ESTUDIOS PREVIOS
(Art.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015)

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, en todos los casos, el Municipio de Carolina del Príncipe- departamento de Antioquia de manera previa a iniciar cada proceso de contratación, o de celebrar un contrato, efectúa un estudio de conveniencia y oportunidad de la contratación.

En virtud del principio de planeación y según la naturaleza del contrato se deben realizar estudios de factibilidad del proyecto pretendido en procura de obtener los resultados esperados.

Los estudios y documentos previos de pondrán a disposición de los interesados de manera simultánea con el proyecto de pliego de condiciones y deberán contener los siguientes elementos mínimos:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

El tema de la POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PSAN) se definió mediante Conpes Social 113 de marzo de 2008 y tiene como objetivo garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad, en tal sentido se formuló el PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, con un conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones propuestos por el Estado Colombiano, en un marco de corresponsabilidad con la sociedad civil, que tienen por objeto:

1) Proteger a la población de las contingencias que conllevan a situaciones indeseables y socialmente inadmisibles como el hambre y la alimentación inadecuada.
2) Asegurar a la población el acceso a los alimentos en forma oportuna, adecuada y de calidad
3) Lograr la integración, articulación y coordinación de las diferentes intervenciones intersectoriales e interinstitucionales.

Los Programas de Alimentación Escolar tienen como uno de sus objetivos lograr disminuir la tasa de deserción escolar, mejorar los niveles de aprendizaje en el estudiante y contribuir con unos buenos hábitos alimentarios de los niños y niñas matriculados en el sistema escolar.

La deserción en el Municipio de Carolina del Príncipe es de 1,05%, según reporte de SIMAT con relación a los casos reportados por las Instituciones Educativas en deserción del año 2023.

Este descenso de los índices de deserción escolar obedece a las estrategias de gobierno que se han implementado en el Municipio, tendientes a ampliar la cobertura, estimular la retención anual de los alumnos y atacar el fenómeno de

deserción escolar con programas: Restaurante escolar, kit escolar, transporte escolar, mejoramiento en la infraestructura educativa.

El Municipio de Carolina del Príncipe requiere la celebración de un contrato para la elaboración de almuerzos y complemento alimentario con el objeto de brindar alimentación a los niños, niñas y adolescentes del municipio en edad escolar a fin de garantizar el derecho fundamental de la educación (art. 44 de la constitución política) y el derecho a la alimentación declaración universal de los derechos humanos la cual elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (…)" (artículo 25)., bridar condiciones mínimas a los niños y niñas para garantizar su permanencia en el sistema educativo y tomar acciones preventivas en la deserción escolar propendiendo para que la labor escolar se realice en condiciones normales de rendimiento por parte de los niños y niñas y realizando una complementación a la nutrición que estos reciben en el hogar.

La ley 715 de 2001, establece que "(…) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios, cuya competencia se le asigna en la presente ley". Establece también que "Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. (…) Estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general". (Numeral 17 del Art. 76).

El municipio de Carolina del Príncipe para el año 2023 espera contar con una población en edad escolar de preescolar a grado 11, victimas y discapacidad en el área urbana y rural de un total aproximado de 670 de los cuales 341 requieren del programa de alimentación escolar con el fin de:

• Fomentar el acceso de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes al sistema educativo oficial, como parte de las estrategias del Ministerio de Educación Nacional-MEN.
• Contribuir con la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, disminuyendo el ausentismo y deserción escolar.
• Ofrecer un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial según SIMAT, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (hierro, y calcio), en los porcentajes que se definan para cada tipo de complemento durante la jornada escolar.
• Fomentar hábitos alimentarios saludables en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en concordancia con lo establecido en la Ley 115 de 1994 (Ley General de Educación), y en la Ley 1355 de 2009.
• Adelantar las acciones del decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional-MEN referente al Programa de Alimentación Escolar –PAE, con principios de corresponsabilidad, articulación, concurrencia.

El Programa de Alimentación Escolar está orientado a contribuir y a mejorar la calidad de vida y condiciones de salud de la población escolar de las Instituciones de Educación Básica Primaria y Media Secundaria de carácter público, para lo cual se procura que haya una atención integral, la cual consta del suministro de un complemento alimentario durante el calendario escolar y mediante acciones de acompañamiento y capacitación que promuevan hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables.

El municipio de Carolina del Príncipe esta próximo a firmar un convenio interadministrativo con el Departamento de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional Maná, cuyo alcance será la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños ,niñas y adolescentes de la matricula oficial del municipio de Carolina del Príncipe – Antioquia, para la vigencia 2024-1

Por tal motivo el suministro del complemento alimentario a los estudiantes (titular de derecho) debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes de la siguiente manera:

a. **PROGRAMA PAE DESCENTRALIZADO**:

El PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

En el Municipio de Carolina del Príncipe, el PAE se ejecuta en 6 sedes educativas oficiales, ubicadas en la zona urbana 1 unidad aplicativa y en la zona rural 5. En el que se ofrece el tipo de complemento alimentario desayuno y/o Almuerzo Rural o Urbano. El complemento alimentario, es suministrado de lunes a viernes en los días escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

