

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



ALCALDÍA DE
Nariño
Departamento de Antioquia

N°	001	FECHA	13/01/2025	PROCESO	MÍNIMA CUANTÍA
GENERALIDADES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN					
DEPENDENCIA GENERADORA DE LA NECESIDAD	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE				
OBJETO	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE NARIÑO ANTIOQUIA – PARA LA VIGENCIA 2025				
PLAZO DE EJECUCIÓN	Siete (07) días calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio				
CÓDIGO UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	
	F Servicios	93 servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13 ayuda y asistencia humanitaria	16 planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
	CÓDIGO UNSPSC: 931316				
	E Productos de Uso final	50 alimentos, Bebidas y tabaco	19 alimentos Preparados y conservados	21 pasabocas y Snacks	
	CÓDIGO UNSPSC: 201921				
	E Productos de Uso final	47 equipos y suministros para limpieza	13 suministros de aseo y limpieza	17 suministros para aseo	
	CÓDIGO UNSPSC: 471317				
	E Productos de Uso final	50 alimentos y bebidas y tabaco	19 alimentos preparados y conservados	30 bebidas y comidas infantiles	
	CÓDIGO UNSPSC: 501930				

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



ALCALDÍA DE
Nariño
Departamento de Antioquia

	F Servicios	78 servicios de transporte almacenaje y correo	13 almacenaje	18 bodegaje y almacenamiento especializado
	CÓDIGO UNSPSC: 781318			
	F Servicios	80 servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	14 comercialización y distribución	17 distribución
	CÓDIGO UNSPSC: 801417			
	F Servicios	78 servicios de transporte, almacenaje y correo	12 manejo y embalaje de material	15 empaque
	CÓDIGO UNSPSC: 781215			
	F Servicios	90 servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	16 servicios de Banquetes y Catering
	CÓDIGO UNSPSC: 901016			
TIPOLOGÍA CONTRACTUAL	Contrato de Suministro – mínima cuantía			
LUGAR DE EJECUCIÓN	Nariño - Antioquia			
ANTICIPO	SI		NO	X
VALOR	TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/L (\$33.215.000)			
MODO DE SEGUIMIENTO O CONTROL	INTERVENTORÍA		SUPERVISIÓN	
			X	

Nariño - Antioquia, calle 10 N° 10 - 15 (Plaza Principal)

alcaldia@narino-antioquia.gov.co

www.narino-antioquia.gov.co

57 3217467309

054840 NIT 890.982.566-9



COHERENCIA CON EL PLAN DE DESARROLLO		
PLAN DE DESARROLLO	NARIÑO EN BUENAS MANOS 2024 – 2027	
LÍNEA ESTRATÉGICA	1. 1. Bienestar para Nuestra Gente	
COMPONENTE	Inclusión Social - Complementación Alimentaria	
PROGRAMA ESTRATÉGICO	Seguridad Alimentaria y Nutricional	
PRODUCTO	Servicio de entrega de raciones de alimentos	
PROYECTO	CÓDIGO BPIN	NOMBRE
	202400000006957	Desarrollo de acciones y acompañamiento a programas de seguridad alimentaria y nutricional apoyados por los gobiernos nacional y departamental en el municipio de Nariño, Antioquia
ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CELEBRACIÓN DE CONTRATOS EN EL MUNICIPIO DE NARIÑO – MARCO JURÍDICO		
De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad contratante, independientemente de su objeto, surtirán el proceso contractual establecido en el numeral 5º, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y en la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021; además el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, establece el contenido mínimo de los estudios previos para la contratación de Mínima Cuantía, de manera que los proponentes puedan valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad, así como la distribución de riesgos que la entidad propone, y deberán contener, como mínimo, los siguientes elementos:		
1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN		
De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad contratante, independientemente de su objeto, surtirán el proceso contractual establecido en el numeral 5º, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y en la Subsección 5 de la		



Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021; además el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, establece el contenido mínimo de los estudios previos para la contratación de Mínima Cuantía, de manera que los proponentes puedan valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad, así como la distribución de riesgos que la entidad propone.

Teniendo en cuenta que según lo estipula la Constitución y las Leyes, es obligación de la Administración Pública adelantar todos sus procesos contractuales con observancia de los principios de transparencia, economía, responsabilidad, celeridad, eficacia, imparcialidad, publicidad, moralidad e igualdad, toda vez que la función pública se encuentra al servicio de los intereses generales, con el fin de cumplir con los fines del Estado; lo anterior, sin perjuicio de la aplicación de los demás principios generales y especiales que rigen la actividad de la Administración Pública, de los servidores Públicos y contratista del Estado.

De acuerdo con la Constitución Política de Colombia en su artículo 311 establece que "Al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes..." Así mismo se señala en este mismo texto que son atribuciones del alcalde: "...dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo..."

Que el artículo 44 de la Constitución Política de Colombia, consagra como derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión. 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 estos sobre los derechos de los demás.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67, define la educación como "un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social(...)", asimismo, establece de manera clara que "Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.", el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.



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

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

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

La Constitución Política en su artículo 209 determina que las autoridades administrativas coordinaran sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de sus funciones. El Decreto 936 de 2013 en su artículo 7, impone que los departamentos, distritos y municipios hacen parte del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF) y que corresponde a los distritos y municipios la ejecución de planes y programas de carácter local.

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

De acuerdo con el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 para el desarrollo del programa de alimentación escolar "... las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término,





los lineamientos técnico- administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación de la planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio establecidas por la gobernación, el parágrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece que: "con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente Ley, las entidades territoriales deberán garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal anterior financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación del propósito general y recursos de Calidad Educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones".

El artículo ibídem, precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles más bajos del SISBEN.

Que el Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Actualmente se establecen los lineamientos técnicos y administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE- para Colombia, y en el municipio de Nariño se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al Convenio Interadministrativo –PAE- con la Gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia MANA, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor sino también a la familia y comunidad en general.

Desde la localidad se propende por garantizar la atención a niños, niñas y adolescentes desde el grado preescolar e incluso a secundaria para aquellos adolescentes que presentan situaciones críticas para evitar su retiro del sistema educativo. Es importante que desde la escuela se aborde la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional,

y que se eduque a los estudiantes en la cultura de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.

