MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA

SELECCIÓN ABREVIADA
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. SI - 018 DE 2025

PROYETO DE PLIEGO DE CONDICIONES

"SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"

NOVIEMBRE DE 2025

3

RECOMENDACIONES

El Municipio de La Estrella, está interesado en recibir propuestas para obtener el "**SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**

Se recomienda a todos los oferentes, antes de proceder a elaborar y presentar sus propuestas, tener en cuenta las siguientes instrucciones y recomendaciones:

1) Verificar que no se encuentran dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad, o dentro de las prohibiciones que la Constitución y la Ley establecen y que impiden contratar con las entidades del Estado.

2) Verificar que cumplen las condiciones y los requisitos aquí señalados y tener en cuenta el valor del Presupuesto Oficial establecido para esta convocatoria.

3) Proceder a reunir la información y documentación exigida, verificando la vigencia de los documentos que lo requieran.

4) Examinar rigurosamente el contenido del presente pliego de condiciones, de los documentos que hacen parte de este y de las normas que regulan la contratación administrativa con Entidades del Estado (Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, además de sus normas reglamentarias y complementarias).

5) **Adelantar oportunamente los trámites tendientes a obtener los documentos que deben allegar con las propuestas**, verificando que contengan la información completa para acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos, tanto en la ley como en este pliego de condiciones.

6) **Examinar las fechas de expedición de los documentos**, para verificar que se encuentran dentro de los plazos fijados en el presente documento.

7) Suministrar toda la información requerida a través de este pliego de condiciones.

8) Analizar en su integridad y detenidamente, el contenido de este pliego de condiciones, a fin de establecer si existen aspectos que requieran aclaración o precisión.

9) Presentar su propuesta debidamente foliada y con su correspondiente

índice.

10) Tener presente la fecha y hora previstas para el cierre de esta convocatoria.

11) En ningún caso se recibirán propuestas fuera del tiempo previsto.

12) Toda consulta deberá formularse por escrito. A nuestros funcionarios se les ha prohibido atender consultas telefónicas o personales.

12). Tenga presente que para participar deberá encontrarse inscrito en el Registro Único de Proponentes de la correspondiente cámara de comercio.

PROYETO DE PLIEGO DE CONDICIONES
CAPÍTULO I

1. CONDICIONES GENERALES

1.1 OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

El municipio de La Estrella, Antioquia está interesado en recibir propuestas para el **SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**

1.2 ALCANCE DEL OBJETO: En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, la persona natural o jurídica que se llegare a contratar deberá realizar el "**SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia educativa y social que tiene como propósito incentivar el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de un complemento alimentario que contribuya a mejorar sus condiciones nutricionales y su desempeño académico.

A nivel Nacional, el PAE se ha consolidado como una herramienta fundamental para las instituciones educativas, dado su impacto en la reducción del ausentismo escolar, el incremento de la permanencia estudiantil y la mejora de las capacidades de concentración y convivencia dentro del entorno escolar. Asimismo, el programa incide positivamente en las tasas de matrícula y en los procesos de aprendizaje, especialmente cuando se acompaña de una oferta educativa de calidad.

Para el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones derivadas del mismo, el operador del PAE deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, además deberá garantizar la entrega diaria de la ración alimentaria tipo complemento a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de La Estrella, que se encuentren en jornada regular, conforme a las condiciones técnicas y de calidad establecidas por la Entidad Territorial Certificada (ETC).

SEMANAS LECTIVAS Y PERIODOS ACADEMICOS AÑO ESCOLAR 2026				
	DESDE	HASTA	DURACION	EN

			SEMANAS
	19 de enero de 2026	29 de marzo de 2026	Diez (10) semanas
	06 de abril de 2026	14 de junio de 2026	Dos (10) semanas
	06 de julio de 2026	04 de octubre de 2026	Trece (13) semanas
	12 de octubre de 2026	29 de noviembre de 2026	Siete (7) semanas
	TOTAL	**40 semanas**	**180 días calendario**

ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PAE COMPLEMENTO AM - PM

Institución Educativa	Total general
I.E Ana Eva Escobar	
Sede Ana Eva Primaria	130
Sede Ana Eva Bachillerato	136
I.E Bernardo Arango Macias	
Sede Principal	352
Sede Manuela Beltrán	331
Sede Rafael Pombo	327
I.E José Antonio Galán	
Sede Principal	793
Sede Atanasio	195
Sede Inmaculada	549
Sede Tulio Ospina	166
I.E. Concejo Municipal	
Sede Principal	725
TOTAL, GENERAL	**3704**

RACIONES DIARIAS ESTIMADAS

Preescolar	**Primaria (1, 2, y 3)**	**Primaria (4 y 5)**	**Secundaria (6,7,8 y 9)**	**Media**	**Total**
355	1220	722	1099	308	3704

Durante la ejecución contractual, la distribución de cupos por institución educativa podrá fluctuar o redistribuirse conforme a los cortes de matrícula reportados en el SIMAT, sin que ello implique superar el valor total del contrato.

La tipología de raciones (Ración Preparada en Sitio - RPS y Ración Industrializada - RI) podrá modificarse mensualmente, con base en la información remitida por la Secretaría de Educación y Cultura respecto de los conceptos sanitarios (favorable, favorable con requerimientos o desfavorable) emitidos tras las visitas de inspección, vigilancia y control a los restaurantes

escolares. En todo caso, la Entidad informará oportunamente al operador sobre los ajustes requeridos.

La Entidad Territorial ha determinado contratar 3.704 raciones diarias tipo complemento, todas preparadas en sitio, destinadas a los estudiantes beneficiarios del programa.

Las cantidades aquí descritas son referenciales y podrán variar según la dinámica del programa, las actualizaciones del SIMAT y las instrucciones de la ETC. Cualquier cambio de modalidad deberá contar con autorización previa o instrucción expresa de la Entidad Contratante.

El operador deberá garantizar la ejecución integral del servicio de alimentación escolar, lo que incluye:

- Contratación del personal manipulador de alimentos con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.
- Transporte y distribución de víveres e insumos a cada institución y sede educativa con matrícula oficial.
- Suministro de gas e insumos de aseo requeridos para la implementación del Plan de Saneamiento Básico.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y utensilios empleados en la preparación de los alimentos.

2.3 Códigos UNSPSC

La prestación del servicio a contratar por la secretaria de Educación del Municipio de La Estrella, se encuentra clasificada así:

Clasificación UNSPSC	DESCRIPCION
48102100	Suministro equipo de manipulación
78131600	Almacenamiento de bienes generales
81141500	Control de calidad
81141600	Manejo de cadena de suministro
50111500	Carnes y aves de corral
50181900	Pan, galletas y pastelitos dulces
47131700	Suministro para aseo
90131600	Planeación y programa de políticas de alimentos y nutrición
85151700	Planeación y ayuda en política de alimentos
50193000	Comidas y bebidas infantiles

3 ESPECIFICACIONES TECNICAS

Las especificaciones técnicas corresponden a los alimentos que deben suministrarse a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para su consumo durante la jornada escolar. Dichos alimentos deberán cubrir un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el nivel educativo y grado, de manera que complementen la

alimentación que los beneficiarios reciben en sus hogares.

Las minutas alimentarias serán suministradas por el área de nutrición del equipo PAE de la Entidad Territorial Certificada, de conformidad con las especificaciones contenidas en el Anexo de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Estas minutas deberán cumplir con los Aportes Nutricionales Mínimos definidos para cada modalidad del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, en concordancia con la normatividad nacional vigente en materia de alimentación escolar y nutrición infantil.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberá ejecutarse en estricto cumplimiento de los principios, lineamientos técnicos y disposiciones establecidas en la Resolución No. 335 de 2021, garantizando la inocuidad, calidad, suficiencia y pertinencia nutricional de los alimentos entregados a los beneficiarios.

