MUNICIPIO DE ENTRERRÍOS ANTIOQUIA

FICHA TÉCNICA

SECRETARÍA DE SALUD

SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA
No. 005-2023

"SUMINISTRO Y SERVICIO DE TRANSPORTE DE VÍVERES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO NUTRICIONAL PARA LA EFECTIVA EJECUCIÓN DEL MISMO EN EL MUNICIPIO DE ENTRERRÍOS, ANTIOQUIA"

JULIO DE 2023

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

ALIMENTO	UNIDAD/MEDIDA
Aceite vegetal	fco/250cc
Aguacate	/1;GRAMO
Ajo	gr/1gr
Arroz	pqt/500gr
Avena en hojuelas	/200;pte x 200 gr
Avena Molida	pqt/200gr
Azúcar	blsa/500gr
Banano	/1;GRAMO
Canela en Polvo	und/20gr
Carne de cerdo, mag	gr/1gr
Carne de res, magra	gr/1gr
Cebolla cabezona	gr/1gr
Cebolla junca	gr/1gr
cereal de maíz en ho	pte/30
Cilantro	gr/1gr
Cocoa en polvo sin a	/200;pte x 200 gr
Espinaca	gr/1gr
Fríjol cargamanto	pqt/500gr
Fruta cosecha	gr/1gr
Fruta entera grupo 1	gr/1gr

Fruta entera grupo 2	gr/1gr
Fruta entera grupo 3	gr/1gr
Galleta Craker	pqt/108 gr
Guineo	gr/1gr
Harina de maíz	blsa/500gr
Harina de trigo fortifi	blsa/500gr
Huevo tipo A	unidad/55gr
Laurel Seco	pqt/10gr
Leche en polvo ente	bolsa/380gr
Lenteja	pqt/500gr
Maíz tierno	/340;und x 340
Margarina suave de	und/125gr
Oregano Seco	pqt/20gr
Pan Hamburguesa	und/50 gr
Pan Redondo	und/20gr
Pan tajado	pte/400
Panela	und/500 gr
Papa común, con cá	gr/1gr
Papa criolla, con cás	gr/1gr
Pasta Corta	pte/250
Pimenton	gr/1gr
Plátano hartón madu	gr/1gr

Plátano hartón verde	gr/1gr
Proteina vegetal de s	/330;pte x 330
Queso blanco o cam	und/200
Queso blanco rayad	pte/500
Queso Mozzarella	und/250
Sal yodada	pqt/500gr
Tomate de aliño	gr/1gr
Yogurth 200 CC	/200;und x 200
yuca	gr/1gr
zanahoria	gr/1gr

(Listado aproximado y enunciativo)

2. Obligaciones y especificaciones técnicas

2.1. Obligaciones del contratista

1. El contratista debe estar en capacidad de suministrar insumos de la canasta familiar para el programa PAE y la logística necesaria para ser entregados en las condiciones y calidades solicitadas.
2. Iniciar la ejecución del contrato de acuerdo con el inicio de ejecución marcado en Secop II.
3. Efectuar las entregas de los suministros y servicios en los plazos establecidos por la supervisión.
4. Obrar con buena fe, evitando dilaciones que puedan presentarse durante la ejecución del contrato.
5. Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.
6. Entregar los insumos objeto de este contrato con las especificaciones técnicas descritas en el estudio previo, pliego de condiciones, contrato y ficha técnica, en el lugar y plazos establecidos en el presente contrato.
7. Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el municipio de Entrerríos Antioquia.
8. Reportar y/o entregar la información relacionada con la ejecución del contrato o que tenga incidencia en ella de acuerdo con las reglas del contrato y las normas que lo regulan, cuando sea requerida por el contratante o el supervisor, adicionalmente a los informes que regularmente deba presentar.
9. Realizar todos los pagos de seguridad social y parafiscal que le correspondan en las cuantías establecidas por la ley y oportunamente.
10. Realizar máximo dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las gestiones necesarias para el cumplimiento de los requisitos de ejecución que le correspondan y asumir los costos de éstas.
11. Realizar las demás actividades que pacten las partes necesarias para dar cumplimiento al objeto del contrato y/o que le sean asignadas.

2.2. Obligaciones del Contratante

1. Realizar los pagos en la forma y oportunidad establecidas siempre y cuando se cumplan las condiciones para ello.
2. Realizar la supervisión a través de la persona designada para ello quien velará por el cumplimiento de las condiciones contractuales permanente y especialmente previamente a cada pago.
3. Suministrarle al contratista la información necesaria para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato y prestar el apoyo logístico siempre que se cuente con disponibilidad para ello.
4. Aprobar las garantías establecidas en el contrato y aportadas por el contratista.