Las estrategias del PAE son coherentes con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños, las niñas y adolescentes vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

La malnutrición infantil se ha convertido en un problema de salud pública dada su magnitud, donde la población que más resulta afectada es la menos favorecida, todo ello resultante de la interacción de una serie de factores de carácter económico, social y político, que afectan el bienestar de la población infantil, entre ellas la que se encuentra en edad escolar, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, un bajo rendimiento académico, la deserción escolar y el ausentismo, altos índices de agresividad, bajo rendimiento físico, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles más bajos del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

Desde hace muchos años, el municipio ha venido trabajando con el PAE y en cada periodo administrativo se han aunado esfuerzos para contribuir a mejorar cada vez más el funcionamiento de dicho programa, actualmente en el periodo 2024 – 2027, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE -MEN, pero además realizar gestión de recursos propios para el beneficio de los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Aunque es claro que, a través de un programa de complementación alimentaria, no se mitiga el hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos positivos entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, logrando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase.





Teniendo en cuenta lo anterior se plantea la necesidad de diseñar y ejecutar un contrato para implementar el PAE de acuerdo con los Lineamientos del –MEN- y con los términos y alcances establecidos en el mismo.

La ración tipo complemento alimentario es la mejor alternativa del municipio para brindar a la población en las instituciones educativas, a través de la celebración de convenio de asociación contemplado en la Constitución Política de Colombia, en el artículo 355 y el Decreto 092 de 2017, el municipio puede aunar esfuerzos con entidades sin ánimo de lucro, con el propósito de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el Plan de Desarrollo Municipal.

La celebración de este proceso de selección, permite la integración de quienes participan en la satisfacción de este tipo de necesidades, y se realiza con el propósito de dar cumplimiento a las Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de sus programas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas, asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio; en este sentido el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerable que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armado y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de su jurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentaria de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la Directiva Ministerial 13 del 11 de abril de 2002, y a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar expedidos por el Ministerio de Educación y en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

- En el área rural y para población indígena: se debe cubrir al 100% de los niños matriculados en las escuelas rurales e indígenas que se encuentren cursando preescolar y primaria.
- A los niños en situación de desplazamiento: se debe cubrir al 100%, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia 025 de 2004 y Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.
- En el área urbana: la asignación de recursos del Municipio se hará para cubrir la Totalidad de niños inscritos en cada grado académico en los establecimientos educativos seleccionados con mayor proporción de población clasificada en los

niveles más bajos del SISBEN, priorizando de los inferiores a los superiores, así: prejardín, jardín y transición o grado cero, primero y segundo de primaria.

- Beneficiarios: prioritariamente a estudiantes de áreas rurales, pobres, indígenas y vulnerables, teniendo en cuenta como instrumento de focalización el SISBEN.
- Prioridad en el gasto: mínimo el 80% en alimentos, el 20% restante para prever otros costos tales como transporte, implementos necesarios para su preparación, personal requerido para tal fin y para realizar el monitoreo y seguimiento al programa. Prestar al mismo grupo de usuarios el servicio de alimentación escolar, durante todas las semanas lectivas del calendario académico.
- Calidad: la ración suministrada a cada escolar tendrá el aporte nutricional de acuerdo con las pautas técnicas definidas por el MEN.

Tanto a nivel municipal, nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños, en especial los derechos a la educación y a la alimentación, en dicho sentido fue ratificada en Colombia la Convención sobre los derechos de los niños, además de ser elevados al rango de fundamentales en el artículo 44 de la Constitución Política.

En armonía con el marco normativo descrito, se encuentran la Ley 1098 de 2006 de infancia y adolescencia, así como la Ley 1176 de 2007 que constituye la carta de navegación para cuándo del Programa de Atención al Escolar se trata.

Ahora bien, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, y los Lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar y su Resolución modificatoria N°16432 del 2 de octubre de 2015 de la Ordenanza 017 de 2008 para el Departamento de Antioquia, las cuales recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

Por todo lo anteriormente expuesto, y constatada la necesidad en el presente estudio previo, la Administración Municipal considera conveniente llevar a cabo el presente proceso de selección con una Entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, la cual será seleccionada a través de un proceso competitivo de selección cuyo objeto es UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE NARIÑO, EN LA VIGENCIA DEL AÑO 2025.

1.1. DEFINICIÓN DE LA FORMA DE SOLVENTAR LA NECESIDAD

Para el cumplimiento de sus obligaciones constitucionales, legales y reglamentarias descritas en los antecedentes establecidos en la identificación de la necesidad a solventar, el Municipio de Nariño ha considerado realizar proceso contractual mediante la modalidad de Mínima Cuantía, con una persona natural o jurídica que acredite la



idoneidad y experiencia para la ejecución del objeto contractual y que cumplan con los requisitos exigidos por la Ley.

Para el desarrollo del presente proceso y eventual contrato, se cuenta con recursos económicos provenientes del Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 013 del 09/01/2025, por valor de TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/L (\$33.215.000) expedido por la tesorería Municipal. El cual está dispuesto en el Presupuesto General de la entidad, por lo que resulta conveniente, oportuno y viable adelantar el proceso de selección y el contrato respectivo para satisfacer la presente necesidad, de acuerdo con las especificaciones y condiciones técnicas descritas en el presente estudio previo.

1.2. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta que el valor estimado para el presente proceso de selección no supera el 10% de la menor cuantía del municipio de Nariño, la contratación se llevará a cabo por lo dispuesto en el numeral 5°, del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la ley 2069 de 2020 y en la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del decreto 1860 de 2021, esto es a través de un proceso de selección de Mínima Cuantía.

1.3. COMPETENCIA DEL ORGANISMO PARA ADELANTAR EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

La Alcaldesa del Municipio de Nariño es competente para realizar la presente contratación, de conformidad con las competencias otorgadas por la Constitución Política de Colombia en el artículo 315; en el numeral 1° y el literal b) del numeral 3° del artículo 11 de la ley 80 de 1993; la Ley 136 de 1994 y demás normas que le complementen, adicionen, modifiquen o regulen.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO POR CONTRATAR

2.1. OBJETO DEL CONTRATO

EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE NARIÑO ANTIOQUIA – PARA LA VIGENCIA 2025

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO DEL CONTRATO

El proyecto con todos sus anexos se encuentra a disposición de cualquier oferente en la oficina de contratación del municipio de Nariño.

Para satisfacer la necesidad de contratación se requiere que el oferente realice el siguiente suministro:

CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	<p>No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición devitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máximo 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% m/m Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m</p> <p>CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b. Lecitina máximo 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006. Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En láminamulticapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Quesito	<ul style="list-style-type: none"> - El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - 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. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.