Principios. Las Entidades Territoriales en general, los establecimientos educativos y los diferentes actores que intervienen en el proceso de planeación, gestión, ejecución, financiación, contratación, veeduría y control del Programa de Alimentación Escolar, tendrán en cuenta, como base de los lineamientos, los siguientes principios:

1. **Educación inclusiva**: Todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o de aprendizaje, deben tener oportunidad para acceder al Programa de Alimentación Escolar.

2. **Atención integral a la primera infancia**. Asegurar que en cada uno de los entornos educativos en los que se preste el PAE en el nivel preescolar, existan las condiciones adecuadas para garantizar tanto la promoción como el desarrollo integral.

3. **Respeto y atención a la diversidad**: Reconocer de manera pertinente a la diversidad cultural de los beneficiarios del Programa, y en especial a la población de NNAJ registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como población étnica, respetando sus particularidades y adecuando el programa a su cultura y entorno.

4. **Enfoque diferencial Territorial**. Reconocer las particularidades de los territorios dentro de la diversidad regional y local, articulando con oportunidad a la nación y los territorios, en los diferentes aspectos del PAE y con los otros sectores; El enfoque territorial debe ir de la mano con la preferencia en la adquisición de bienes y servicios locales.

5. **Remisión a los principios de la función pública**: Las actuaciones de los actores del Programa deberán siempre guiarse por los principios de transparencia, participación, moralidad, publicidad, economía, celeridad y responsabilidad entre otros, para que se garantice la óptima planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar."

3.1. TIPOS DE COMPLEMENTO.

Las modalidades de entrega de raciones en los establecimientos educativos donde se prestará el

servicio serán establecidas por la Entidad Territorial y bajo ningún motivo se podrán realizar cambios sin previa autorización; dichas modalidades se encuentran descritas en la resolución 335 de 2021 expedido por la Unidad Especial de Alimentos para aprender UApA y se describen a continuación:

Ración Preparada en Sitio: Se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de estos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

Complemento alimentario jornada mañana: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

Complemento alimentario jornada de la tarde: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.

Ración Industrializada: Se entregará ración industrializada en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de ración dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Tipo de Preparación: Se refiere al proceso y lugar de preparación que tienen los alimentos a suministrar

El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad y condiciones higiénico-sanitarias, de la infraestructura destinada para el manejo de alimentos, de la oferta de servicios públicos, con los que cuente el comedor escolar, dotación de equipos, así como la ubicación del establecimiento educativo.

1. Para el contrato a celebrar el Municipio de la Estrella, tiene establecida la ración preparada en sitio, entendida como complemento alimentario preparada directamente en las instalaciones de los establecimientos educativos que cuentan con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de alimento.

INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE CUENTAN CON RESTAURANTE ESCOLAR (Cocina)

Institución Educativa	Restaurante y cocina	Complemento

Sede Ana Eva Primaria	SI	Preparado en sitio
Sede Ana Eva Bachillerato	NO	Comida transportada caliente - Se prepara y transporta desde la cocina de Ana Eva Escobar Primaria
Sede Principal- Bernardo Arango Macias	SI	Preparado en sitio
Sede Manuela Beltrán-Bernardo Arango Macias	SI	Preparado en sitio
Sede Rafael Pombo-Bernardo Arango Macias	SI	Preparado en sitio
Sede Principal - José Antonio Galán	SI	Preparado en sitio
Sede Atanasio	SI	Preparado en sitio
Sede Inmaculada	SI	Preparado en sitio
Sede Tulio Ospina	NO	Comida transportada caliente - Se prepara y transporta desde la cocina de Ana Eva Escobar Primaria
Sede Principal - Concejo Municipal	SI	Preparado en sitio

Condiciones Específicas para Modalidades de Preparación y Transporte

1. **Sede Tulio Ospina:**

   El operador deberá preparar el complemento en la Institución Educativa José Antonio Galán – Sede Principal y deberá transportar las minutas calientes necesarias hacia la Sede Tulio Ospina. El transporte deberá cumplir con todas las regulaciones legales para garantizar una entrega adecuada y conforme a los lineamientos de la UAPA, asegurando la inocuidad y calidad del servicio durante el traslado.

2. **Sede Ana Eva Escobar Bachillerato:**

   El operador deberá preparar el complemento en la Institución Educativa Ana Eva Escobar – Sede Primaria y deberá transportar las minutas calientes necesarias hacia la Sede Ana Eva Escobar Bachillerato. El transporte deberá cumplir con la normativa vigente, asegurando el cumplimiento de los requisitos establecidos por la UAPA y garantizando la seguridad e higiene del alimento durante el transporte.

3. **Cambio de Modalidad de Ración (en caso de contingencia):** En caso de que durante la ejecución del contrato se presenten variaciones que obliguen al cambio de la modalidad de preparación de los alimentos, se podrá implementar la entrega de ración industrializada. Esta modalidad consistirá en la entrega de un complemento alimentario que incluye alimentos no procesados, tales como frutas, que deben ser entregadas en canastillas de grado alimenticio. Además, se incluirán alimentos procesados

provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, los cuales deben ser fabricados y envasados conforme a las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo que exige la normatividad vigente.

Las raciones industriales deben mantener los mismos valores nutricionales, calóricos y energéticos que las raciones preparadas en sitio, y el valor económico de esta modalidad no deberá superar el de la preparación en sitio. La implementación de esta modalidad debe ser acordada con el contratista y debe estar debidamente justificada.

4. **Autorización para Modificación de Modalidad de Atención:**
   Cualquier modificación en la modalidad de atención será autorizada únicamente por el Municipio de La Estrella, a través del supervisor del contrato, y deberá estar debidamente justificada. Las modificaciones pueden ocurrir en los siguientes casos:

   - Cuando las instalaciones de las instituciones educativas no cuenten con las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para el almacenamiento, producción o distribución de alimentos, conforme a los estándares establecidos.
   - En caso de que se presente alguna contingencia (por ejemplo, interrupción de servicios básicos como agua o electricidad) que haga necesario un cambio en la modalidad de entrega de las raciones a los estudiantes beneficiarios.

5. **Logística para Atención en Caso de Contingencias:**
   El operador deberá contar con la logística adecuada para garantizar la atención inmediata a los estudiantes beneficiarios en caso de contingencias, tales como la interrupción de servicios de agua o electricidad. El operador deberá estar preparado para implementar una modalidad de preparación adecuada que garantice el cumplimiento del servicio, sin que se vean afectados los estándares de calidad y seguridad alimentaria, bajo los lineamientos de la UApA.

Tiempo de Horarios y Consumos de los Complementos Alimentarios.

Tipo de Complemento	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario	Mañana	7:50 am a 10:30 am
Complemento Alimentario	Tarde	1:30pm a 3:00 pm

El horario de consumo será informado al operador, por cada Rector de las Instituciones Educativas por medio del Supervisor de manera oportuna.

Recomendación de Ingesta energética y nutrientes – RIEN- por grados y niveles escolares modalidad preparada en sitio – comida caliente transportada – según tipo de complemento.

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Recomendación de Ingesta energética y nutrientes – RIEN- por grados y niveles escolares modalidad Industrializada.

4.3.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm³ 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN- La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración preparada en sitio y comida caliente transportada se realizará de la siguiente manera:

- Proteínas: 14%
- Grasa: 30%
- Carbohidratos: 56%

La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera:
Proteínas: 10%
Grasa: 25%
Carbohidratos: 65%

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

Complemento alimentario jornada mañana: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado y nivel escolar.

Complemento alimentario jornada de la tarde: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado y nivel escolar.

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado y nivel escolar.