Para el funcionamiento del PAE, las sedes educativas cuentan con un espacio y dotación de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente establecida en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de la alimentación por parte de los escolares titulares de derecho del programa, todo lo anterior Carolina del Príncipe, acorde a los cupos asignados. Para la atención de los escolares, el Municipio de Carolina del Príncipe a través de un contratista suministra, en cada sede educativa los ciclos de menús tipo refrigerios y/o Almuerzo Rural o Urbano a los titulares de derecho. Por lo anterior, el Municipio de Carolina del Príncipe requiere contratar el suministro con una Entidad de reconocida idoneidad y experiencia para el logro de un fin común de interés general para la administración del servicio de restaurantes escolares en las sedes educativas del Municipio.

Complemento alimentario: Ración que se prepara en el sitio donde funciona el servicio de restaurante escolar.

Ambas modalidades deben aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, de acuerdo al lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, Teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 10 días, los cuales son aprobados por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia- MANA.

Para la zona rural se ofrece un complemento alimentario tipo refrigerio y otro un Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. De acuerdo al lineamiento técnico-administrativo según Resolución 16432 de septiembre de 2015, la tabla de rango de edad la debe cumplir el operador seleccionado para garantizar un adecuado aporte nutricional por ración a cada titular de derecho beneficiado con el programa. Teniendo como base la Minuta Patrón para la elaboración de los Ciclos de Menús programados para un periodo de 10 días, aprobados por la gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia-MANA. Para esta modalidad el municipio de Carolina del Príncipe.

En cada una de las sedes educativas del Municipio de Carolina del Príncipe, los niños, niñas y adolescentes de los grados escolares y superiores son atendidos prioritariamente con complemento alimentario; de acuerdo con la disponibilidad de cupos y los criterios de focalización. Los titulares de derecho serán focalizados, de acuerdo a los siguientes criterios:

Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

• Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

• Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

• Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

• Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Adicional lo anterior se deben tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia. En corresponsabilidad con la ejecución del Programa. la Comunidad Educativa deberá participar del Comité de Alimentación Escolar, cuya conformación debe ser: por el rector de la

Institución educativa o su delegado, tres (3) padres o madres de familia, personero estudiantil o su suplente y dos (2) niñas o niños titulares de derecho del programa. Dichos comités son creados para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas y adolescentes.

Expuesto lo anterior, se hace necesario llevar a cabo un proceso de selección abreviada de menor cuantía por el término de dos (02) meses calendario o hasta cubrir 35 días calendario escolar, a partir de la suscripción del acta de inicio para poder satisfacer la necesidad en un 100%, que busca a través del proceso contractual atender a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en la vigencia 2024 en las instituciones educativas oficiales del municipio de Carolina del Príncipe, departamento de Antioquia. No obstante: el número de días a atender se encuentra sujeto a variaciones de orden administrativo, operativo y del mismo calendario escolar, que puede disminuir la cantidad de días o raciones -efectivamente atendidas. Así las cosas, y teniendo en cuenta la solicitud realizada por la Secretaría de Educación Departamental a través de la Dirección de Cobertura a los Rectores de las Instituciones Educativas en cuanto a requerimientos de cupos en las modalidades de complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde y complemento alimentario tipo almuerzo, se recibe entonces documentación de las instituciones educativas con sus respectivas sedes, en las cuales se describe el número diario de cupos requeridos por institución educativa proyectadas al año 2024.

Para el desarrollo de las acciones que hacen parte de la entrega del complemento alimentario a los escolares, se hace necesario realizar la selección abreviada de menor cuantía, que reúna las condiciones para realizar contratos con el estado y que esté en condiciones de prestar el servicio de restaurante escolar, según los lineamientos antes mencionados, que presente propuesta para ejecutar el suministro del complemento alimentario y en razón de la idoneidad que la precede capacidad técnica y operativa por cuanto ha celebrado contratos y/o convenios con objeto similar, obteniendo buenos resultados.

De lo anteriormente expuesto se deduce que la necesidad que se pretende alcanzar mediante el proceso de selección del operador, es la continuidad del PAE, bajo los lineamientos técnico administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional.

A través de éste proceso se pretende seleccionar y contratar operadores que garanticen un nivel alto de cumplimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE; los operadores seleccionados deberán suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes inscritos en la matricula oficial contribuyendo al mejoramiento del desempeño académico, la asistencia regular a las aulas de clase y la promoción de formación de hábitos alimentarios saludables, todo esto, cumpliendo con los lineamientos técnicos administrativos del programa, que tienen y exigen una calidad en el desarrollo del mismo, de lo que se deduce, que el proceso de selección debe ser desarrollado e implementado de tal forma que garantice la suscripción de los respectivos contratos de aporte con operadores de alta calidad con la capacidad administrativa y técnica de dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en el mismo contrato de aporte, repercutiendo todo esto en

el desarrollo del país y brindando más oportunidades a la población a que se dirige el programa.