	<p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
Carne de Res para Guisar	<p>Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.</p> <p>Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.</p> <p>- El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente resolución 2905/2007.</p>
Atún	<p>Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p> <p>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.</p>



Huevos	<p>La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación.</p> <p>El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos.</p> <p>Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. <p>Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C.</p> <p>Vida Útil: 20 días.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. <p>Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.</p>
Lentejas	<p>Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <p>Materias duras 0.3%</p> <p>Granos dañados 2.5%</p> <p>Granos abiertos 3%</p> <p>Granos partidos 2%</p> <p>Variedades contraste 3%</p> <p>Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p>
Fríjol	<p>Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de:</p> <p>Materia dura: 0.2%</p> <p>Grano dañado 2%</p>



	<p>Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997. *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.</p>
Espaguetis	<p>En el rotulado de los espaguetis alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p>- Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida Útil: 6 meses</p> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Harina de Trigo	<p>La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</p> <p>La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.</p> <p>La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997.</p>



	<p>Vida Útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización).</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Avena en Hojuelas	<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> <ul style="list-style-type: none"> - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. <p>Vida Útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Harina de Maíz	<p>La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla.</p> <p>La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Vida Útil: 6 meses <p>Norma que debe cumplir: NTC 3594</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>



Pan Tajado	<p>No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>
Azúcar	<p>El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir NTC 778.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Panela	<p>La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.



	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente. Requisitos del Proveedor: <ul style="list-style-type: none"> - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - 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.
Aceite	<p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas.</p> <p>Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.</p> <p>Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 .</p> <p>Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.</p>
Margarina	<p>Puede ser de suero o industrial.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p> <p>Debe cumplir la NTC 734.</p>
Chocolate de Mesa en Pasta	<p>No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. <p>Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48</p>



	<p>Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 --</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad, en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
Sal	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <p>Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</p> <p>-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</p> <p>El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación</p> <p>Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.</p>



Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.
Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

Pulpa de fruta:

Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.

Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.

La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).

Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.

100% natural. No diluido.





	<p>No fermentado.</p> <p>Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.</p> <p>No contener preservativos.</p> <p>Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días <p>Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente.</p> <p>NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano.</p> <p>NTC 1190 Plátano fresco.</p>
Café	<p>Olor, color y sabor característico al producto fresco, granulado en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <p>Humedad menor al 14%</p> <p>Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vida Útil: 6 meses</p>



	<p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado</p>
Arroz	<p>Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <p>Humedad menor al 14%</p> <p>Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vida Útil: 6 meses</p> <p>Arroz blanco pulido para consumo humano.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Papa Negra	<p>Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta 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 pudrición. <p>Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien</p>



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



ALCALDÍA DE
Nariño
Departamento de Antioquia

	iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
Bocadillo de Guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empacado en 20 gramos.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
ACEITE	unidad/1000 cc	1	\$ 11.500	\$ 11.500
AJO	unidad/1000 grs	1	\$ 12.000	\$ 12.000
AGUACATE	unidad/1000 grs	1	\$ 9.500	\$ 9.500
AHUYAMA	unidad/1000 grs	1	\$ 4.500	\$ 4.500
ARROZ	unidad/500 grs	1	\$ 2.950	\$ 2.950
AVENA MOLIDA	unidad/250 grs	1	\$ 4.500	\$ 4.500
AVENA EN HOJUELA	unidad/250 grs	1	\$ 2.800	\$ 2.800
AZUCAR	unidad/500 grs	1	\$ 2.950	\$ 2.950
YOGURT	unidad/1 und	1	\$ 1.950	\$ 1.950
BANANO	unidad/1000 grs	1	\$ 2.500	\$ 2.500
CANELA EN POLVO	unidad/20 grs	1	\$ 2.200	\$ 2.200
CARNE DE CERDO	unidad/1000 grs	1	\$ 30.000	\$ 30.000
CARNE DE RES	unidad/1000 grs	1	\$ 46.000	\$ 46.000
CARVE	unidad/200 grs	1	\$ 7.250	\$ 7.250
CEBOLLA CABEZONA	unidad/1000 grs	1	\$ 3.500	\$ 3.500
CEREAL NO AZUCARADO	unidad/500 grs	1	\$ 9.550	\$ 9.550
COCOA EN POLVO	unidad/200 grs	1	\$ 9.550	\$ 9.550
CILANTRO	unidad/1000 grs	1	\$ 6.500	\$ 6.500
CUAJADA	unidad/500 grs	1	\$ 15.500	\$ 15.500
ESPAGUETI	unidad/250 grs	1	\$ 2.900	\$ 2.900
ESPINACA	unidad/1000 grs	1	\$ 6.000	\$ 6.000
FRIJOL LIMA	unidad/500 grs	1	\$ 7.000	\$ 7.000
FRUTA DE MANO 1	unidad/1000 grs	1	\$ 3.200	\$ 3.200
FRUTA DE MANO 2	unidad/1000 grs	1	\$ 3.100	\$ 3.100
FRUTA DE MANO 3	unidad/1000 grs	1	\$ 2.950	\$ 2.950
FRUTA JUGO	unidad/1000 grs	1	\$ 4.900	\$ 4.900
FRUTA PICADA N°1	unidad/1000 grs	1	\$ 2.800	\$ 2.800

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



ALCALDÍA DE
Nariño
Departamento de Antioquia

FRUTA PICADA N°2	unidad/1000 grs	1	\$ 5.500	\$ 5.500
GALLETA DE SAL	unidad/15 paq	1	\$ 2.200	\$ 2.200
GUINEO	unidad/1000 grs	1	\$ 3.000	\$ 3.000
AREPA TELA	unidad/1 und	1	\$ 300	\$ 300
HARINA DE TRIGO	unidad/500 grs	1	\$ 2.900	\$ 2.900
HUEVO TIPO A	unidad/1 und	1	\$ 650	\$ 650
LAUREL SECO	unidad/20 grs	1	\$ 2.000	\$ 2.000
LECHE ENTERA EN POLVO	unidad/380 grs	1	\$ 18.400	\$ 18.400
LENTEJA	unidad/500 grs	1	\$ 5.000	\$ 5.000
MAIZ TIERNO	unidad/500 grs	1	\$ 9.000	\$ 9.000
MANTEQUILLA	unidad/125 grs	1	\$ 2.900	\$ 2.900
CREMA DE LECHE	unidad/200 grs	1	\$ 3.950	\$ 3.950
OREGANO SECO	unidad/20 grs	1	\$ 2.200	\$ 2.200
PAN HAMBURGUESA	unidad/1 und	1	\$ 1.050	\$ 1.050
PAN REDONDO x 20 GRS	unidad/1 und	1	\$ 950	\$ 950
PAN TAJADO	unidad/22 pqt	1	\$ 6.200	\$ 6.200
PANELA	unidad/830 grs	1	\$ 5.800	\$ 5.800
PAPA CAPIRA	unidad/1000 grs	1	\$ 4.900	\$ 4.900
PAPA CRIOLLA	unidad/1000 grs	1	\$ 5.500	\$ 5.500
PASTA CORTA (MACARRONES)	unidad/250 grs	1	\$ 2.900	\$ 2.900
PIMENTON	unidad/1000 grs	1	\$ 6.500	\$ 6.500
PLATANO MADURO	unidad/1000 grs	1	\$ 3.850	\$ 3.850
PLATANO VERDE	unidad/1000 grs	1	\$ 3.850	\$ 3.850
QUESO TIPO LONCHA	unidad/1 und	1	\$ 1.050	\$ 1.050
QUESITO	unidad/200 grs	1	\$ 5.500	\$ 5.500
SAL	unidad/500 grs	1	\$ 1.900	\$ 1.900
TOMATE DE ALIÑO	unidad/1000 grs	1	\$ 4.900	\$ 4.900
YUCA	unidad/1000 grs	1	\$ 3.500	\$ 3.500
ZANAHORIA	unidad/1000 grs	1	\$ 3.200	\$ 3.200