Ciclo de Menús:

Para que la ración preparada en sitio y la ración industrializada cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se han establecido un ciclo de menús que aplicar a cada uno de los grados y niveles escolares de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, las cuales se incluyen dentro de los anexos del presente documento.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación. En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

SEMANA N°1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEO	**Chocolate en leche**	**Queso campesino rayado**	**Agua de panela con leche**	**Chocolate en leche**	**Queso mozarella en lonjas**
	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	Queso campesino rayado para el patacón	Leche entera en polvo Panela	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	Queso tipo mozarella para la hamburguesa
ALIMENTO PROTEÍCO	**Huevo revuelto**	**Carne de res desmechada en hogao**	**Carne de cerdo salteada en trozos**	**Queso campesino rayado**	**Torta de lentejas**
	Huevo de gallina Margarina Sal	Carne de res magra Tomate de aliño Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal	Carne de cerdo magra Cebolla Tomate de aliño Aceite vegetal Sal	Queso campesino rayado	Lentejas Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Ajo Cebolla Zanahoria
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Monedas de plátano maduro - Arroz Rojo**	**Patacón de plátano hartón pintón -**	**Puré de papa criolla con orégano - Arroz verde**	**Arepa blanca de maiz**	**Pan de hamburguesa y papas a la francesa**
	Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal Arroz Pimentón Sal	Plátano hartón pintón Aceite vegetal Sal Galletas tipo soda	Papa criolla Margarina Sal Orégano Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal	Arepa tela blanca de maiz Margarina	Pan hamburguesa Papa capira Aceite vegetal Sal **Para armar la hamburguesa:** Tomate chonto en rodajas - Cebolla caramelizada -
FRUTA	**Fruta entera**	**Jugo de fruta**		**Fruta Entera**	**Jugo de fruta**
	Mandarina	Jugo de guayaba Azúcar refinada		Mango picado	Jugo de piña Azúcar refinada
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					
FIRMA	Mª Camila S.				

SEMANA N°2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEO	**Ensalada de frutas con yogurt, cereal no azucarado y queso**	**Agua de panela con leche**	**Chocolate en leche**	**Sorbete de fruta**	**Bebida fria con avena y leche**
	Yogurt	Leche entera en polvo Panela	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	Leche entera en polvo Mango Azúcar refinada	Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada
ALIMENTO PROTEÍCO		**Carne de cerdo desmechada**	**Croquetas de atún**	**Carne de res molida en salsa de tomate y especias**	**Carne de cerdo salteada en trozos**
	Queso blanco campesino rayado	Carne de cerdo magra Cebolla Tomate de aliño Aceite vegetal Sal	Lomos de atún en agua Avena en hojuelas Huevo de gallina Zanahoria Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal	Carne de res molida Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal Tomate de aliño (Hacerlo pasta) Laurel Orégano	Carne de cerdo magra Cebolla Tomate de aliño Aceite vegetal Sal
CEREAL ACOMPAÑANTE		**Arroz con cilantro - Tortas de banano**	**Puré de yuca - Arroz blanco**	**Pasta tipo spaguetti - Croissant**	**Arroz con zanahoria - Puré de plátano maduro**
	Cereal de maiz en hojuelas sin azucar	Arroz Aceite vegetal Cilantro Sal **Torta de banano:** Banano Harina de trigo fortificada Huevo Aceite vegetal Sal	Yuca Margarina Sal Arroz Aceite vegetal Sal	Pasta tipo spaguetti Sal Croissant	Arroz Aceite vegetal Zanahoria Sal Plátano maduro cocinado
FRUTA	Fruta picada en trozos (Piña y Papaya)		**Fruta Entera**		
			Manzana		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					
FIRMA	Mª Camila S.				

SEMANA N°3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEO	**Chocolate en leche**	**Sorbete de Mora**	**Chocolate en leche**	**Sorbete de Fresa**	**Queso mozarella en lonjas**
	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	Leche entera en polvo Mora Azúcar refinada	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	Leche entera en polvo Fresa Azúcar refinada	Queso tipo mozarella para el sanduche
ALIMENTO PROTEÍCO	**Queso campesino**	**Carne de res desmechada**	**Huevo revuelto**	**Carne de cerdo**	**Torta de lentejas**
	Queso campesino rayado	Carne de res Tomate de aliño Cebolla Tomate Aceite vegetal Sal	Huevo de gallina Margarina Sal	Carne de cerdo magra Tomate de aliño Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal	Lentejas Harina de trigo fortificada Huevo de gallina tipo A Ajo Cebolla Zanahoria Aceite vegetal Sal
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Arepa de chócolo**	**Arroz blanco - Torta de zanahoria**	**Sanduche de queso**	**Arroz mixto - Puré de**	**Pan tajado y papas a**
	Arepa de chócolo Margarina	Arroz Aceite vegetal Sal **Torta de zanahoria:** Zanahoria Harina de trigo Huevo de gallina tipo A Aceite vegetal Sal	Pan tajado dorado, en forma de triangulos Margarina Cuajada rayada	Arroz Aceite vegetal Cebolla Zanahoria Pimentón rojo Sal Papa criolla Aceite vegetal Sal Orégano	Pan tajado Papa capira Aceite vegetal Sal **Para armar el sanduche:** Tomate chonto en rodaja - Cebolla caramelizada - Panela
FRUTA	**Fruta entera**		**Fruta entera**		**Jugo de lulo**
	Mango picado		Mandarina		Jugo de lulo Azúcar refinada
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					
FIRMA	Mª Camila S.				

SEMANA N°4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEO	**Ensalada de frutas con yogurt, cereal no azucarado y**	**Bebida fria con avena y leche**	**Arroz con leche, queso y galletas**	**Sorbete de fruta**	**Chocolate en leche**
	Yogurt	Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	Leche entera en polvo Panela	Leche entera en polvo Mango Azúcar refinada	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela
ALIMENTO PROTEÍCO		**Carne de res salteada en julianas**		**Carne de res molida en salsa de tomate y**	**Carne de cerdo desmechada**
	Queso blanco campesino rayado	Carne de res magra Tomate de aliño Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal	Queso campesino Canela en polvo Crema de leche	Carne de res molida Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal Tomate de aliño (Hacerlo pasta) Laurel Orégano	Carne de cerdo magra Tomate de aliño Cebolla Ajo Aceite vegetal Sal
CEREAL ACOMPAÑANTE		**Plátano maduro calado en trozos con queso rayado - Arroz**		**Pasta tipo spaguetti - Croissant**	**Arroz paisa con plátano maduro**
	Cereal de maíz en hojuelas sin azucar	Plátano hartón maduro calado en trozos Canela Panela Queso campesino rayado Arroz blanco	Arroz Galletas tipo soda	Pasta tipo spaguetti Sal Croissant	Arroz blanco Aceite vegetal Sal Frijol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla
FRUTA			**Fruta Entera**		
	Fruta picada en trozos (Piña y Mango)		Banano picado		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					
FIRMA	Mª Camila S.				

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender -UAPA- establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo; según el grado y nivel escolar definidos, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital, y relacionados a continuación:

- Preescolar
- Primaria: primero, segundo y tercero.
- Primaria: Cuarto y quinto .
- Secundaria .
- Media y ciclo complementario

Ver Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE - Minuta Patrón Ración Industrializada y Ración para Preparar en Sitio de la Resolución 335 de 2021.

- El ciclo de menús no podrá ser modificado por el contratista, sin previa autorización de la supervisión del contrato con el visto bueno del equipo nutricional.
- Debe publicarse de manera visible en cada uno de los Comedores Escolares y debe ser de estricto cumplimiento.
- El municipio puede hacer transferencia de los cupos de una Institución o sede a otra y debe informar al operador con mínimo 15 días de anticipación para complementos preparados en sitio y 8 días de anticipación para industrializados.
- En caso de que este cambio obedezca a una urgencia, se deberá coordinar el traslado inmediato de los víveres con el operador.