Con la información anterior se dan las características y condiciones específicas que debe tener en cuenta el operador al momento de la preparación y servido de los diferentes complementos alimentarios que se dan en las instituciones educativas de acuerdo a la necesidad focalizada.

2. OBJETO A CONTRATAR:

OBJETO: **SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS PAE Y ALMUERZOS EN EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRÍNCIPE EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD.**

2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

La Ejecución del objeto contractual consiste en desarrollar el Programa de PAE en el Municipio de Carolina del Príncipe, en el componente PAE descentralizado, llevando a cabo el mismo en la zona urbana y rural beneficiando a 269 estudiantes, de conformidad con las condiciones técnicas establecidas en el estudio previo y en la ficha técnica, así como en los parámetros que para el desarrollo del programa se tienen por parte del Departamento de Antioquia y a 345 estudiantes con almuerzos.

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

3.1 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ALCANCE DEL OBJETO Y BIENES A CONTRATAR:

El contratista deberá cumplir el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y la propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del contrato le haga el supervisor o directamente la Directora Local de Salud, y al cumplimiento de demás actividades que se encaminen al cabal cumplimiento y ejecución de sus obligaciones contractuales.

El proyecto de restaurantes escolares consta de dos modalidades de atención: Complemento alimentario (refrigerio) y almuerzo ración preparada en sitio, la ración suministrada es de lunes a viernes en los días hábiles escolares, la cual no sustituye ni remplaza la alimentación que el escolar debe recibir en el hogar.

3.1.1 Población a atender:

Ítem	Descripción	Medida	Valor Unitario (a)	Nro dias calendario escolar (b)	Total raciones por día (c)	Cantidad total de raciones (d=c*b)	Valor total (e=d*a)
1	Complemento alimentario (refrigerio)	Unidad	$3.293	35	269	9.415	$31.003.595

2	Almuerzo	Unidad	$9.265	30	345	10.350	$95.892.750
						TOTAL	**$ 126.896.345**

El valor de la ración almuerzo y complemento PAE Rural y Urbano, incluye: Transporte a las unidades aplicativas, cargue y descargue de los víveres, reparación de electrodomésticos que se dañen en la ejecución del contrato, suministro de gas e implementos de aseo, todo lo necesario para entregar la ración reparada en sitio, combustible, así mismo incluye el valor de la cuota de compensación que se deberá pagar a las manipuladoras de alimentos en zona rural y urbana, estas últimas como mínimo se les debe de contratar por 1 SMLMV y demás prestaciones de ley.

Para esta contratación, en el programa de Alimentación Escolar se proyecta la atención diaria de 269 refrigerios PAE en las 5 escuelas de la zona rural y 1 en la zona urbana del municipio y 345 Almuerzos tanto en la zona urbana como rural del municipio, estos servicios son diarios para los niños, niñas y adolescentes los cuales reciben complemento alimentario en la modalidad de PAE descentralizado, en 6 unidades aplicativas de las cuales 1 está ubicada en la zona urbana y 5 en la zona rural, distribuidos de la siguiente manera:

***Refrigerio**: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente, donde estaremos atendiendo 269 cupos diarios.

Almuerzo: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuente con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente, donde se atenderán 345 cupos diarios.

Esta asignación de cupos a contratar obedece a las necesidades propias de cada institución educativas donde convergen diferentes factores como infraestructura, dotación, historial de cupos y modalidades ejecutadas, los titulares de derecho pertenecen a diferentes grados de escolaridad de los establecimientos educativos del municipio de Carolina del Príncipe distribuidos en las diferentes modalidades de atención conforme se presenta en la siguiente tabla:

Refrigerio	Almuerzo
269	345

Adicional a lo anterior se deben tener en cuenta los criterios de selección de los escolares, donde se priorizan escolares con riesgo de desnutrición, víctimas de conflicto armado, discapacitados, escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia.

La población a atender, se divide por instituciones educativas para objeto de la contratación (Distribución de cupos por institución y por modalidad de atención).

	CÓDIGO DANE		**Refrigerio**	**Almuerzo**

N°		NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		
1	20531000014101	CER EL SALTO	57	0
2	20531000014102	CER MARIA AUXILIADORA	17	17
3	20531000014103	CER JOSE JOAQUIN VELEZ	26	26
4	20531000014104	CER MARIA DE JESUS MADRIGAL	11	11
5	20531000014105	CER JOSE MARIA MENESES	8	8
6	10515000009901	PRESBITERO JULIO TAMAYO	150	258
7		POBLACION POBRE Y VULNERABLE		25
		Total	**269**	**345**

Nota: Los cupos pueden varias según los reportes dados en cada entrega por el SIMAT.

Los cupos a contratar, son el número máximo de servicios a entregar por día, precisando que éste, puede disminuir o tener cambios de acuerdo a la dinámica propia de la ejecución del programa y registro de matrícula SIMAT.

Para garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario ofrecido en los programas de alimentación escolar, los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en la ficha técnica del bien o servicio. Así mismo, se deben tener en cuenta unas especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del contrato, durante las visitas de supervisión, de acuerdo a los descrito a continuación.