COSTO RACION	
COSTO MENU 1 AL 5	\$ 3.917
COSTO MENU 6 AL 10	\$ 3.812
COSTO MENU 11 AL 15	\$ 3.306
COSTO MENU 16 AL 20	\$ 3.562
COSTO PROMEDIO RACION	\$ 3.650

Nariño - Antioquia, calle 10 N° 10 - 15 (Plaza Principal)

alcaldia@narino-antioquia.gov.co

www.narino-antioquia.gov.co

57 3217467309

054840 NIT 890.982.566-9



MODALIDAD	NUMERO DE CUPOS	DIAS	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
Aporte Gobernación Convenio Interadministrativo	1300	7	\$ 3.650	\$ 33.215.000
PRESUPUESTO TOTAL PARA RACIONES				\$ 33.215.000

2.3. ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL

El Contratista deberá realizar el suministro según las condiciones técnicas especificadas.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y DEL MUNICIPIO DE NARIÑO

3.1. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

El contratista se obliga para con el municipio de Nariño, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y demás normas civiles y comerciales que le apliquen, lo establecido en los estudios previos y en la invitación pública del presente proceso contractual:

- Cumplir con el objeto del contrato, conforme a los documentos del proceso, la propuesta y el contrato que se suscriba.
- Garantizar la calidad del servicio del objeto del contrato mediante certificación de la autoridad competente según la naturaleza de los mismos.
- Prestar el servicio, según sus especificaciones técnicas y garantía ofrecida, junto con el informe, factura o cuenta de cobro para el trámite de pago.
- Garantizar la calidad del servicio de acuerdo al objeto del contrato.
- Entregar las facturas de los bienes adquiridos.
- El contratista deberá atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones dadas por la supervisión del contrato
- El contratista asumirá todos los costos de perdidas, de imprevistos y de todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato.

3.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- Acatar la Constitución Política, la Ley y las demás disposiciones pertinentes
- Cumplir las obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, las Leyes 828 de 2003, 1122 de 2007 y 1562 de 2012, los

Decretos 1703 de 2002 y 510 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012 y las disposiciones que las adicionen, complementen o modifiquen.

- Cumplir las obligaciones en relación con la Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente, es decir, el Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, Decreto 1076 de 2015 y demás marco legal aplicable vigente.
- Constituir las garantías pactadas en el contrato dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha en que se le entregue la copia del contrato y las instrucciones para su legalización.
- Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
- Acatar las órdenes que le imparta la Entidad durante el desarrollo del contrato y, de manera general, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
- Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del contrato.
- Legalizar el contrato dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la aceptación de la oferta.
- Guardar total reserva de la información que conozca en el desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del Municipio de Nariño y solo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.
- Atender las observaciones, solicitudes y sugerencias que formule el supervisor del contrato y realizar los ajustes a que haya lugar.
- Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando por ello se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
- Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al Nariño de Nariño por el incumplimiento del contrato.
- Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.
- Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el contratista.
- Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento.

3.3. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO



- Hacer efectivo el pago al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato.
- Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
- Realizar la supervisión del contrato a través del funcionario designado para tal efecto.
- Reservar con destino a este contrato el valor total acorde con su presupuesto para la vigencia actual.
- Expedir la constancia de cumplimiento del contrato y recibido a satisfacción.
- Efectuar las recomendaciones y requerimientos necesarios para garantizar el cumplimiento y calidad de los servicios contratados.
- Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
- Exigir la calidad en las especificaciones técnicas del objeto del contrato.
- Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y pago de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, SU JUSTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

4.1. VALOR ESTIMADO

El presupuesto oficial para esta contratación incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, estampillas, contribuciones de carácter nacional y/o distrital legales, costos directos e indirectos corresponde a la suma de TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/L (\$33.215.000) como se muestra a continuación:

NOTA 1. Para establecer el presupuesto oficial, se tuvo en cuenta los precios de mercados actuales con empresas de experiencia relacionada en el Municipio de Nariño y la región, y revisión de otros procesos similares en el SECOP, lo cual nos permite obtener un valor estimado de TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS M/L (\$33.215.000).

NOTA 2. El proponente en su oferta de precios tendrá en cuenta los gastos e impuestos que puedan afectar los precios y que se causan por la ejecución del contrato, tales como: Impuesto a la Renta, Industria y Comercio, Timbre a IVA, así como las deducciones, retenciones otras a que haya lugar de acuerdo con las normas vigentes. En todo caso en la propuesta tendrá en cuenta el valor de los impuestos de orden nacional y municipal vigente inherentes al Contrato que suscriba. Los costos ofertados deberán incluir todos los costos relacionados con legalización, Transporte, Pago de Seguridad Social, impuestos, administración, variaciones monetarias, prestaciones sociales, pérdidas, corresponderá dentro del área comercial del oferente, por lo cual debe cerciorarse y calcular todas estas variaciones.



NOTA 3. Que el Municipio de Nariño con NIT: 890982566-9, de conformidad con el acuerdo 07 del 12 de diciembre de 2022, (Estatuto tributario), Acuerdo 05 del 02 junio de 2023, constituyó el sistema de retención del impuesto de industria y comercio y demás impuestos municipales), donde determino como agentes de retención. La nación, los departamentos, los distritos, los municipios, los entes universitarios autónomos y lo organismos o dependencias de la rama del poder público, las empresas industriales y comerciales del estado y las sociedades de economía mixta, las entidades y comerciales del estado, las entidades descentralizadas del municipio de Nariño, Antioquia, las fiduciarias consorcios y uniones temporales, las asociaciones de municipios, cooperativas, sociedades por acciones simplificadas y de responsabilidad Ltda., de transporte, así mismo, las personas naturales y jurídicas que tengan revisor fiscal y las unidades residencias aun cuando no tenga revisor fiscal.

