Menús.***

41 El proponente, teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, los nutricionistas del operador del servicio debe elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 20 días, con su respectivo análisis químico y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquéllos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración ni del menú.
- En el caso de que el PAE esté siendo ejecutado con recursos de la Alcaldía, los ciclos de minutas se publicarán también en la alcaldía.

### ***Lista de intercambios.***

El proponente deberá presentar con su propuesta listado de alimentos organizados en siete (7) grupos de alimentos, de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, que poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas que aseguren que el intercambio sea apropiado para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.

Para tal efecto deberá revisar el Anexo # 03. Formato ciclo de minutas - Lista de intercambios. Fuente: Guías Alimentarias para la Población Colombiana. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Santafé de Bogotá 1999.

Los grupos de alimentos son:

1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
2. Hortalizas, verduras y leguminosas verdes



3. Frutas
4. Carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales
5. Lácteos
6. Grasas
7. Azúcares y dulces

42

Nota: Realizar cambios de menú solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta. En todo caso, la lista de intercambios será aprobado por esta entidad territorial.

### ***Información Que Se Debe Presentar Por Cada Menú***

Los proponentes deberán preparar el menú con la siguiente información:

1. Número de cada menú.
2. Nombre de los alimentos ingredientes de la preparación de acuerdo con la tabla de alimentos recomendada.
3. Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre del alimento.
4. Código del alimento de acuerdo a la tabla de composición de alimentos recomendada.
5. Peso neto en gramos o cc de los alimentos.
6. Totales de kilocalorías y macro nutrientes y porcentaje de adecuación de estos de acuerdo al requerimiento nutricional.
7. Las calorías de cada menú serán totalizadas teniendo en cuenta el aporte dado por el total, de los gramos de macro nutriente.

### ***Factores De Anulación De Los Menú***

1. Incumplimiento por debajo del rango de calorías totales por cada menú establecidas en el pliego.
2. Incumplimiento por debajo en el porcentaje % de macronutrientes (proteínas, grasa y carbohidratos), contemplados en el pliego.
3. Que el análisis nutricional del menú no corresponda al menú establecido en el ciclo.
4. Menú repetido.
5. Que los alimentos que conforman el menú no estén contemplados dentro de la minuta patrón presentada por el proponente.

Apoyo a la industria Nacional. Para determinar el puntaje otorgado por este componente se tendrán en cuenta las disposiciones de la Ley 816 de 2003. En este orden de ideas, se consideran como servicios nacionales, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015 los siguientes: servicios nacionales los prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la Legislación Colombiana.

Por tanto, se aplicará la reciprocidad para personas jurídicas extranjeras bajo las siguientes condiciones:

La reciprocidad aplica para aquellos proponentes extranjeros, que participen individualmente o como integrantes de estructuras plurales, que deseen el tratamiento de proponente nacional.



• Las sociedades extranjeras sin domicilio en Colombia o las personas naturales extranjeras no residentes en el país que presenten propuesta, recibirán el mismo tratamiento que los nacionales, siempre que exista un acuerdo, tratado o un convenio entre el país de su nacionalidad y Colombia, en el cual se establezca que las ofertas de servicios colombianos se les concederá en ese país el mismo tratamiento otorgado a sus nacionales en cuanto a las condiciones, requisitos, procedimientos y criterios para la adjudicación de los contratos celebrados con el sector público.

En el caso de que no existan tales acuerdos, en cumplimiento del Decreto 1082 de 2015, el Gobierno Nacional debe haber certificado que los oferentes de bienes y servicios nacionales gozan de trato nacional, con base en la revisión y comparación de la normativa en materia de compras y contratación pública de dicho Estado.

En cualquier caso, la inexistencia del acuerdo o certificación mencionados no restringe la participación de sociedades o personas extranjeras, ni constituye causal de rechazo de su propuesta.

El oferente cuya totalidad de la estructura plural o proponente individual que sean personas naturales nacionales, personas naturales extranjeras residentes en Colombia o personas jurídicas nacionales o con sucursal en Colombia y; personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia o las personas naturales extranjeras no residentes en el país que hayan acreditado la reciprocidad, así como las estructuras plurales integradas por dichas personas, se le asignarán noventa y cinco (95) puntos. En caso contrario se le darán cero (0) puntos.

El oferente que presente la oferta económica de menor valor obtendrá el mayor puntaje de cinco (5) puntos y las demás ofertas obtendrán su puntaje al aplicar por fórmula o regla de tres simple, quienes no presenten oferta económica su propuesta será rechazada.

### **23. El análisis de riesgo y la forma de mitigarlo.**

En la ejecución del contrato pueden llegar a presentarse causas previsible que afectan la carga económica o financiera de las partes que, en virtud del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, deben ser reconocidas y asumidas con el objeto de salvaguardar la adecuada marcha de la gestión contractual y la finalidad de las partes en la contratación.

El Riesgo es un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, y que como tal debe ser considerado y tenido en cuenta por la Entidad a efecto de evitar cualquier carga adicional durante la ejecución del contrato.

La Entidad evaluó los eventos que se pueden presentar durante la ejecución del contrato y que puedan afectar el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expidió Colombia Compra Eficiente.

#### **23.1. Ver Anexo, Matriz de Riesgos.**

Se considera que los factores que permitirán soportar la tipificación, estimación y asignación de los riesgos previsible que pueden afectar el equilibrio económico del



contrato son los que se encuentran establecidos en el Anexo 2 del presente estudio previo.