2.3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SUMINISTROS Y SERVICIOS A CONTRATAR

Especificaciones técnicas del contrato a celebrar:

Especificaciones técnicas del contrato a celebrar:

En desarrollo del objeto contractual, el contratista debe estar en capacidad de suministrar insumos de la canasta familiar para el programa PAE y la logística necesaria para ser entregados en las condiciones y calidades solicitadas.

1. Cumplir con el artículo 126 del Decreto 019 de 2012 y la Resolución No. 2674 de 2013.
2. Fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para el programa de alimentación escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria o asociaciones del municipio relacionadas con la producción y/o comercialización de alimentos y/o productor de alimentos del Municipio y /o distribuidor de alimentos con establecimientos de comercio en el Municipio, que comercialicen los productos a suministrar, de acuerdo a la oferta en la región, priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas o de entidades del sistema Nacional de Bienestar Familiar.
3. Los proveedores u operadores seleccionados por el municipio deberán diligenciar en el formato establecido por la gerencia MANA, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de seguimiento, a la gerencia MANA.
4. Responder oportunamente los requerimientos realizados por la supervisión y/o entes de control; suministrando la información solicitada, en los tiempos establecidos y acatando las recomendaciones.
5. Elaborar las listas de mercado quincenal, conforme a los requerimientos de la supervisión, completamente diligenciada, revisada y firmada.
6. Realizar examen microbiológico trimestralmente a los alimentos de alto riego: pollo, carne, quesito, mortadela, salchichón, pulpa de fruta y panela.
7. Suministrar la lista de mercado de manera semanal o quincenal, conforme a la lista de entrega y según la minuta correspondiente, previamente convenida con el supervisor del contrato
8. El transporte estará a cargo del contratista.
9. Las demás actividades afines que se adelanten en el Municipio y que sean propias de la actuación del objeto contractual y aquellas otras ofrecidas dentro de su propuesta.

1. **Almacenamiento y Distribución de Víveres**

El contratista para el Municipio de Entrerríos deberá cumplir con el Decreto 1852 de 2015 por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015, Resolución 29452 de 217, 2674 de 2013 y 333 en lo concerniente a instalaciones, equipos, manipuladores, requisitos higiénicos de saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución y transporte, de conformidad con los requerimientos técnicos exigidos por el Ministerio de Educación para la prestación del servicio.

El contratista deberá disponer una bodega para el almacenamiento, embalaje y distribución de los alimentos, para ser enviados a Entrerríos donde se distribuirán en las diferentes instituciones educativas que cuentan con el PAE, la cual debe cumplir con las normas higiénico- sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas reglamentarias que regulen la materia, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. La bodega deberá estar dotada de los equipos mínimos requeridos para llevar a cabo un adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos tales como: equipos de refrigeración, canastillas, estanterías, teleras plásticas y balanzas debidamente calibradas. Dicha bodega deberá destinarse para el almacenamiento y la distribución de alimentos, que garantice espacio suficiente tanto para el embalaje y correcta distribución de los alimentos.

Bodega: Certificado de sanidad de la bodega con concepto favorable, Cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman (programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua potable) y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas. Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con control de temperaturas con los registros correspondientes.

2. **Distribución y Transporte de los alimentos a preparar y Materia Prima**

El contratista realizará la distribución de los alimentos de acuerdo con la programación de la modalidad de ración para preparar en sitio, de manera quincenal en los Centros Educativos Rurales e Institución educativa urbana, bajo su propia cuenta y riesgo. Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el contratista deberá pasar una relación de rutas para la entrega de alimentos, especificando el día y horario de entrega a las instituciones a las cuales se prestará el servicio de transporte por cada Institución Educativa a la supervisión siendo esta quien verifique su cumplimiento.

El contratista garantizará que la entrega de los víveres se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, de dar el tiempo para realizar el diligenciamiento de los formatos establecidos para ello (control o inventario de alimentos en crudo y toma de temperatura). En la planilla de entrega donde se relacionan los insumos y cantidades a suministrar, deben identificarse los productos y cantidades que se despachan de más por aproximación en la unidad de medida, la cantidad que exceda la requerida en el ciclo y que se entrega por aproximación de unidad de medida, será asumida por el contratista.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de estos, donde se verificará además las cantidades de acuerdo al ciclo de menú y a los cupos a atender, calidad de acuerdo a las especificaciones de los alimentos que conforman esta contratación y marcas de alimentos entregados.