RETENCIONES MUNICIPALES	
Estampilla pro – Adulto mayor	4.0%
Estampilla pro – Cultura	2.0%
Estampilla pro – Hospital	1.0%
RETEICA	1.0%
Tasa pre – Deporte y Recreación	2.0%
Contribución de Obra Pública (Aplica solo para contratos de obra pública)	5.0%
Estampilla pro – Justicia	2.0%
TOTAL	17%

4.2. JUSTIFICACIÓN DEL PRECIO

El presupuesto oficial establecido para el proceso de selección que se adelanta para la contratación de objeto referido se sustenta en los precios cotizados en contratos anteriores y el estudio de mercado, realizado por intermedio de la secretaria de SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE, soportados en las cotizaciones anexas al presente estudio.

4.3. FORMA DE PAGO

EL Municipio de Nariño realizará pagos parciales previa acta de supervisión de recibo a satisfacción, con base a los ítems y cantidades ejecutadas, presentación de la cuenta de cobro y/o factura de cobro por parte del contratista, acreditación de pagos de seguridad social y parafiscales, certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, sobre el cumplimiento del pago de la persona jurídica a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).



Se entiende por "RECIBO A SATISFACCIÓN", que los bienes y servicios entregados deberán cumplir con todas las especificaciones técnicas y los plazos previstos en el contrato y en la oferta, debidamente certificado por el Supervisor del contrato.

En todo caso, los pagos se efectuarán mediante consignación a la cuenta que el (o la) contratista acredite como propia a través de la certificación bancaria aportada en el contrato, adjuntando los siguientes documentos:

1. Acta de supervisión 2. Recibo de pago por concepto de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensión, riesgos laborales y aportes parafiscales (si a ello hubiere lugar) 3. Cuenta de cobro o Factura en caso de que el (o la) contratista este sujeto al régimen común.

Sin perjuicio de lo anterior, el pago que se genere en virtud del contrato estará sujeto a la programación y/o aprobación del programa anual mensualizado de caja – PAC y a la situación efectiva de los recursos por parte de la secretaria de hacienda municipal. Los recursos que no puedan ser girados en la presente vigencia, quedaran constituidos como rezago presupuestal compuesto por las reservas presupuestales y las cuentas por pagar; recursos que cuentan con el 100% del PAC, para efectuar el pago en la siguiente vigencia".

PARÁGRAFO ÚNICO. En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, por causa imputable al contratista, el pago se postergará en un lapso proporcional al lapso de la prórroga.

5. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

GASTO	RUBRO	RECURSOS	No. CDP	FECHA DE EXPEDICIÓN
Inversión	2.3.2.02.02.006	SGP	013	09/01/25

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

Siete (07) días calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

7. ANÁLISIS DEL SECTOR QUE SOPORTA EL VALOR DE LA CONTRATACIÓN

El decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.1.1.6.1. Establece como obligaciones de las entidades estatales realizar durante la etapa de planeación del proceso contractual el análisis necesario para conocer el sector relativo al proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo; análisis que debe constar en los documentos del proceso.

De conformidad con la "GUÍA DE ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE SECTOR" – GEES – Versión 2 del 24 de junio de 2022, elaborado por Colombia Compra Eficiente,



específicamente el acápite relacionado con los estudios del sector en los procesos de mínima cuantía, el presente análisis se desarrolla en los siguientes términos:

Perspectiva	Análisis del sector
<p>Legal</p>	<p>La persona natural o jurídica que ejecute este contrato deberá tener la facultad de contraer derechos y obligaciones, no estar incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad dispuesta en la ley 80 de 1993.</p> <p>Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 489 de 1998, Ley 1474 de 2011, Decreto – Ley 19 de 2012, Decreto 1082 de 2015. Código de Comercio y Código Civil.</p> <p>Normatividad aplicable a la actividad del Contratista.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código de Comercio, Código Civil, Estatuto General del Consumidor. <p>Normatividad aplicable al contrato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Código de Comercio y Código Civil.
<p>Comercial</p>	<p>El análisis del sector efectuado a procesos contractuales con objetos similares, adelantados por otras entidades, viene siendo prestado por personas naturales y/o jurídicas que estén facultadas para realizar este tipo de contratos.</p> <p>Al evaluar las diferentes propuestas seleccionadas que</p>



		<p>tienen relación con el objeto a contratar, encontramos que en el mercado existe una pluralidad significativa de posibles oferentes que puedan satisfacer las necesidades de la entidad, garantizando su cumplimiento, para definir el valor aproximado del servicio, se tuvo en cuenta los precios del mercado, incluidos los diferentes impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y/o municipales que afecten el valor del contrato, además se tuvo en cuenta los precios de algunos procesos similares.</p> <p>El futuro proponente deberá acreditar que se encuentra inscrito y registrado en la cámara de comercio de su domicilio, e inscrito en actividades CIU que le permitan realizar el suministro, y que estén en capacidad de realizar este contrato, que además tengan la experiencia relacionada con el objeto contractual y que cumplan con los requisitos exigidos por la Ley.</p>
Financiera		<p>La Administración municipal para efectos de determinar las especificaciones técnicas del servicio, realizó consultas del mercado, con sus características de modo que se supliera de una manera eficiente la necesidad de la entidad, incluso consultando procesos en la plataforma SECOP.</p>



	<p>Aun cuando el departamento de planeación creó la agencia nacional de contratación pública "Colombia compra eficiente" con el fin de impulsar políticas y herramientas para la contratación estatal, por medio del decreto 4170 de 2011.</p> <p>Teniendo en cuenta el decreto 1082 y a lo establecido en la guía para la elaboración de estudios del sector de Colombia compra eficiente, la entidad considera que no es necesario exigir una capacidad financiera mínima para el presente proceso</p>
Organización	De conformidad con el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3. del decreto 1082 de 2015, no exigirá capacidad organizacional en la relación con los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones de la eficiencia en el uso de activos.
Técnica	La persona jurídica que ejecute el objeto contractual contenido en el presente estudio previo deberá demostrar experiencia relacionada con la ejecución de contratos similares o iguales al de la presente convocatoria, además demostrara que posee la capacidad de ejecutar lo estipulado al objeto del contrato.

8. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

Para poder limitar la convocatoria a MiPymes, el Municipio de Nariño aplicará lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, que modificó los artículos 2.2.1.2.4.2.2. a 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, "con el fin de reglamentar los artículos 30, 31,



32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", que en su tenor literal disponen:

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.