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

a) Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
b) Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
c) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración y características organolépticas del menú, los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, se debe dejar registro de dicho cambio con las firmas de autorización de la supervisión del contrato y copia de este registro al docente responsable de la coordinación del PAE en la institución educativa.
d) Para el caso del alimento proteico, el operador debe solicitar por escrito la autorización del intercambio a la supervisión del contrato, se permiten máximo 2 (dos) intercambios por ciclo.

e) Para el análisis nutricional se debe utilizar La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores.

f) Para la elaboración de los jugos y la porción de fruta se tendrá en cuenta la variedad, no se podrá repetir la misma fruta durante la semana en cada modalidad, adicionalmente para cada semana debe variar la oferta de frutas. Para el caso de los alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Debe estar sujeta a la cosecha del momento; se debe tener en cuenta que la Resolución 335 de diciembre de 2021 habla sobre la variedad que debe garantizarse en las preparaciones que se entregan en el Programa, por lo cual se debe contribuir a dicha iniciativa ofreciendo diferentes frutas a lo largo del ciclo de menú y evitando la monotonía con la entrega de la guayaba, el banano y la mandarina. Cuando se utilicen pulpas de fruta, la porción será de 60g. En el caso de que los 60g de pulpa no sean suficientes para obtener una bebida de las mismas características logradas con la cantidad definida de fruta natural, se debe aumentar los gramos de pulpa por beneficiario. Se debe ofrecer variedad en las frutas o pulpas a utilizar en cada uno de los jugos del menú.
g) En las Instituciones Educativas los ciclos de menú de los diferentes grados y niveles escolares, llevan las mismas preparaciones, diferenciándose en el gramaje requerido para cada tipo de población, lo que implica que la porción servida a niñas, niños, adolescentes y jóvenes será diferencial en cada caso.
h) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, se debe comunicar al supervisor del contrato con 5 días de anticipación con una justificación técnica por escrito y solicitar la aprobación del cambio del alimento faltante, por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente, sin alterar el valor nutricional de la ración.
i) Se debe ubicar en un lugar visible del restaurante escolar y en letra legible, una copia del ciclo de menú que contenga la cantidad de alimentos por ración y otro ciclo de menú que contenga las cantidades de cada alimento estandarizadas por el número total de usuarios del servicio. Esta estandarización deberá ser elaborada y distribuida a cada sede por el Operador. Así mismo, este deberá garantizar la estandarización del tamaño, peso o medida de las porciones a servir, asegurando la capacitación permanente de las (os) procesadoras (es) de alimentos contratadas (os) para garantizar el cumplimiento de los ciclos de menú programados, para esto se deben implementar herramientas y utensilios que faciliten la estandarización de dichas medidas - porciones, que favorezcan la agilidad en la entrega del servicio y la manipulación por parte del personal procesador de alimentos.
j) En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse novedades en la jornada académica, inconvenientes con la maduración de frutas y/o verduras (sobre maduración o no maduración), y deterioro de los alimentos, entre otros, el Operador deberá notificar el cambio a la interventoría o supervisión del contrato. Para aplicar el cambio debe reemplazarse el menú completo (ejemplo: ciclo 1 menú 1 se cambia por el menú 4 del mismo ciclo) no se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo.
k) Por solicitud del supervisor del contrato, se derivarán menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de una alimentación saludable. Este ítem puede aplicar para celebraciones del día del niño, conmemoración de la semana de la alimentación saludable, celebraciones navideñas, entre otros.
l) Cuando se presente rechazo por parte de los usuarios de algún alimento o preparación del ciclo, el Operador y el supervisor del contrato evaluarán de forma conjunta las causas y si es del caso el Operador planteará una propuesta de cambio, que obedezca a un costo y a un

aporte nutricional similar.

m) Por expresa indicación de la supervisión del contrato es posible preparar menos raciones de las programadas, según las situaciones que se requieran en cada institución educativa.

n) Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar el Formato de información general del PAE, el cual debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la "Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, publicado en la página web de esta entidad y presentar la siguiente información:

- Nombre y código DANE del Departamento
- Nombre y Código DANE del Municipio
- Nombre de la Institución o Sede Educativa
- Número del contrato
- Valor del contrato
- Fecha de inicio
- Nombre o razón social del Operador
- NIT
- Representante Legal
- Número de días de atención
- Número total de cupos asignados
- Número de cupos asignados según tiempo de consumo
- Número de manipuladoras de alimentos
- Canal de atención al ciudadano del Operador y de la supervisión y/o interventoría.

(El Operador debe solicitar a la supervisión del contrato la información que debe relacionar en este ítem).

Para el cumplimiento de los ciclos de menú, el contratista capacitará en forma permanente al personal manipulador, como mínimo en los siguientes temas:

- Estandarización de preparaciones.
- Estandarización de pesos y medidas para el servicio.
- Presentación en el plato de los menús ofrecidos.
- Cumplimiento de las guías de preparación.
- Buenas practicas de manufactura

Para evaluar el grado de aceptación del usuario por el ciclo de menú y la operación del programa en general, el Operador aplicará con los usuarios, una encuesta de satisfacción, la cual deberá diseñar el Operador y solicitar aprobación por el supervisor del contrato; dicha encuesta se aplicará una **(1) vez por semestre** y hará seguimiento al consumo de alimentos, a través de la implementación de indicadores que permitan determinar la evolución en el consumo, con aceptación y rechazos de menús o preparaciones.

De esta actividad se debe entregar un procedimiento claro sobre cómo realizar seguimiento al consumo e informe resumen, indicando los principales resultados y las acciones correctivas tomadas para disminuir los factores de insatisfacción en los usuarios o hacer las sugerencias al ente municipal, frente a aquellos aspectos que no se encuentren a su alcance de intervención.

Si durante el seguimiento o en la implementación de las **encuestas de satisfacción** se detecta

que alguna de las preparaciones de alimentos que contiene el ciclo de menú, es rechazada en forma generalizada o mínimo en el 2.5% de los usuarios de la modalidad respectiva, el contratista reportará la novedad a la supervisión del contrato, para analizar la situación tomar las medidas pertinentes que permitan mejorar la aceptación del menú o de la preparación que presenta rechazo.

El contratista deberá realizar la promoción de una alimentación saludable y agradable, que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. La alimentación saludable, presenta las siguientes características: - Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra. - Equilibrada: que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud. - Suficiente: en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida. - Adecuada: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos. - Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Las listas de intercambio y guías de preparaciones para la Ración Preparada en Sitio y la Ración Industrializada.

Se informarán al oferente adjudicatario previo al inicio de la ejecución contractual. Características de calidad de los alimentos Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normativa colombiana vigente.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 810 de 2021 y/o sus modificaciones y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en relación con la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

El Operador seleccionado para la ejecución del contrato, presentará un listado y muestra física de los alimentos del ciclo **de menú que contemple tres (3)** opciones de marcas o proveedor por alimento, debe contener registro sanitario vigente, fichas técnicas, las cuales serán aprobadas para su utilización por el supervisor del contrato. Este proceso debe hacer parte de la etapa de alistamiento, antes de dar inicio a la operación del Programa de Alimentación Escolar.

Dichas marcas deben mantenerse durante la ejecución del contrato: Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, una vez agotadas todas las opciones de marcas autorizadas y por situaciones como: Escasez en el mercado, incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del Operador, rechazo por parte de los usuarios o cuando este

producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico-organolépticas óptimas. La solicitud de cambio de marca, por razones diferentes a estas, será analizada por la Interventoría o Supervisión para definir su aprobación.

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada **con mínimo siete (7) días** previos a su utilización, por escrito a la Interventoría o Supervisión explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario legible de cada una de ellas.