3.1.2. COMPENSACIÓN MANIPULADORAS RURALES

VALOR CUOTA COMPENSACIÓN MENSUAL A MANIPULADORAS
$556.875

3.2 ALMACENAMIENTO- BODEGA: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio.

a). Infraestructura Bodega: El Contratista debe contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, debe estar ubicada un radio no mayor a 20 kilometros del municipio de Carolina del Príncipe, y debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado

el inmueble, con concepto favorable, con fecha no superior a un año y debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

3.3 Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes. Respecto al empaque para los alimentos industrializados, indicado en el punto 4.8.2.1 de los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional “Los alimentos que lo componen deben tener empaque primario, que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, excepto las frutas”.

En el caso de que la leche o bebida láctea necesite mantenimiento por cadena de frío, ésta ira por fuera de la bandeja o la bolsa.

Se aceptarán en su empaque primario, entregados en canastillas higiénicas, acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, en relación con relación la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

La Carne de res para sofreír o estofar debe ser, Huevo de Aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro.

Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE-Res 0335 de 2021).

No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

3.4. SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar. El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos

existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.

***Refrigerios**:* Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

Almuerzo: Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación y/o en Plantas de procesamiento de alimentos, debidamente habilitadas por la autoridad sanitaria competente.

3.5. DESCRIPCIÓN DETALLADA Y COMPLETA DEL BIEN O SERVICIO

3.5.1. Aporte Nutricional

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

 Complemento alimentario jornada de la mañana: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
 Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo d edad.

3.5.2. Minuta Patrón

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio, la ración industrializada y el almuerzo lista que se suministran, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se incluye más adelante en este documento para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

3.6 ENTREGA DE VÍVERES La entrega de los víveres se realizará, previo al alistamiento y entrega de manera individualizada para las 6 unidades educativas esto por parte del contratista al que se le adjudique la ejecución del contrato, cada 10 días en la zona rural por rutas establecidas por el municipio, y cada 10 días en la zona urbana, la entrega se hace al personal procesador de alimentos presente en la sede educativa, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de un

delegado de la institución, quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción. El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, disponer del tiempo suficiente para que se realice la verificación de la calidad, cantidad, gramaje y registros de temperatura de los insumos que lo requieran. Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido por el MEN, en el cual se relacione el nombre del establecimiento, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, 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, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De Este formato se debe entregar copia al comedor escolar y a la supervisión del contrato, estos formatos serán los orientados en el aplicativo diseñado por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y nutricional de Antioquia.

3.7 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día. Acorde a lo establecido en el capítulo III, artículo 15 literal h del Decreto 3075 de 1997, y teniendo en cuenta el riesgo de contaminación, será obligatorio el uso de tapabocas en los procesos de preparación de los jugos, leche o mezcla que la contenga y ensaladas; de igual forma, en el proceso de servida, ensamble y distribución de todas las preparaciones que componen el menú ofrecido. El tapabocas deberá ser de tela garantizando su lavado previo. La alimentación es distribuida en el área de comedor destinada para tal fin, en el horario concertado con cada establecimiento educativo, dependiendo de la dinámica de las actividades diarias. En los casos donde se prepare el total de los cupos asignados al establecimiento educativo y usuarios del restaurante no asistan, estas raciones deberán ser suministradas a los escolares suplentes que serán los demás alumnos del establecimiento.

3.8 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN (Modalidad ración preparada en sitio).

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan alimentación correspondiente al número de cupos asignados de acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Gerencia de MANA.

El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada unidad aplicativa y acorde con los siguientes rangos:

Complemento alimentario tipo refrigerios de la jornada de la mañana será entre las 8:00 .am y 10:00 a.m.

Complemento alimentario tipo almuerzo Jornada Única será entre la 11:00 a. m y 2:00 p.m.

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

 Desayuno: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
 Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo d edad.

En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista un horario diferente al establecido para la atención. Los cambios de horarios deben ser autorizados por el comité de alimentación escolar y debe constar en acta debidamente firmada. Los horarios se deben publicar en un lugar visible en el comedor escolar.

En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho a las procesadoras de alimentos con la ración destinada para el PAE.

Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas, el contratista deberá coordinar con el docente y la Dirección Local de salud el respectivo denuncio, con el fin de hacer reposición de los faltantes y tomar las acciones correctivas del caso.

3.9 CICLOS DE MENÚ:

El ciclo de menú que se ofrece en el programa de Alimentación Escolar PAE y Jornada Única, obedece a los lineamientos técnicos, administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por la Gerencia de MANA.

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y el almuerzo, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se anexa, para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios y modalidad de atención.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto, según los gramajes relacionados en los ciclos de menú, a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto. Cabe anotar que no se podrá repetir la misma fruta entera en la misma semana.

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú, por presentarse inconveniente con los alimentos que lo conforman tales como; sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificando previamente del cambio al supervisor explicando los motivos y el reemplazo a realizarse. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú. Con el fin de garantizar el aporte nutricional.

Cuando en la prestación del servicio se detecten productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el lineamiento técnico administrativo PAE y el listado de marcas aprobado por la Gerencia de MANA, el supervisor deberá identificarlo como “Productos no conformes”. E indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (municipio de Carolina del Príncipe) mensuales de alimentos, bienes o servicios.