2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

9. REQUISITOS HABILITANTES GENERALES Y DOCUMENTOS SOPORTE DE LA OFERTA

El Municipio de Nariño revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el registro Nacional de medidas correctivas y el certificado de antecedentes judiciales.

9.1. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

9.1.1. VERIFICACIÓN FACTOR JURÍDICO

Los requisitos que rigen la presente convocatoria han sido elaborados siguiendo los postulados señalados por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias.





Para participar en este proceso de selección las personas naturales o jurídicas, consocios y unión temporal, deben acreditar el cumplimiento de los siguientes requisitos mínimos:

PERSONA JURÍDICA	PERSONA NATURAL
<ol style="list-style-type: none"> 1. Carta de Presentación y Oferta Formal. 2. Fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona quien suscriba la carta de presentación. 3. Formato diligenciado de Hoja de Vida de la Función Pública – Persona Jurídica 4. Formato diligenciado de Declaración Juramentada de bienes y Rentas del Representante Legal. 5. Certificación de Contador sobre Aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y Parafiscales: Salud, Pensión y Riesgos Laborales (A.R.L). 6. Registro Único Tributario (RUT), vigencia 2024 7. Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría. (CGR) – Representante Legal y Persona Jurídica. que no supere 30 días. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría. (PGN) – Representante Legal y Persona Jurídica, que no supere 30 días. 9. Certificado de Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional (PN) – Representante Legal, que no supere 30 días. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carta de presentación de la oferta. 2. Manifestación de no encontrarse incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad del representante legal. 3. Fotocopia del certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil según el caso vigencia 2024. 4. Fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona quien suscriba la carta de presentación. 5. Certificación de pagos de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, según lo establecido la ley 1150 de 2007, art. 23 y aportes parafiscales si a ello hubiere lugar, según la ley 828 de 2003, modificatoria del art. 50 de la ley 789 de 2002. 6. Registro Único Tributario (RUT) vigencia 2024 7. Certificado de Antecedentes Fiscales de la Contraloría. (CGR), que no supere 30 días. 8. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría. (PGN), que no supere 30 días. 9. Certificado de Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional (PN), que no supere 30 días.

10. Certificado de inhabilidades contra delitos sexuales del representante legal. 11. Certificado de Existencia y Representación Legal vigencia 2024 12. Formatos del 1 al 7 debidamente diligenciados	10. Certificado Registro Nacional de Medidas correctivas, que no supere 30 días. 11. Certificado de inhabilidades contra delitos sexuales. 12. Formatos del 1 al 7 debidamente diligenciados
--	--

9.1.2. VERIFICACIÓN FACTOR TÉCNICO

Condiciones de experiencia específica del proponente: las condiciones de experiencia del proponente serán habilitantes para participar en el proceso y no son objeto de calificación.

Los proponentes deberán acreditar según corresponda las siguientes condiciones de tipo técnico:

a). Experiencia General

Se tomará del Registro Mercantil para personas naturales o el certificado de existencia y representación legal para personas jurídicas; como mínimo diez (10) años de creación, en el cual se suscriban actividades relacionadas con el objeto del contrato. En caso de que el oferente sea un consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes deberá acreditar la experiencia general requerida para persona natural o persona jurídica, según corresponda.

b). Experiencia Específica

Acreditar cinco (5) contratos terminados, celebrados por ella, ya sea individualmente, en consorcio o unión temporal, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto haya sido ejecutado en atención de los programas de alimentación escolar, cuya cuantía sea igual o superior de cada contrato al presupuesto oficial de esta invitación.

- Nombre o razón social del contratante
- Nombre o razón social del contratista
- Objeto o alcance del contrato
- Descripción de las actividades realizadas (si del objeto no se evidencia relación con el objeto contractual solicitado)
- Valor del contrato
- Fecha de inicio y terminación del contrato
- Firma de quien expide la certificación o firma del encargado de la entidad contratante



Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad de juramento.

Si el proponente presenta certificado de experiencia con particular, debe anexa factura o documento equivalente; si es con entidad pública, acreditar que el contrato este liquidado.

Si a partir de los documentos soporte de cada contrato o servicio, el proponente no acredita toda la información necesaria para llevar a cabo la verificación, el Municipio de Nariño podrá solicitar información adicional.

Según lo dispuesto en el Decreto 019 de 2012 en el evento en que los oferentes presenten contratos suscritos con el Municipio de Nariño, la Entidad se reserva el derecho de realizar las verificaciones correspondientes en sus propios archivos.

EI EQUIPO DE TRABAJO SOLICITADO

Un (1) Tecnólogo en Gestión Logística, o Administrador Logístico o Ingeniero logístico con una experiencia superior a cinco (5) años contados a partir de la expedición de la matricula profesional, el cual deberá estar vinculado con la persona jurídica o natural, mínimo durante dos (2) años antes del cierre del presente proceso, lo cual deberá acreditar con el correspondiente contrato laboral y las planillas de pago de la seguridad social de los dos (2) años solicitados; Quien se encargará de ser el coordinador operativo. Deberá asumir todo lo relacionado con el cumplimiento de los vehículos, almacenamiento, distribución, transporte, empaque y bodega.

Un (1) ingeniero de alimentos con una experiencia superior a siete (7) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y con más de cinco (5) años de experiencia específica certificada en los programas de alimentación escolar PAE quien se encargará de realizar recomendaciones para el cumplimiento del programa.

Cinco (5) personas que apoyen la distribución y la entrega de los alimentos, los cuales deben contar con formación en BPM y exámenes médicos vigentes.

Requisitos de cumplimiento del Equipo de Trabajo:

Hoja de vida; Aplica para la totalidad del equipo de trabajo Exámenes médicos vigentes; aplica la totalidad del equipo de trabajo Matricula profesional con mínimo cinco (5) años de expedida, aplica para el profesional Logístico solicitado (Tecnólogo en Gestión Logística, o Administrador Logístico o Ingeniero logístico) y para el profesional en ingeniería de alimentos siete (7) años.

Como mínimo una de las personas de las 7 solicitadas deberán acreditar conocimiento en inspección de vehículos en los que se transportan los alimentos para lo cual se deberá adjuntar el correspondiente certificado de estudio.

VEHÍCULOS

El Proponente debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de DOS (2) vehículos transportadores de alimentos que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los vehículos destinados a la movilización de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.

Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.

El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que



apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isoterma que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

El Proponente deberá acreditar mínimo 2 vehículos de distribución, para lo cual allegará:

- Matrícula del vehículo la cual debe acreditarse a nombre del proponente
- SOAT
- Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique)
- Pase del conductor
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor
- Autorizaciones respectivas (Certificado sanitario con concepto favorable expedida por la autoridad competente)
- Certificación de disponibilidad de los vehículos para el desarrollo del contrato. En caso de ser alquiler, la certificación deberá ser suscrita por el propietario.