3.2. **TRANSPORTE DE ALIMENTOS**:

Disponer de mínimo 3 vehículos que cumplan con los requerimientos técnicos de para el trasporte de alimentos, uno de los cuales deberá ser amigable con el medio ambiente (gas-gasolina; gas – diésel; eléctrico – gasolina; eléctrico) por lo menos uno de los vehículos deberá ser propiedad del oferente, para lo cual deberá adjuntar la tarjeta de propiedad y/o contrato de leasing como locatario, esto debido a que es necesario el transporte de manera diaria del complemento alimentario entregado en las instituciones que no cuentan con cocina propia y es necesario la modalidad de comida transportada caliente. La documentación de los vehículos debe estar vigente:

- Matricula, SOAT, Revisión Técnico-mecánica. Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas Deben llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda “Transporte de Alimentos” Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos y materias primas que requieren mantenerse refrigerados o congelados, y se lleva registro de dichas temperaturas. Disponer del certificado de sanidad con concepto favorable Acreditar el certificado de fumigación expedido por una entidad competente

- Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente: Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013, además de dar aplicabilidad a Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para la actividad de transporte, emitida por el Ministerio de Salud y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y que posean la documentación reglamentaria vigente: concepto higiénico sanitario, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, tarjeta de propiedad, licencia de conducción del conductor vigente, certificado ambiental vigente, certificado de mantenimiento de la unidad de frío, documentación del personal manipulador: certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, certificado vigente de capacitación en higiene, manejo de los alimentos y además los vehículos deberán llevar letreros que los identifique y haga visibles como transportadores de alimentos. Para el caso en el que se presentes inconvenientes con la entrega de algunas cantidades de alimentos, se deberá garantizar la entrega en la mayor brevedad posible y de igual forma dar garantía a que el transporte de estos alimentos cumpla con los requisitos higiénicos y generales como lo estipula la norma.

- Los vehículos deben permanecer limpios y el habitáculo de carga debe ser sometido a rutinas periódicas de aseo y desinfección de manera previa a cada operación de cargue, cuya ejecución deberá ser evidenciada documentalmente, indicando los productos utilizados para tal desinfección. Durante la prestación del servicio los vehículos deberán

estar libres de restos de otras cargas, restos de otros alimentos, olores incompatibles con el transporte de los alimentos, insectos anidados en el vehículo y sustancias químicas tóxicas El vehículo debe portar estibas plásticas que impidan que los productos sean depositados directamente sobre el piso del habitáculo de carga. La altura mínima de estas estibas es de 5 cm. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del vehículo.

- Los vehículos debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el Operador deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

- Asegurar que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los Restaurantes Escolares, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 4ºC, en el caso de la leche hasta 6°C (Decreto 616 articulo 32).

Para el caso de las Instituciones y sedes educativas donde se aplique la modalidad de atención de ración para preparar en sitio, **la entrega de los víveres se realizará todos los viernes**; en las sedes educativas donde se tenga considerada la Ración Industrializada, la entrega se realizará de manera diaria o en la frecuencia que se acuerde con el supervisor del contrato, con el fin de garantizar la calidad en los alimentos entregados. El horario de entrega de víveres para ambas modalidades se debe acordar con la supervisión del contrato antes de iniciar la operación del PAE, debe ser de **6:00 a.m. a 3:00 p.m**., de modo que se cuente con el tiempo suficiente para la respectiva verificación por parte del personal manipulador de alimentos, dentro de su horario de servicio

En caso de que la entrega esté por fuera de este tiempo, se debe informar a la Supervisión o apoyo a la supervisión Interventoría del Contrato, para coordinar los permisos con las entidades que así lo requieran. El contratista debe coordinar con su personal, que las entregas no afecten la prestación de servicios, ya sea durante el pico de producción o mientras estén en el consumo por parte de los usuarios, para evitar accidentes o retrasos en el servicio. Después de los periodos de vacaciones escolares la entrega se efectuará el día hábil anterior al inicio de actividades.

Para el caso de las Instituciones o sedes educativas que no cuenten con la capacidad de frio para almacenar la totalidad de los víveres que requieren conservar la cadena de frio, el Operador deberá programar un despacho de víveres parcial, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

Antes de iniciar la operación del contrato, el Operador establecerá las rutas (Modelo Operativo) de entrega de víveres e insumos de limpieza y desinfección, a cada Institución Educativa de acuerdo con los cupos adjudicados y entregar por escrito al supervisor o interventor del contrato.

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los restaurantes escolares para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

Algunos componentes de los refrigerios podrán llegar en cajas de cartón o corrugado; estas

deberán ser nuevas, no deben afectar la inocuidad del alimento y no deben retornar al proveedor de alimentos. Las cajas deben cumplir con la resolución 683 del 2012 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente. Es responsabilidad del proveedor logístico dar disponibilidad final a dichas cajas, según su programa interno de manejo de residuos sólidos.

Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la interventoría o supervisión, quien verificará que cumplan en todos los casos con la normatividad vigente.

Para la distribución de las frutas, se deberán utilizar canastillas de grado alimenticio.

Los vehículos utilizados para el transporte, distribución y entrega de complementos alimentarios modalidad industrializada en las instituciones educativas deberán tener una marcación en el furgón con vinilos adhesivos con medida de un metro cuadrado por ambas caras del vehículo a partir de la imagen defina. Dichos artes se enviarán al contratista una vez aprobadas las pólizas y antes del inicio de la ejecución, para que cada proveedor logístico adecúe sus vehículos según lo requerido.

Además de lo anterior, el Operador debe: • Implementar un formato que permita registrar la temperatura de los vehículos que cuenten con Termoking, verificando que la temperatura antes de ser cargados cumpla con lo establecido en la normativa sanitaria (refrigeración 0 a 4°c y congelación (-18 a - 22°C).

Activar el termo previo a la llegada del vehículo a la bodega, de modo que al momento del cargue, se cuente con la temperatura establecida en la normativa.

Dotar los vehículos con neveras plásticas y pilas suficientes, para garantizar el adecuado manejo de las temperaturas, en caso de que las disponibles desde bodega, sean insuficientes.

Implementar el uso de señalización y chalecos que faciliten la entrada y salida de vehículos a la bodega de forma segura, especialmente para transeúntes y vehículos que puedan circular por la vía.

En cada Institución y sede educativa se debe verificar la temperatura a la cual llegan los alimentos que requieran cadena de frio, el personal manipulador deberá registrar en el formato que se designe para tal fin.

3.3. PERSONAL

El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo:

- 1 coordinador Operativo o General del Proyecto
- 1 Nutricionista Dietista
- 1 profesional de campo
- 1 jefe de Bodega
- 1 profesional en Derecho

- 1 profesional en ciencias sociales y humanas
- 1 profesional en Ciencias Económicas o afines
- Manipuladoras de alimentos, de acuerdo con la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones en cada establecimiento educativo.
- 2 conductores

Todo el personal debe tener vigente el carné de manipulación de alimentos (incluye conductores). El personal debe estar dotado con el uniforme completo que comprende: pantalón blanco sin cierres, sin botones; delantal blanco sin botones y sin bolsillos en la parte exterior; camiseta blanca sin botones; zapatos blancos cerrado, de fácil limpieza; redecilla para el cabello, gorro blancos y tapabocas de ser necesario.

Acreditar los exámenes de laboratorio vigentes y en los cuales se certifique que el personal es apto para manipular alimentos. El personal debe estar afiliado al Sistema General de Seguridad Social.

Garantizar las capacitaciones periódicas en Buenas Prácticas de Manufactura y del Plan de Saneamiento Básico; con evidencia de ello. Realizar exámenes microbiológicos de manipuladores de alimentos.

Es necesario para la ejecución del programa tener un profesional relacionado con alimentos, donde se evidencia tipo de contrato y pago de seguridad social. Realizar las demás actividades que pacten las partes necesarias para dar cumplimiento al objeto del contrato y/o que le sean asignadas.