El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el período de entrega solicitado.

3.10 ENTREGA DE VÍVERES:

El contratista deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según la relación de cupos establecidos por el municipio en cada una de las unidades aplicativas bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la norma y siguiendo las especificaciones técnicas administrativas del PAE.

La entrega de los víveres a las unidades aplicativas se realizará cada 10 días en la zona rural y en la zona urbana de acuerdo a las rutas establecidas por el municipio.

3.11 KIT PARA DOTACION DE PROCESADORAS DE ALIMENTOS (Zona Urbana):
Entregar un kit para la preparación de los alimentos a las manipuladoras de los establecimientos educativos del municipio que consta de pantalón antifluido, camisa antifluido sin bolsillos ni botones, en camisa y pantalón, zapato antideslizante,

tapabocas de tela, gorro, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente.

3.12 SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO:
El Contratista deberá suministrar un kit de aseo a cada establecimiento atendido (6), los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, de acuerdo a las necesidades y los cupos establecidos al inicio del programa y durante la ejecución de este.

Kit de aseo

IMPLEMENTOS	CANTIDAD	FRECUENCIA
Escoba mango de plástica	1	1 vez durante la ejecución del programa
Trapero de mango de plástica de hilaza, sin goma	1	1 vez durante la ejecución del programa
Cepillo con mango de plástica largo, de cerda duras	1	1 vez durante la ejecución del programa
Recogedor de basura de plástico, con mango de acero.	1	1 vez durante la ejecución del programa
Limpiones desechables	1 paquete por cuatro unidades	Mensual
Detergente biodegradable para lavado de platos líquido y batería de cocina, desgrasante con componente sulfurados, inoloro.	2 frascos de 500 ml por instituciones de menos 50 cupos. 3 unidades de 500 grs. Instituciones de 50 a 80 cupos 6 unidades de 500 grs. Instituciones de 80 a 300 cupos.	Mensual
Desinfectante liquido hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración.	Instituciones de 10 a 80 cupos 4 unidades de 500 grs. Instituciones de 80 a 200 cupos 8 unidades de 500 grs. Instituciones de 200 cupos en adelante 20 unidades de 500 grs.	Mensual
Jabón para aseo en general inoloro, biodegradable, en polvo liquido	Instituciones de menos de 50 cupos 3 unidades de 500 grs. Instituciones de 50 a 80 cupos 4 unidades de 500 grs. Instituciones de 80 a 300 cupos 8 unidades de 500 grs-.	Mensual

Jabón para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto	1 frasco 500 mlg. Por institución	Quincenal
Bolsas plásticas biodegradable,	A necesidad de los volúmenes de residuos orgánicos, el tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	A necesidad
Guantes y tapabocas	A necesidad.	A necesidad

3.13 SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE- GAS:
El Contratista deberá suministrar el combustible (gas) necesario para garantizar la atención permanente del servicio a los titulares de derecho, estas entregas de realizaran de acuerdo con la necesidad de la unidad aplicativa y los cupos asignados.

Nota 1: El combustible se deberá entregar durante todo el contrato acorde a las raciones a preparar en cada centro educativo teniendo en cuenta que estas pueden variar acorde a la operación del programa.

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Entregar una ración diaria para el numero de cupos asignados por el municipio a cada establecimiento educativo de acuerdo a los lineamientos técnicos del MEN y ajustándose a los requisitos del municipio, teniendo en cuenta las marcas autorizadas y condiciones de rechazo, garantizando la oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, además su aporte mínimo debe ser equivalente al valor de referencia acorde a la edad, establecido en el ciclo de menú implementado por la gerencia MANA para la presente vigencia tanto para complemento alimentario como para almuerzo. Ver anexos de ciclo de menú.
2. Publicar el ciclo de menú aprobado en cada uno de los centros educativos. Teniendo en cuenta dentro del Control Social el acceso a la información, es necesario Publicar el ciclo de menú (5 paginas) en lugar visible del comedor, así como para la consulta de manipuladores de alimentos. Las notas que se encontraban debajo del ciclo de cada semana, se consolidan en una quinta hoja, la cual hace parte del ciclo completo para su respectiva verificación.
3. Entregar todos los alimentos rotulados y empacados durante la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del INVIMA y Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y demás normas vigentes, las marcas de los alimentos a utilizar serán las autorizadas por la Gerencia MANA.
4. Allegar a la supervisión del contrato en cada una de las entregas el listado de los alimentos suministrados con su respectivo registro sanitario.
5. Prestar en forma oportuna, eficiente e integral atención a los niños beneficiarios del programa. Si en el momento de la entrega un artículo no cumple con los lineamientos, no se encuentra disponible o se encuentra en mal estado debe ser

repuesto al Centro Educativo en las próximas 24 horas, el operador del programa se encargará por sus medios de realizar la entrega correspondiente.