9.1.2. VERIFICACIÓN FACTOR ECONÓMICO

La oferta económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. El oferente deberá presentar su propuesta (OFERTA ECONÓMICA) de acuerdo con lo descrito en el ANEXO No. 7 FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA contenido en los pliegos de condiciones o invitación pública, diligenciando la totalidad de las casillas, valores unitarios, valores totales y valor total ofertado resultante, si fuere el caso.
2. El oferente debe tener en cuenta que el Valor Unitario de su oferta debe en tanto le sea adjudicado el contrato, responder por la ejecución del Contrato durante toda su vigencia y mantener esos valores ante eventuales adiciones al mismo.

10. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE PARA LA ENTIDAD, LEY 80 DE 1993, LEY 1150 DE 2007, la ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y el Decreto 019 de 2012.

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, es una modalidad de contratación por mínima cuantía, de acuerdo con el Decreto 1082 de 2015, y las normas civiles y comerciales.

El único criterio de calificación de acuerdo con lo establecido en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011, y el Decreto 1082 de 2015 será el menor valor ofertado, se escogerá la propuesta económica de menor valor y se procederá a verificar de manera

simultánea si CUMPLE o NO CUMPLE con los requisitos habilitantes con el fin de garantizar la transparencia y celeridad del proceso.

11. CRITERIOS DE DESEMPATE Y REQUISITOS ADICIONALES

En el evento en que se presente un empate entre dos o más ofertas, de manera que una y otras queden ubicadas en el primer orden de elegibilidad, se procederá al desempate de acuerdo con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, se utilizarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido:

No. Orden	Factor
1	Bienes y servicios nacionales frente a la oferta de bienes y servicios extranjeros, esta condición de entenderá justificada con el formato de Apoyo a la Industria Nacional que diligencia el oferente.
2	<p>Propuesta de mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o la de un proponente plural constituido por mujeres en las anteriores condiciones, Para acreditar la condición de mujer cabeza de familia deberá acreditar acorde con lo establecido en el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, con declaración ante notario de tal condición.</p> <p>En el caso de mujeres víctimas de violencia intrafamiliar deberá allegar la medida de protección que debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal promiscuo municipal, o la autoridad indígena, en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada.</p>



3	Oferente que acredite por lo menos que el 10% de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997, esto se acreditara con la certificación de personal en condición de discapacidad aportando además la certificación que entrega el Ministerio de Trabajo para dar cuenta de la vinculación y aval de dicho personal.
4	Oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión, se acreditara a través de la certificación de nómina y los respectivos documentos de identidad del personal mayor.
5	Propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas. Para el cumplimiento de esta causal se debe allegar la certificación de pertenencia a las poblaciones referidas, certificación expedida por el Ministerio del Interior que es la autoridad encargada de acuerdo con las competencias de la Dirección de Asuntos Indígenas, Rom y Minorías, así como de la Dirección de Asuntos para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, de dicho Ministerio.



6	Propuesta presentada por personas en procesos de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente. Para la acreditación de esta causal se deberá presentar certificación expedida por la Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN –, donde acredite tal condición.
7	Oferta presentada por un proponente plural que (a) este conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y , que tenga participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. Para la acreditación de tales condiciones el oferente deberá leer las condiciones establecidas en los numerales anteriores de estas causales de rechazo.
8	Oferta presentada por una MIPYME o cooperativas o asociaciones



		mutuales; o un proponente plural constituido por MIPYME, cooperativas o asociaciones mutuales. Se acreditará con lo establecido en la cámara de comercio y se acompañará de la certificación expedida por el contador o el revisor fiscal.
9		Oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) este conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
10		Empresas reconocidas y establecidas como Sociedades de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
11		Si el empate se mantiene, después de aplicar los criterios anteriores, se procederá a elegir el primer orden de calificación mediante sorteo por balotas, para lo cual la audiencia de adjudicación, los proponentes

empatados escogerán las balotas y se adjudicará a aquel que obtenga el número mayor.

NOTA 1. Los factores de desempate se tendrán en cuenta si cumplen con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.

12. ANÁLISIS, ESTIMACIÓN DE RIESGOS Y FORMAS DE MITIGARLOS

Para el caso del proceso de contratación por tratarse de una mínima cuantía, se entienden incorporados los riesgos previsibles, contenidos en el Manual de Riesgos elaborado por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, los cuales harán parte integral del presente proceso de selección de mínima cuantía y en el evento de presentarse alguno se revisarán con el contratista y se estimarán, tipificarán y asignarán en Derecho.

La Administración Municipal de Nariño, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 De la ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.6.3. del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	RIESGO	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN Y CATEGORÍA	ASIGNACIÓN	MEDIDA DE CONTROL / RESPONSABLE
General	Interno	Planeación	Operacional	Inadecuada elaboración de estudios previos de conveniencia y oportunidad y diseño	Selección de propuestas que no satisfagan las necesidades de la entidad, afectar la gestión instituci	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente) 2	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes 3	Riesgo Medio 5	Contratante	REDUCIR PROBABILIDAD. Cumplir con los parámetros contemplados, remitir estudios para revisión del Asesor

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE



ALCALDÍA DE
Nariño
Departamento de Antioquia

				de la futura contratación	onal y retrasar la satisfacción de la necesidad que justifica la contratación.					Jurídico verificar el lleno de todos los requisitos. Es responsabilidad del director de área o encargado de los estudios previos
General	Externo	Contratación	Operacional	No firma del contrato	No poder ejecutar o ejecutar en menor cuantía los recursos asignados en el presupuesto y la consecuente afectación de las funciones	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	Perturba la ejecución del contrato de manera grave	Riesgo Alto	Contratista	TRANSFERIR RIESGO. Solicitar póliza de seriedad de propuesta cuando el contrato supere 28 SMLMV, LO cual se deja plasmado en
						1	5	6		



					es de la entidad					estudios previos.
										ASUMIR RIESGO. De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1 .5.4 del Decreto 1082 del 2015 en la contratación de mínima cuantía La entidad estatal es libre de exigir o no las garantías
General	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgos en la consultoría	Se refiere a la probabilidad de que el monto y la oportunidad	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento futuro) 3	Perturba la ejecución del contrato de manera grave	Riesgo Extremo 8	Contratista	TRANSFERIR RIESGO. Solicitar póliza de calidad del bien y de correct