El transporte deberá cumplir en todos los casos con la misma normatividad. El contratista deber tener una carpeta con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, con: el acta de inspección sanitaria, la matrícula del vehículo, el carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

Cada vehículo debe contar con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente (Secretaría de salud vigilancia y control de cada Municipio), dicho certificado no debe tener fecha de expedición superior un (1) año desde el momento de presentación de la propuesta, en caso tal de que lo sea debe tener acta de visita de actualización expedida por la misma entidad municipal; esta evaluación debe tener concepto FAVORABLE.

El transporte que deberá cubrir el operador por cada entrega será el siguiente:

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado y considerando que el municipio de Entrerríos cuenta con 12 instituciones educativas del área rural siendo estas **C.E.R. TOMAS ENRIQUE RESTREPO** la cual se encuentra ubicada en la vereda Rio Chico, **EL C.E.R PADRE ABELARDO JARAMILLO** de la vereda Rio Grande, **C.E.R HUMBERTO LOPERA VILLA** situada en la vereda El Peñol, **EL C.E.R**

YERBABUENAL que como su nombre lo dice está localizada en la vereda Yerbabuenal, **C.E.R SANTA ANA** la cual se ubica en la vereda tesorero, **C.E.R LA CONCORDIA** en la vereda El Zancudo, **C.E.R LA HERMOSA** de la vereda Toruro, **C.E.R PORVENIR, C.E.R PROGRESO, C.E.R PIO XII** quienes de manera altiva llevan el nombre de la vereda en la que se encuentran ubicadas, **EL C.E.R EL POTRERO** situado en la vereda El Filo y el **C.E.R LAS BRISAS.** Adicionalmente una (1) Institución Educativa Urbana sede Primaria, ubicada en la calle 7 N° 13-51 del municipio de Entrerríos.

Transporte de Alimentos

La documentación del vehículo debe estar vigente: Matricula, SOAT, Revisión Técnico mecánica. Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos y materias primas que requieren mantenerse refrigerados o congelados, y se lleva registro de dichas temperaturas.

Certificado de fumigación expedido por una entidad competente

3. **Características Generales de los Insumos (Los Alimentos)**

Los víveres e insumos a entregar serán según el ciclo de la minuta de ración para preparar en sitio, Las listas de mercado deben elaborarse por el operador acorde a los lineamientos enviados por el MEN y debe cumplir con las especificaciones que se describen y anexan a este estudio previo en la FICHA TÉCNICA Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deberá cumplir con lo estipulado en las Resoluciones 333 de 2011 y 5109 de 2005 los demás que lo modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Para tal fin se podrá hacer uso de un sticker o impresión en el empaque; en los casos en que se utilice sticker, este debe ir lo suficientemente adherido al empaque primario de tal forma que no se desprenda con facilidad o que al tratar de desprenderlo se dañe dejando evidencia en el empaque; y en los casos en los que se utilice la técnica de impresión en el empaque primario, este debe ir en tinta indeleble y la fecha de vencimiento y N° de lote podrán ir en relieve.

Acorde con lo establecido en el del Decreto 2674 de 2003 con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo y los productos que serán suministrados por las micro o pequeñas empresas, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados a través de un sticker o impresión en el empaque con la demás información solicitada en la resolución (no incluirá marca ni registro sanitario). El contratista podrá suministrar en la propuesta hasta 4 opciones de marcas comerciales para cada uno de los productos que conforman el ciclo de alimentación, con su respectivo registro Invima y ficha técnica, y exámenes microbiológicos internos y externos no mayores a 30 días, los cuales deberán ser autorizados por medio del técnico de saneamiento básico del municipio. Para ser incluidas dentro del listado de marcas autorizadas por la Gerencia de MANA.

Una vez adjudicado el contrato se deberán mantener las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y deberá tener disponible las fichas técnicas de cada producto para verificación por parte de la supervisión en caso de ser requeridas; solo se autorizarán cambios de algunas marcas por fuerza mayor, como en el caso de escasez en el mercado, incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del contratista o rechazo generalizado por parte de los usuarios. La autorización de este cambio debe ser solicitada por escrito a la supervisión explicando las razones del cambio y relacionando marca comercial, ficha técnica y registro sanitario del producto a suministrar, adjuntando exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran.

Nota: Para el presente proceso, el municipio de Entrerríos contratará CINCUENTA Y UN (51) días calendario escolar, inicialmente.

Para las minutas el contratista deberá cumplir con cada uno de los requisitos y especificaciones técnicas de la minuta patrón (componente, grupo alimenticio, frecuencia, aporte nutricional promedio) según lo establecido en los Anexos 2 y 3 de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) del Ministerio de Educación Nacional.