6. Realizar entrega de los víveres para la preparación de las raciones a cada una de las unidades aplicativas con actas de víveres debidamente diligenciadas acorde a formatos estipulados, las cuales deben contar con la firma de recibido a satisfacción por cada unidad aplicativa y por tipo de ración entregada (complemento y/o Almuerzo).
7. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías del municipio, que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, cuyo costo total de estas compras locales, sea como mínimo el 20% del valor total del contrato el cual se reportara acorde a los formatos establecidos por la Gerencia MANA, MEN o Municipio.
8. Garantizar el transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos, en condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte. el contratista deberá implementar mecanismos que garantice la inocuidad de los alimentos durante su transporte al establecimiento educativo, de lo cual suministrará las fuentes de verificación (fotografías).
9. Implementar un plan integral de saneamiento, con sus respectivos registros, de acuerdo a lo estipulado en el capítulo VI articulo 26 numeral 1, 2, 3,4 de la Resolución 2674 de 22 de Julio de 2013 y los lineamientos técnico administrativos del Programa de alimentación Escolar-PAE, el cual debe ser aplicado en cada uno de los establecimientos educativos urbano y rural ver anexo ejemplo plan de saneamiento básico, para ello deberá suministrar los elementos de aseo necesario para su implementación en cada centro educativo. (Hipoclorito al 5%, lavaloza, jabón en polvo, jabón antibacterial para manos, gel antibacterial, escoba, trapera, esponja lavaloza, guantes, tapabocas, malla de cabeza), la cantidad se entrega acorde al número de beneficiarios en la unidad aplicativa.
10. Garantizar al personal manipulador de alimentos, la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada uno de los establecimientos educativos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, coprológico, frotis de uñas y garanta para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación. (Los exámenes no deben superar el año de expedición del mismo).
11. Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten, y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
12. Contar con una bodega debidamente certificada o con acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente.
13. Dar cumplimiento a los lineamientos técnicos y administrativos de conformidad con las resoluciones emitidas por el MEN relacionadas con:

    - El Kardex (llevar un registro de ingreso y salida de alimentos).
    - Ubicar un formato de visibilidad en cada uno de los establecimientos educativos del municipio, con las variables establecidas en los

lineamientos técnico administrativos del Programa de Alimentación Escolar –PAE (AFICHES).
- Control de temperatura durante el almacenamiento (alimentos refrigerados y congelados).
- Publicación de los horarios de consumo de los alimentos.

14. Realizar acciones tendientes a minimizar los riesgos de accidentes particularmente los referentes a las actividades del comedor escolar.
15. Participar en las mesas públicas o Comités de Seguimiento Municipal que se realicen para la ejecución del programa.
16. Atender las visitas de la supervisión del contrato o sus delegados y suministrar la información solicitada.
17. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
18. Entregar informes de avance acorde a los periodos de pago a la supervisión del contrato, que deben contener: actas de entrega de víveres, certificados de ejecución del establecimiento educativo, evidencias de implementación del plan de saneamiento, registro fotográfico de las unidades aplicativas urbana y rural, bodega, entregas, transporte de los alimentos, marcas entregadas, formato de compras locales, ejecución de cupos detallado en papel membrete y debidamente firmado, un informe cualitativo, seguridad social y demás requeridos durante el contrato por parte del supervisor.
19. Presentar un informe final que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones del contrato y que incluya el desarrollo del servicio prestado, logros, dificultades y recomendaciones, registro de cupos contratados y efectivamente atendidos y aportes recibidos.
20. Mantener la imagen institucional de cada una de las entidades en cada documento que se imprima, duplique o circule, impreso o digital, así mismo, garantizar el reconocimiento de los derechos de autor y uso institucional de todo material (multimedia, comunicación, documento, informe, actividad, guía de trabajo, Municipio.).
21. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
22. Realizar la contratación del personal manipulador urbano y reconocer una compensación económica a las manipuladoras de alimentos en cada C.E.R. del área rural, según lo establecido en la ficha técnica.
23. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y retrasos.
24. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
25. Construir y mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de la misma póliza de calidad y cumplimiento.
26. Programar con plena autonomía la ejecución de las actividades vinculadas con el contrato, sin que se perturbe la adecuada y óptima prestación del servicio.
27. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contrato garantizando los aportes a los sistemas generales de seguridad social.
28. Conservar los elementos de bioseguridad y de seguridad en cada unidad aplicativa,(botiquín, extintor,)

29. Implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.
30. Cancelar el porcentaje de la cuota ofrecida para el pago de los servicios públicos de la Institución Educativa Presbítero Julio Tamayo.

Nota: El contratista destinará los recursos teniendo en cuenta los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de Calidad del Ministerios de Educación Nacional para el PAE, fijados en el decreto 1852 de 2015.

CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMPLEMENTO MEJORADO Y/O COMPLEMENTOS EN EL ÁREA URBANA.