					idad del costo de la inversió n no sean los previsto s. Este riesgo se manifie sta cuando la inversió n requier e cantida des de obra distintas a los prevista s, los precios unitario s de los diferent es compo nentes de la inversió n son distintos a los previsto s, o la consult oría se	5			o funcion amient o, cuando el contrat o supere 28 SMLMV. ASUMIR RIESGO. De acuerd o con el artículo 2.2.1.2.1 .5.4 del Decreto 1082 del 2015 en la contrat ación de mínima cuantía La entidad estatal es libre de exigir o no las garantí as
--	--	--	--	--	---	---	--	--	---



					realiza en un tiempo distinto al inicialmente previsto .					
General	Externo	Ejecución	Operacional	Cumplimiento del contrato	Retrasos en la ejecución de las labores del contratista por falta de recursos logísticos, capacidad o eficiencia de los equipos utilizados para la ejecución del Contrato, o la poca disponibilidad requerida para el cumplimiento	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento futuro)	Perturbación a la ejecución del contrato de manera grave	Riesgo Extremo	Contratista	TRANSFERIR RIESGO. Solicitar póliza de cumplimiento, cuando el contrato supere 28 SMLMV. ASUMIR RIESGO. De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1 .5.4 del Decreto 1082 del 2015 en la contratación
						3	5	8		



					miento de este.				de mínima cuantía La entidad estatal es libre de exigir o no las garantí as.
General	Externo	Ejecución	Operacional	Retras o en la legaliz ación de las actas de cumpli miento de los contra tos.	Incumpl imiento de las normas de contrat ación estatal, política s instituci onales, el SIIF y afectac ión de la calidad en la gestión	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento futuro) 3	Obstru ye la ejecuci ón del contrat o de maner a intrasc endent e 1	Riesgo Bajo 4	Contr atista ACEPTA R EL RIESGO. Incluir en el contrat o una cláusula que contem ple la forma de pago y las fechas en las cuales se debe present ar el informe, la cuenta de cobro y los soporte



									s. Es Responsabilidad del supervisor o controlar el cumplimiento de este.
	Externo	Ejecución	Operacional	Que el contratista no proceda con la liquidación del contrato dentro de los términos de Ley	Incumplimiento de los términos para la liquidación del contrato	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento futuro) 3	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente 1	Riesgo Bajo 4	Contratista ACEPTAR EL RIESGO. Incluir en el contrato una cláusula que contemple los términos para la liquidación del contrato. Es Responsabilidad del supervisor o controlar el cumplimiento de este.



General	Externo	Ejecución	Operacional	Licencias ambientales	Se refiere a las obligaciones que emanan de la(s) licencia(s) ambiental(es), de los planes de manejo ambiental y de la evolución de las tasas de uso del agua y retributivas. Si no se requiere una licencia ambiental y/o un plan de manejo ambiental, se debe garantizar	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento futuro) 3	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente 1	Riesgo Bajo 4	Contratista	TRANSFERIR RIESGO. Solicitar póliza de cumplimiento, cuando el contrato supere 28 SMLMV. ASUMIR RIESGO. De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1 .5.4 del Decreto 1082 del 2015 en la contratación de mínima cuantía La entidad estatal es libre de exigir o no las
---------	---------	-----------	-------------	-----------------------	--	---	---	-------------------------	-------------	--



					ar el debido manejo ambiental, ajustando las condiciones del contrato.					garantías.			
General	Interno	Ejecución	Operacional	Inadecuada conservación de los documentos y demás soportes que evidencian el cumplimiento del objeto del contrato y el desarrollo del proceso en general	Pérdida de información que desvirtúa la ejecución de las actividades o labores, sanciones por parte de los órganos de control	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	Perturbación a la ejecución del contrato de manera grave	5	Riesgo Extremo	8	Contratante	REDUCIR PROBABILIDAD. Diligenciar lista de chequeo para contratación asegurando que se adjunten todos los que se requieran. Verificar la entrega de todos los soportes anteriores



										<p>a la autorización de cada pago y asegurar el archivo en la Elaborar lista de control para los contratos.</p> <p>La responsabilidad de la entrega y conservación de documentos es responsabilidad del Supervisor y la Auxiliar de Contratación</p>
General	Interno	Ejecución	Operacional	Demora en el reporte de la información	Sanciones para la Empresa y los funcionarios	Posible (Puede ocurrir en cualquier momento)	Obstruye la ejecución del contrato o de	Riesgo Bajo	Contratante	ACEPTAR EL RIESGO. Informar a los responsables



				a los órgan os de control a través de las plataf ormas establ ecidas para tal fin.	arios público s respons ables de la acción.	momento futuro) 3	maner a intrasc endent e 1	4		ables los tiempos para el reporte de la informa ción. Realizar seguimi entos mensua les de acuerd o con los reportes y dar a conoce r a los respons ables.
--	--	--	--	--	---	------------------------------------	--	----------	--	---

13. GARANTÍAS

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía, además teniendo en cuenta el valor del contrato no se exigirá garantías.

14. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión Técnica, Financiera y Jurídica del contrato estará a cargo de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE directivo que ejerce de manera directa, y de conformidad con el dispuesto en el art. 83 y siguientes de la ley 1474 de 2011 deberá cumplir con las siguientes funciones: 1. Elaborar y suscribir el acta de inicio. 2. Ejercer la vigilancia de la correcta y oportuna ejecución. 3. Elaborar informe de ejecución. 4. Verificar el cumplimiento del pago de seguridad social. 5. Elaborar acta de terminación y liquidación. 6. Garantizar el principio de publicidad reportando a las plataformas y páginas correspondientes. Para efectos del pago de la cuenta que se genere del contrato el contratista pasará un informe sobre el cumplimiento del objeto contractual.

15. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ SUJETO A ACUERDO COMERCIAL

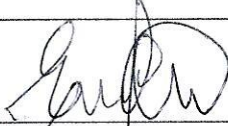
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

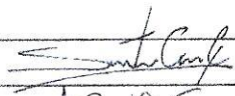


ALCALDÍA DE
Nariño
Departamento de Antioquia

Los umbrales que establecen los Acuerdos Comerciales son superiores al valor máximo de la mínima cuantía y, por tanto, debido al umbral, los procesos de contratación mediante la modalidad de mínima cuantía no resultan cubiertos por los Acuerdos Comerciales.

El presente proceso contractual no está cobijado por un acuerdo internacional o tratado de libre comercio vigente para el Estado Colombiano.

Firma:		
Nombre:		ERIKA CARDONA PÉREZ
Cargo:		Alcaldesa Municipal

Elaboró:	SANTIAGO CARDONA GARCÍA Profesional de Apoyo Oficina de Contratación	
Revisó y Aprobó:	Juan David Orozco Salazar Asesor jurídico en contratación	