PERSONAL TÉCNICO Y PROFESIONAL Personal requerido para realizar labores de supervisión y coordinación

a. **Coordinador de Suministro**
   (Administrador del Programa PAE LA ESTRELLA)

El Operador debe contar con un Coordinador de Suministro, quien desempeñará funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Esta persona, será responsable de brindar la información requerida en el marco de la ejecución del Contrato, a través de la presentación de informes, además será el contacto directo de comunicación entre el Operador, la supervisión del Contrato y la Alcaldía de la Estrella. Aunque estará a cargo de todo el personal para el desarrollo de las actividades, tendrá el respaldo de otras áreas para efectos de seguimiento, reporte de novedades, planes de mejoramiento y demás actividades para el cumplimiento del objeto contractual. Su dedicación debe ser de tiempo completo. La persona propuesta debe reunir los siguientes requisitos:

- Ser profesional en Áreas administrativas y/o sociales, con conocimientos en nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agroindustrial, Microbiología.
- Poseer experiencia profesional certificada de cinco años en temas relacionados con servicios de alimentación.
- Implementar y fomentar buenas prácticas higiénicas y de manipulación durante todas las

etapas de manejo de los alimentos, y garantizar su cumplimiento conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad sanitaria.

- No contar con antecedentes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 1918 de 2018 Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. El operador deberá realizar una verificación de antecedente como mínimo cada dos meses de su personal, y deberá aportar el certificado a la institución, para que esta sea archivada en la carpeta de documentos que reposa en cada institución.

b. • **Personal técnico y profesional**

El Operador debe disponer para el municipio del siguiente personal técnico y profesional para la ejecución del programa de alimentación escolar, que apoyarán las actividades del coordinador de suministro.

c. **Profesional del área de alimentos** El Operador deberá contar con un (1) profesional en Nutrición y Dietética para el manejo del aplicativo para las programaciones y solicitud de pedidos a proveedores, conforme a los ciclos de menú autorizados por los Nutricionistas Dietistas de la Alcaldía de la Estrella. También realizará visitas de acompañamiento y seguimiento en las sedes de atención para verificar el cumplimiento de los ciclos de menú. En coordinación con el Equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura, implementará un control para disminuir o evitar las sobras de alimentos; realizando seguimiento al mismo; a partir del análisis de consumo, aceptación y rechazo de los ciclos de menú; proponiendo para ello los ajustes, acorde a los resultados.

d. **Técnico en Gestión Documental y Calidad** El Operador deberá disponer de un (1) Técnico en esta área, que lidere las acciones de gestión documental derivada de la ejecución de los programas y proyectos que surjan a nivel del Programa de Alimentación Escolar; quien además coordinará a los supervisores de calidad en el desarrollo de sus funciones; también deberá el proceso de aplicación de encuestas de satisfacción de usuarios y visitas de acompañamiento y seguimiento al personal para la verificación del cumplimiento del plan de saneamiento básico y sus programas; entre otras actividades de apoyo y seguimiento al personal, en el marco de la ejecución del Contrato.

e. **Supervisor de Calidad El Operador deberá disponer de un (1) técnicos o tecnólogo en el área de alimentos como supervisores de Calidad**, para el acompañamiento y seguimiento al personal en el cumplimiento del plan de saneamiento básico y sus programas y el protocolo de bioseguridad; que incluye verificación al diligenciamiento adecuado de los formatos, reportes de necesidades en papelería, mantenimientos e insumos a quien competa desde la ejecución del Contrato. Este personal apoyará en el seguimiento del personal frente al cumplimiento de horarios de ingreso y salida, entre otras actividades.
   Nota: Se enviará copia de las hojas de vida de este personal con la propuesta, con los respectivos soportes que permitan evidenciar los criterios aquí exigidos con carta suscrita por el profesional aceptando su postulación al proceso y la ejecución.
   Con el fin de disminuir los traumatismos que se puedan presentar por el inicio del programa, el Operador deberá garantizar el adiestramiento previo del grupo procesador de alimentos, de modo que conozcan la dinámica del Programa de Alimentación Escolar y todos los procesos de los que este personal es responsable para la adecuada prestación del servicio, incluyendo las relaciones interpersonales con los niños, niñas, adolescentes y

jóvenes beneficiarios y del demás personal donde labora.

El contratista para la vinculación del personal manipulador de alimentos a que hace referencia la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos podrá utilizar las siguientes modalidades contractuales, siendo su escogencia una decisión exclusiva del contratista conforme a su esquema económico y financiero:

• **Vinculación por contrato laboral**, evento en el cual el contratista debe estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social, salud, pensión, ARL y aportes a para fiscales, ICBF, SENA y caja de compensación familiar.
Durante la vigencia de dichos contratos se debe anexar a la cuenta de cobro presentada por el contratista el respectivo reporte de planilla por los anteriores conceptos.

El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio

Relación mínima de manipuladoras de alimentos necesarios por número deraciones atendidas bajo modalidad preparada en sitio.

1 a 75	De 76 a 150	De 151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1.000	1.001 a 1.500
Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones
1	2	3	4	5	6	7

Nota: “En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o interventoría o equipo de supervisión de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.”

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de racionesatendidas bajomodalidad Ración Industrializada

De 50 a 200 RI	De 201 a 400 RI	De 401 a 600 RI	De 601 a 800 RI	De 801 a 1000 RI
1	2	3	4	5

El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos.
- Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.
- Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información.

Las actividades a desarrollar por parte de las manipuladoras de alimentos son:

1. Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos. Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
2. Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús, análisis químico y guía de preparaciones establecidas por la entidad en el presente estudio previo y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad ración preparada en sitio.
3. Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús y análisis químico establecidas por la entidad en el presente estudio previo para la modalidad ración industrializada.
4. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grado y nivel de escolaridad en la minuta patrón.
5. Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
6. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación, calidad, higiene y seguridad de alimentos, además de las características organolépticas de los alimentos servidos, las cuales deben ser optimas en cuanto a color, combinación, olor y apariencia.
7. Garantizar el mantenimiento de los equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad ración preparada en sitio.
8. Adquirir un certificado médico, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiologias, especialmente después de una ausencia de trabajo, motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipule. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar

las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

9. Observar que en el espacio de preparación y manipulación de alimentos se garantice el cumplimiento de la dotación de cada manipuladora de alimentos, caracterizado desde su vestimenta, en un estado completo e higiénico.
10. Garantizar un estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo y totalmente completo y limpio. - Procurar un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese del área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda generar un riesgo de contaminación a los alimentos.
11. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general.

Programa de Capacitación Personal Manipulador.
El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina:

El contratista debe Tener un **plan de capacitación continuo y permanente** para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u oros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos **10 horas anuales**, sobre asuntos específico de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas náurales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a Través de personas náurales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad Técnica y científico y su formación y experiencia específico en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.” Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

El contratista deberá realizar vinculación por contrato laboral de una persona para el aseo de los restaurantes escolares.

Este programa debe tener por escrito, como mínimo los siguientes aspectos tema, metodología, fecha, responsable, duración, objetivos y evaluación.

Estado de salud y manejo higiénico sanitario Se deben considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, del Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o lo sustituyan.

Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad, certificado de verificación de antecedentes dispuesto en la Ley 1918 de 2018 Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, con mínimo una

periodicidad de (2) dos meses, y la documentación que permita verificar el cumplimiento de los demás requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito El Operador tendrá copia de la certificación médica de aptitud laboral, copia del documento de identidad que certifique la mayoría de edad y el certificado de manipulación de alimentos del personal procesador de alimentos en el sitio de prestación del servicio. Estos documentos deben ser coherentes con el número de identificación de las procesadoras de alimentos que se tengan vinculadas en el momento de la verificación en la Institución Educativa. Cada vez que se requiera cambio de personal, se debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos.