1. La elaboración de los alimentos deberá realizarse en las Instalaciones de la Institución Educativa Presbítero Julio Tamayo, lo anterior para garantizar que los alimentos se entreguen calientes y recién preparados, para tal efecto el municipio facilitará las instalaciones físicas que posean la I.E.
2. Los almuerzos y/o complemento alimentario serán entregados en la misma cantidad – día de niños y niñas que asistan a clase a las diferentes instituciones educativas, según registro SIMAT.
3. El municipio facilitará las instalaciones para la preparación de los alimentos, los utensilios y vajilla necesaria para realizar la distribución de los complementos alimentarios, para el efecto se suscribirá un contrato de comodato este tuvo en cuenta para definir los precios unitarios.
4. El proponente favorecido deberá responder por la culpa leve en los daños de los elementos entregados para la elaboración de los alimentos, siempre que el daño sea atribuible a su personal y por el mantenimiento que por su uso deberá realizársele al bien.
5. El valor unitario de los almuerzos y/o complemento alimentario, incluye todos los costos de elaboración y transporte.
6. El contratista deberá entregar el menú indicado en las minutas entregada sujeto a cambios de acuerdo a los lineamientos técnicos que puedan surgir del municipio o el departamento, sin realizar cambios sin la autorización.
7. La entrega de raciones se debe hacer de manera puntual e iniciarse durante la hora señalada por el Municipio y la I.E, de lunes a viernes, con excepción de los festivos.

CONDICIONES PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZO Y/O REFRIGERIOS EN EL ÁREA RURAL.

1. La elaboración de los alimentos deberá realizarse en los restaurantes de cada CER, lo anterior para garantizar que los alimentos se entreguen calientes y recién preparados, para tal efecto el municipio facilitará las instalaciones físicas que posean el CER.

5. OBJETO: "**SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS PAE Y ALMUERZOS EN EL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRÍNCIPE EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE**

BRINDA APOYO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD".

El objeto del presente proceso se encuentra identificado con los siguientes códigos:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

6. DURACIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de dos (02) meses calendario, contado a partir del acta de inicio, o hasta ejecutar 35 días de restaurante escolar o hasta agotar el recurso económico.

7. VALOR: La justificación del valor establecido está en razón de los antecedentes contractuales, a los costos de la prestación de un servicio de esta naturaleza en el medio y de la entidad referente al suministro de servicios iguales o similares a los requeridos para la presente vigencia y conforme se ha establecido en el presente estudio previo.

El presente contrato se celebra por un valor total de: CIENTO VEINTISÉIS MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS **(**$126.896.345**).**

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:
El valor antes indicado estará soportado mediante el Acuerdo 003 de 2023 (vigencia futuras excepcionales), respaldados por los siguientes rubros presupuestales:

Rubro	Descripción	Fuente de financiación	Valor
	Vigencia futuras excepcionales 2024		$126.896.345

8. FORMA DE PAGO: El valor del contrato se cancelará por actas de avance, previa presentación de la cuenta de cobro o factura, con la relación a la prestación del servicio y numero de raciones entregadas, evidencias y soportes del cumplimiento de las obligaciones y después de recibido el certificado a entera satisfacción por parte del Supervisor de la entidad y contando con el flujo de caja en la hacienda municipal.

9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

De acuerdo con lo establecido en los estudios previos, la modalidad de selección establecida para éste proceso corresponde a la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, conforme a lo establecido en el Art. 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2.015 y demás normas reglamentarias y complementarias que las modifiquen, adicionen o complementen. Serán aplicables al presente proceso de contratación la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1450 de 2011, Ley 1474 de

2011, Decreto 019 de 2012, Decreto 1510 de 2013, Decreto 1082 de 2015 y demás normas vigentes sobre la materia.

10. JUSTIFICACIÓN QUE SE PROPONE ADELANTAR

En primera instancia por la naturaleza del sujeto contratante o clase del servicio o bien a contratar, las leyes contractuales establecen procedimientos contractuales especiales para la selección de los contratistas encargados de ejecutar tales contratos y en segundo lugar en los casos donde el legislador no hubiese establecido un procedimiento particular, la cuantía constituye el criterio que por excelencia entra a determinar la modalidad de contratación a desarrollar para lograr la celebración del contrato.

Por lo expuesto, se considera que para adelantar la contratación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, y en aplicación de los principios de coordinación, oportunidad, eficacia y economía, transparencia, objetividad, igualdad y demás principios previstos en el artículo 209 de la C. P. y en el Estatuto General de Contratación, se procederá mediante la modalidad de selección abreviada de menor cuantía, y busca que, a través de una convocatoria pública concurran el mayor número de oferentes, para que en igualdad de oportunidades se seleccione la más favorable.

Se justifica la presente contratación en la directiva N° 019 – 2022, expedida por la Procuraduría General de la Nación referente a la planeación oportuna de los procesos de contratación de programa de alimentación escolar (PAE).

La Gerencia de seguridad alimentaria y nutricional de Antioquia- MANA y la Procuraduría General de la Nación, exhortaron a los alcaldes municipales para que gestionen ante el Concejo Municipal, las autorizaciones de vigencias futuras excepcionales para suscribir el Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia, para la vigencia 2024, procurando garantizar desde el primer día de clase la alimentación de los escolares.