### 23.2. Probabilidad de Riesgo.

Nivel	Rango	Descripción
1	Raro	Puede ocurrir excepcionalmente
2	Improbable	Puede ocurrir ocasionalmente
3	Posible	Puede ocurrir en cualquier momento futuro
4	Probable	Probablemente va a ocurrir
5	Casi cierto	Ocurre en la mayoría de las circunstancias

### 23.3. Impacto de Riesgo

Nivel	Rango	Calificación Cualitativa	Calificación Monetaria
1	Insignificante	Obstruye la ejecución del contrato de manera trascendente.	Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.
2	Menor	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja. Aplicando medidas mínimas se puede lograr el objeto del contrato	Los sobrecostos no representan más del cinco por ciento (5%) del valor del contrato.
3	Moderado	Afecta la ejecución del contrato	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el cinco (5%) y el quince (15%) por ciento
4	Mayor	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual.	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta (30%).
5	Catastrófico	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta por ciento (30%)

### 23.4. Categoría del riesgo

Valoración Del Riesgo	Categoría
8,9 y 10	Riesgo extremo



6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo Medio
2,3 y 4	Riesgo Bajo

45

La Entidad aclara que los anteriores riesgos están mencionados de manera enunciativa y explicativa sin que se entiendan agotados todos los riesgos inherentes y relacionados con el objeto de la presente contratación, los cuales se entienden asumidos por el contratista salvo expresa manifestación en contrario por parte del Ente Territorial por consiguiente, es responsabilidad del (los) proponente (s) durante la etapa del proceso y hasta antes del cierre, hacer las observaciones que estime pertinentes en razón de su conocimiento especializado en la ejecución del objeto de esta contratación. El Municipio se reserva el derecho a acoger o no las observaciones que se formulen de la distribución de los riesgos previsibles a cargo del contratista.

Igualmente, debe mencionarse que el Contratista asume los riesgos mencionados a partir de la fecha de suscripción del contrato y en todas las etapas del mismo, así como los efectos derivados de todos y cada uno de los riesgos asociados al contrato, al igual que respecto a lo que se logre determinar.

La Entidad no hará reconocimiento alguno al Contratista basado en el suceso de alguno de los riesgos asumidos por el Contratista, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al Contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentre expresamente pactada en el contrato.

## 24. Las garantías que la entidad estatal contempla exigir en el proceso de contratación.

### a) Cumplimiento

El contratista debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del Municipio de Sampués-Sucre, por un valor del diez por ciento (10%) del valor total del contrato. La garantía de cumplimiento debe contener los siguientes amparos:

Tabla 17 - Suficiencia y vigencia de los amparos de la garantía de cumplimiento

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Cumplimiento del contrato	Por un valor del diez por ciento (10%) del valor del contrato.	Con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más, o hasta la liquidación del contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Por un valor del diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Por el plazo del contrato y tres (3) años más.



Calidad del servicio	Por un valor del diez por ciento (10%) del valor del contrato.	Por una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
Correcto manejo e inversión del anticipo	Cien por ciento (100%) del valor del Anticipo	Igual al plazo del contrato y seis (6) meses mas..
Responsabilidad civil extracontractual	Por una cuantía equivalente a 200 SMLMV	Por una vigencia igual a la del contrato y seis (06) meses mas

## 25. La indicación de si el proceso de contratación está cobijado por un acuerdo comercial

Al proceso de contratación de la referencia le serán aplicables o no los tratados de libre de comercio de conformidad con el siguiente cuadro:

Acuerdo Comercial		Valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable	Excepciones
Alianza Pacífico	Chile	Bienes y servicios \$655.366.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 62
	Perú	Servicios de construcción: \$16.384.153.000	
Chile		Bienes y servicios \$643.264.000 Servicios de construcción: \$16.081.602.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 47
Costa Rica		Bienes y servicios \$1.162.733.000 Servicios de construcción: \$16.389.628.000	1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 57, 59, 62
Estados AELC		Bienes y servicios \$852.074.000 Servicios de construcción: \$21.301.857.000	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37
Triángulo del Norte	Guatemala	Valor de la menor cuantía de la Entidad Estatal	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 60
	El Salvador		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 60
Unión Europea		Bienes y servicios \$859.752.000 Servicios de construcción: \$21.493.810.000	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37

Estado	Entidad	Presupuesto del proceso de	Excepción aplicable al	Proceso de contratación
--------	---------	----------------------------	------------------------	-------------------------



47

		estatal includ a	contratación superior al valor del acuerdo comercial	proceso de contratación	cubierto por el acuerdo comercial
Alianza Pacífico	Chile	Si	No	Si	No
	Perú				
Chile		Si	No	Si	No
Costa Rica		Si	No	Si	No
Estados AELC		Si	No	Si	No
Triángulo del Norte	Guatemala	Si	No	Si	No
	El Salvador	Si	No	Si	No
Unión Europea		Si	No	Si	No

La contratación a realizar no se encuentra cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano.

Dado en Sampués-Sucre, abril 10 de 2023.

ORIGINAL FIRMADO

**YASSIR ANTONIO CARLO MORELO**

Secretario de Educación, Cultura y Tic Municipal Sampues-Sucre.