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la **labor y reemplazado** en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos, sospechas de contagio de COVID 19 o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con personal idóneo y que cumpla con los requisitos anteriormente enunciados, para garantizar la correcta prestación del servicio. El reemplazo de esta persona se deberá realizar hasta que se tenga una nueva certificación médica de aptitud para manipular alimentos.

Programa de Gestión de seguridad y salud en el trabajo. Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14) Decreto 1072 de 2015 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. El Operador debe contar con la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de conformidad con el Decreto 1072 de 2015 y demás normas concordantes, entendido como conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

El Operador, debe dotar cada Restaurante Escolar con un **botiquín de primeros auxilios** de acuerdo con la normativa Vigente y que contenga como mínimo: microporo, tijeras, gasas pre cortadas y estériles, baja- lenguas, guantes de látex, vendas elásticas, alcohol, curas, termómetro, y solución salina, jeringa 2cc.

El Operador vigilará que en cada Restaurante Escolar se cuente **con extintor de incendios** con capacidad adecuada y fecha vigente. Al inicio del contrato realizará una revisión de los extintores existentes, fechas de caducidad y realizará cronograma de recarga o dotación según corresponda.

El oferente deberá aportar certificado emitido por la ARL en la que se tenga una auto calificación al SST mayor al 92% obtenida en la última vigencia.

Dotación y uniformes. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria

vigente. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario. Dotar a las manipuladoras de alimentos, según lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo **(tres veces en el año),** con uniformes que cumplan con las características establecidas en las normas sanitarias y que contemple como mínimo: pantalón, camisa o bata blanca (con cremallera y sin bolsillos de la cintura hacía arriba), gorro que cubra totalmente el cabello y delantal plástico para las actividades de limpieza, un par de zapatos antideslizantes de color claro, de material no poroso (no tela), un par de botas antideslizantes de color claro, de material no poroso (no tela), tapabocas de tela con ribete de colores diferentes para establecer su cambio diario. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

3.4 EQUIPO Y MENAJE.

Los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas se encuentran dotados con algunos menaje y utensilios los cuales al inicio de la operación serán entregados por el municipio, mediante acta donde se consigne el estado, cantidad y a partir de este momento el Operador será responsable de su mantenimiento y cuidado.

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en material sanitario con materiales resistentes al uso y a la corrosión y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente para el contacto con los alimentos, tener un diseño apropiado, ser resistentes a la utilización frecuente de sustancias químicas utilizadas en las actividades de limpieza y desinfección, además de garantizar la cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno.

Con el fin de garantizar la entrega de las porciones acorde con el grado y nivel escolar, el Operador **debe garantizar la dotación de utensilios estandarizados para servir los alimentos y cumplir con los gramajes establecidos; estos deben permanecer en buen estado y ser reemplazados cada vez que se requiera.**

Dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar, los utensilios de uso frecuente como coladores, cuchillos, pinzas, tablas, cucharas, escurridores, espumaderas, recipientes para la desinfección de alimentos y menaje, suelen deteriorarse de manera rápida, por lo cual el **operador deberá realizar la reposición de los mismos cuando sea necesario** para garantizar la prestación del servicio adecuada y la aplicación de los procesos de limpieza y desinfección de manera adecuada y oportuna.

En las sedes donde sea necesario, el Operador dotará **elementos como canastillas plásticas o estibas para el adecuado almacenamiento de los insumos alimentarios en el restaurante escolar.**

3.4 Mantenimiento de Equipos

Implementar y desarrollar un **Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos**, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada Institución Educativa, e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución, estrategias de respuesta ante contingencias. Cualquier cambio en él, debe ser

coordinado e informado por escrito a la supervisión del contrato, adjuntando para ello, los soportes que argumentan su modificación, así como el nuevo cronograma de ejecución.

El Operador, es el responsable de realizar el mantenimiento **preventivo de los equipos que se encuentran en cada uno de los Restaurantes Escolares**. Una vez iniciada la operación del Programa se debe entregar al supervisor del contrato, el cronograma de mantenimiento preventivo donde todos los equipos se tengan en cuenta dos veces durante la vigencia del contrato, debido a que los equipos de los Restaurantes Escolares, son de uso frecuente y para preparaciones en gran cantidad.

El mantenimiento preventivo de los equipos deberá ser realizado por empresas especializadas y reconocidas para tal fin, quienes garantizarán la calidad del mantenimiento realizado. El nombre de la empresa que ejecutará esta actividad debe ser notificado a la supervisión del contrato y mantenerse durante su ejecución, para garantizar continuidad en los procesos. En caso de requerir cambio de la empresa, deberá ser autorizado previamente, por parte de la supervisión del contrato.

Durante el primer mes de ejecución del Contrato, el Operador será el responsable de actualizar la **ficha técnica y hoja de vida de los equipos y solicitar autorización a la supervisión del contrato para realizar mantenimiento correctivo** en los que casos que sean identificados como necesarios. La hoja de vida de cada equipo debe contener mínimo los siguientes datos: identificación; especificaciones técnicas; cronograma del mantenimiento preventivo y calibración; registro del mantenimiento realizado, describiendo las variables indicadas para el proceso de revisión. Esta hoja de vida se debe mantener actualizada, incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado al equipo durante la ejecución del Contrato. El Operador entregará una copia digital de esta información a la supervisión del contrato al finalizar el contrato con las actualizaciones que se hayan realizado a las mismas.

En el día a día, para el desarrollo de las actividades propias del objeto contractual, los equipos empleados dentro de los Restaurantes Escolares, pueden presentar fallas técnicas, deterioros o averías de piezas que requieren la intervención inmediata, es decir, su reparación o reposición para evitar la desatención de los usuarios adscritos a los diferentes programas o la pérdida de la calidad e inocuidad de los alimentos, cuando a equipos de conservación se refiere; por lo cual el Operador deberá prevenir dichas fallas con la realización del mantenimiento preventivo y cuando con ello no es posible, ejecutará el mantenimiento correctivo en el momento en que sea requerido, lo que implica la contratación de mano de obra y la compra de los repuestos para su reparación, previa aprobación por parte de la supervisión del contrato. Con relación a dichos mantenimientos, una vez se indique la novedad donde se requiera de un mantenimiento correctivo, el Operador lo deberá atender en un plazo máximo de 3 días. En asocio con la administración municipal se podrá realizar mantenimiento correctivo a los equipos que lo requieran, en cualquier momento de la ejecución del contrato, el mantenimiento correctivo será relacionado y facturado para el pago por parte de la administración municipal, cuando se detecten fallas, deterioro o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo, incluyendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

Al igual que los mantenimientos preventivos, los correctivos, se deberán realizar por medio de empresas especializadas y reconocidas para tal fin, o persona natural con experiencia certificada en esta actividad, quienes garantizarán la calidad del mantenimiento realizado.

La información del mantenimiento correctivo realizado a los equipos del programa por parte del Operador se deberá entregar a la interventoría o supervisión con mínimo las siguientes variables: nombre del establecimiento educativo, fecha de realización del correctivo, identificación del equipo y descripción de la reparación, todo debidamente firmado.

La calibración y validación de básculas, balanzas, grameras y termómetros, deberá ser realizado por una empresa avalada para tal fin y entregar el respectivo certificado de calibración. El Operador presentará un plan de calibración de equipos y lo entregará al inicio de la ejecución del contrato a la supervisión.

El Operador, garantizará la existencia de un termómetro funcional en las Instituciones Educativas que no dispongan de este instrumento. Este instrumento deberá ser verificado por el Operador para garantizar la calidad del dato. Adicionalmente deberá capacitar al personal manipulador de alimentos para una adecuada lectura e interpretación de los datos y su posterior registro en el formato de temperaturas y entregar evidencias de este procedimiento. Los termómetros deberán ser calibrados o en su defecto ser cambiados inmediatamente por uno nuevo, cuando en la verificación se detecta que el dato no es de calidad.