11. EL SOPORTE QUE PERMITE LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO: De conformidad con el decreto 1082 de 2015, se definió lo siguiente:

ESTABLECIMIENTO DEL CONTEXTO	IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ASIGNACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS RIESGOS	MONITOREO DE LOS RIESGOS
El objeto del proceso contractual busca generar las condiciones para la permanencia y el mejor aprendizaje de los estudiantes al garantizarles una ración alimentaria diaria durante la jornada escolar; participan en el proceso contractual solo la	Incumplimiento, y reclamos de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de terceros involucrados en la ejecución del	La probabilidad de ocurrencia es raro (puede ocurrir excepcionalmente) y la valoración es de 1 o sea que	Para tratar este riesgo la entidad, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 149 del decreto 1510 de 2013, transfiere el riesgo	Para monitorear la ocurrencia del riesgo, el supervisor, antes de la firma del acta de inicio, verificara la efectiva constitución de

entidad y el cooperante seleccionado por su idoneidad y experiencia. Para este proceso contractual la entidad cuenta con la disponibilidad de recursos, conocimiento y presupuesto oficial. La ejecución del contrato se realiza para el100 % de las instituciones y centros educativos, estando la situación ambiental, y sociopolítica en condiciones adecuadas. La ejecución del convenio permite el cumplimiento de la política nacional de seguridad alimentaria, el Conpes 113 de 2008, el Plan nacional de Seguridad alimentaria y la ley 1098 de 2008.	convenio. Riesgo de Clase general, de fuente externo, asociado a la etapa de ejecución, de tipo operacional que de presentarse, podría traer consecuencias negativas por la desatención o atención inadecuada a los estudiantes, para la credibilidad, y demandas económicas y prestacionales por incumplimiento del pago del cooperante.	es insignificante. No obstante en caso de presentarse el impacto sería catastrófico por lo que la categoría seria Riesgo alto.	solicitando la constitución de garantías que amparen estos conceptos. Así mismo El supervisor autorizará los desembolsos con actas a recibo a satisfacción y verificara el cumplimiento del cooperante del pago de la seguridad social a sus trabajadores.	las pólizas y su aprobación por la autoridad competente en la entidad; además durante la ejecución del contrato realizará, seguimiento y evaluación aleatoria al desempeño del cooperante y al efectivo pago de la seguridad social, dejando consignados los resultados en las actas de supervisión.

RIESGOS	TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN puede ser Cualitativa ò (probabilidad de ocurrencia o de impacto)			ASIGNACIÓN	
		VALORACIÓN CUALITATIVA		**VALORACIÓN CUANTITATIVA**		
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)		CONTRATISTA	MUNICIPIO
ECONÓMICOS	Por la variación de precio de los insumos	Probable	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	Por el desabastecimiento	Posible	Mayor	30% del valor del contrato	50%	50%
	por especulación	Posible	insignificante	1% del Valor del Contrato	100%	
DE LA NATURALEZA						
	Lluvias	Casi cierto	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
TECNOLOGICOS						
	Nuevos desarrollos tecnológicos que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato	Raro	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	

12. DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación y se encuentran consignado en anexo a este estudio previo. Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

13. LAS GARANTÍAS QUE SE CONTEMPLA EXIGIR EN EL CONTRATO:

El cooperante deberá entregar garantía única que avalara el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del contrato y que amparan los siguientes riesgos:

a. **Cumplimiento:** El valor del amparo de cumplimiento cubrirá el monto de la cláusula penal pecuniaria, será del diez por ciento (10%) del valor total del contrato y su vigencia será igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
b. **Calidad del servicio:** el valor del amparo será del diez por ciento (10%) del valor total del contrato y su vigencia será igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
c. **Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones:** será del diez por ciento (10%) del valor total del contrato y por el término de vigencia del mismo y tres (3) años más.
d. **Responsabilidad civil extracontractual:** será equivalente a 280 SMLMV y una vigencia igual a la duración del contrato.

15. VERIFICACIÓN EXISTENCIA DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO.

De conformidad con lo establecido en el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, formulado por Colombia Compra Eficiente, el Municipio de Carolina del Príncipe efectúo el análisis correspondiente al respectivo proceso de contratación aplicando las siguientes reglas en orden consecutivo:

- **Regla 1.** Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- **Regla 2.** Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- **Regla 3**. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación

Acuerdo comercial	Entidad estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial	Excepción aplicable al proceso de contratación	Proceso de contratación cubierto con acuerdo comercial
Canadá	NO	N/A	N/A	N/A
Chile	SI	NO	NO	NO
Estados unidos	NO	N/A	N/A	N/A
El salvador	NO	N/A	N/A	N/A
Guatemala	SI	SI	NO	SI
honduras	NO	N/A	N/A	N/A
Liechtenstein	SI	NO	NO	NO
Suiza	SI	NO	NO	NO
México	NO	N/A	N/A	N/A
Unión europea	SI	NO	NO	NO

En conclusión, el Municipio de Carolina del Príncipe por ser una Entidad del nivel Municipal y atendiendo el presupuesto estimado para el presente proceso de selección está obligado por los siguientes acuerdos comerciales: Guatemala

YOLANDA CALLE CHAVARRIA
Directora Local de Salud