El contratista podrá suministrar en la propuesta hasta 4 opciones de marcas comerciales para cada uno de los productos que conforman el ciclo de alimentación, con su respectivo registro Invima y ficha técnica, y exámenes microbiológicos internos y externos no mayores a 30 días, los cuales deberán ser autorizados por medio del técnico de saneamiento básico del municipio. Para ser incluidas dentro del listado de marcas autorizadas por la Gerencia de MANA.

4. Solicitud de Pedidos

El contratista enviará los suministros de acuerdo a las minutas que elabore el Municipio según los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar - PAE enviados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN). Los víveres se distribuirán de acuerdo a la modalidad ración para preparar en sitio.

5. Número de Usuarios

El número de usuarios es de distribuidos en 13 unidades de servicio. Los cupos se distribuyen modalidad ración entregada en sitio, el servicio se prestará en las instituciones educativas y cupos que se especifican a continuación anotando que estos podrán ser modificados de acuerdo a la matricula del SIMAT y la plataforma de la estrategia.

INSTITUCIÓN	CUPOS
C.E.R EL PORVENIR	23
C.E.R EL PROGRESO	28
C.E.R HUMBERTO VILLA LOPERA	23
C.E.R LA CONCORDIA	27
C.E.R LA HERMOSA	45
C.E.R LAS BRISAS	52
C.E.R PADRE ABELARDO JARAMILLO	12
C.E.R PIO XII	36
C.E.R RIO GRANDE	25
C.E.R SANTA ANA	42
C.E.R TOMAS ENRIQUE RESTREPO	19
C.E.R YERBABUENAL	26
ESCUELA URBANA ENTRERRIOS	348
Total	**706**

DESCRIPCIÓN USUARIOS BENEFICIADOS	NUMERO	UNIDADES DE SERVICIO
USUARIOS - ESTUDIANTES	706	13

Para la operación y puesta en marcha del PAE es necesario contar con la participación de niños, niñas y adolescentes, así como de diferentes actores institucionales y comunitarios y de sectores de la Nación que contribuyan con su planeación, desarrollo, evaluación y control social.

La Ley 1098 de 2006 trasciende la focalización de los niños, niñas y adolescentes, para centrarse en la familia. El Modelo Solidario destaca como unidad de análisis “la familia y demás unidades de pertenencia como contextos de supervivencia de los individuos”; esto es, las redes vinculares, sociales e institucionales, las cuales se constituyen en el centro de intervención y de cooperación en los programas del Sistema Nacional de Bienestar Familiar -SNBF.

En el caso del PAE, si bien el beneficiario directo es el niño, niña o adolescente, la unidad de análisis no está constituida por éstos, vistos de manera lineal y aisladamente, sino por toda su red vincular y social, a la que se debe llegar para involucrar la Comunidad solidariamente, para su desarrollo el PAE requiere de la organización y participación de la comunidad en general, y de la educativa en particular, (directivos y docentes de las instituciones y sedes educativas, padres de familia y los alumnos mismos).

Es importante que la comunidad realice veedurías ciudadanas que contribuyan con el cumplimiento del derecho a la alimentación de los estudiantes objeto, la universalización de los programas de este tipo, la garantía del principio de equidad en la selección de las instituciones y sedes educativas y el aseguramiento de la calidad del servicio. Se debe fomentar la participación de la comunidad mediante su vinculación a los Consejos Municipales de Política Social para la planeación del PAE, como también la participación de la mesa de seguridad alimentaria como herramientas de diagnóstico para en el desarrollo adecuado de actividades necesarias para el funcionamiento del servicio de alimentación, o el acompañamiento a los niños, niñas y adolescentes al momento de la distribución y toma de los alimentos, propiciando reflexiones y acciones valorativas de estos, de la vida social en espacios como el de la familia y el educativo.

Además de los derechos, deberes y obligaciones, establecidos en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del presente contrato, además de todos aquellos que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución e inmersos en el mismo.

3. **Clasificación UNSPSC:** Identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible o de lo contrario con el tercer nivel de este.

Clasificación	Código UNSPSC
93131608	Servicios de suministro de alimentos
93131609	Políticas o programas de ayuda alimentaría
50192111	Pasabocas y Snacks
50193001	Bebidas y comidas infantiles
78101802	Servicios transporte de carga por carretera (en camión) a nivel regional y nacional
78131801	Almacenaje refrigerado
93131607	Servicios de distribución de alimentos

YANETH AMPARO RODRIGUEZ VILLA
Secretaria de Salud