En cada sede de atención debe reposar una carpeta con la copia de toda la documentación relacionada con los equipos y sus mantenimientos: procedimiento de mantenimientos, ficha técnica y hoja de vida de los equipos que incluya los mantenimientos realizados, inventario de equipos en la sede y sus movimientos.

3.5 INFRAESTRUCTURA - BODEGA

El Oferente debe contar con dos espacios de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, una de ellas, como bodega principal con un área no menor a 1200 Metros cuadrados, deberá estar ubicada en el Área Metropolitana del Valle de Aburra SUR, y la otra, deberá estar ubicada dentro del municipio de la Estrella con un área no menor a 70 metros cuadrados; en todo caso ambas bodegas deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano.

Igualmente contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable a nombre del proponente, con fecha no superior a un año antes de la entrega de la propuesta y debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

El oferente deberá demostrar la tenencia y/o disposición de las bodegas a través de un contrato de arrendamiento con una fecha de formalización no menor a 3 meses contados al cierre del proceso de selección y/o certificado de tradición y libertad en caso de ser propia.

La Bodega debe estar dotada con los avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura

Los equipos de refrigeración y congelación deberán contar con control de temperaturas con los registros correspondientes.

No se aceptará concepto favorable condicionado.

Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos:

- Equipos de refrigeración y congelación,
- Balanzas
- Grameras,
- Termómetros
- carretillas trasportadoras,
- Canastillas
- Estibas de material higiénico sanitario.

Cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normativa vigente.

EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Cava individual de refrigeración	1	Capacidad de almacenamiento Mínimo: 34 mt3.Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0 °C a 4°C
Cava individual de congelación	1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 34 mt3.Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: -1 °C a -18°C
Báscula	2	Digital con capacidad mínima de 500 kg y sensibilidad máxima de 200 gr
Balanza	1	Una digital con capacidad mínima: de 5kg y sensibilidad máxima de 1 gr
Termómetro	3	Digital de punzón
Carretillas transportadoras	5	Carro de carga manual con 2,4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos, capacidad de carga entre 300kg y 400kg.

-Tabla de Infraestructura Bodega del Operador-

La bodega principal deberá contar con el CERTIFICADO DE USO DE SUELO, CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BOMBEROS: En cumplimiento de la ley 1575 de 2012 y el PERMISO DE CARGUE Y DESCARGUE: Emitido por la Secretaría de Tránsito y Transporte del municipio correspondiente. Esto con el fin de garantizar que no se presenten inconvenientes en el desarrollo logístico de la operación.

Plan de Saneamiento Básico:

Debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y planta de producción o ensamble y para los diferentes comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

El plan debe contener:

a) **Programa de limpieza y desinfección:** Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que los sustituya. Contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización POES y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión.

   Se debe realizar una jornada exhaustiva de limpieza y desinfección a planta física, equipos, utensilios y mobiliario el día anterior al inicio del procesamiento y distribución de la alimentación a los usuarios, después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos); al reinicio, en caso de suspensión temporal del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias o en el momento en que la situación lo requiera. Estas jornadas de limpieza profunda se deben realizar mínimo 2 veces al mes en cada uno de los Restaurantes Escolares y el Operador debe crear las estrategias para llevar a cabo dichas actividades. El Operador deberá enviar la programación de la limpieza de dichos espacios dentro de un cronograma.

b) **Programa de control de plagas**: Es importante contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas.

   La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector, copia a la supervisión del contrato y en cada comedor escolar. También debe quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas.

   La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio la cual debe ser reportada al inicio del contrato y garantizar su permanencia durante la ejecución del mismo, en caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite debe ser autorizado previamente por el interventor o supervisor del contrato.

   El control de plagas para las Instituciones y sedes educativas se efectuará el día viernes al finalizar la prestación del servicio para evitar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad del alimento en caso de no poder realizar este día, se concertará con la supervisión, el día más conveniente para su realización, sin que ello afecte la prestación del servicio.

   En caso de infestación o evidencia de plagas el Operador debe implementar un control químico o biológico de choque al día siguiente del reporte.

   Este plan debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas en cada una de las instalaciones de los restaurantes escolares, teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de producción, almacenamiento, distribución y consumo. El Operador deberá

verificar y garantizar que este plan contemple los siguientes aspectos:

Objetivos, caracterización de plagas, tipo de control (físico y químico), periodicidad y métodos de aplicación, sustancias químicas con fichas técnicas, empresa que prestará el servicio
Adicionalmente, deberá dar a conocer lo siguiente:

- Identificación en cada establecimiento educativo de los factores de riesgo y sus características específicas, para evitar el ingreso y proliferación de plagas en el restaurante escolar.
- Documentación de las acciones preventivas y correctivas a implementar para prevenir la contaminación; entre las cuales están:
- Reportar por escrito a la Supervisión y equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura, las condiciones físicas en que se encuentra el sitio de operación y que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, techos de madera o con cielos rasos, entre otros).
- Reportar por escrito a la Dirección de Cobertura Educativa y equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura, la necesidad de retirar los elementos en desuso o ajenos a la operación del programa y que pueden ser un factor de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.
- El Operador ubicará en ventanas, puertas grietas, orificios, empates en pisos, empates en paredes y techos u otro por donde sea posible el ingreso de plagas al comedor escolar, barreras físicas que incluyan mayas, guarda puertas y otros.

c) Programa de residuos sólidos y líquidos: Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y teniendo en cuenta la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el Municipio. Debe implementarse el código de colores, según la última normativa dispuesta por el Ministerio de Medioambiente, Resolución 2184 se expidió el 26 de diciembre de 2019, de las bolsas para disposición de residuos, según la Norma Técnica Colombiana GTC24 Gestión Ambiental, Residuos Sólidos Guías Para La Separación En La Fuente, así:



Para dar cumplimiento a la correcta disposición de residuos de acuerdo con el código de colores,

el operador deberá suministrar los recipientes requeridos en cada uno de los restaurantes escolares.

d) **Programa de abastecimiento de agua**: En el que se garantice que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea de calidad potable. Para el programa de monitoreo a la calidad del agua el Operador debe incluir el certificado de análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, realizados por la Secretaría de Salud del Municipio, realizar prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental. El operador deberá garantizar que el agua utilizada para el consumo, lavado de manos, y los procesos de limpieza y desinfección, sea potable y cumpla con las normas vigentes, para lo cual, se debe realizar seguimiento al pH y cloro residual de manera periódica (mínimo una vez al iniciar cada semana).
e) **Contingencias**: En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de quebradas, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro. En caso de que el corte del suministro de agua sea por tiempo prolongado, se brindará un menú alternativo contemplado en la modalidad de ración industrializada. Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad.
f) **Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.** Es el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

Análisis microbiológicos

El Operador deberá realizar muestreos microbiológicos de manera mensual en cada uno de los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas y la sede educativa, durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis con un plazo no superior a 8 días hábiles.

El costo de estos análisis será asumido por el Operador y se deberá entregar a la supervisión del contrato, el cronograma de los muestreos microbiológicos, antes de iniciar la operación del Programa de Alimentación Escolar.

Si en los resultados surgen desviaciones que indiquen algún grado de alteración, se debe buscar que tanto el Operador como su proveedor implementen las acciones correctivas pertinentes, que garanticen un producto con características fisicoquímicas o microbiológicas adecuadas, en un tiempo no mayor a los 15 días calendario. Posterior a ello, se enviará una nueva muestra para análisis, con el fin de verificar si fueron efectivas las acciones tomadas.

La Secretaría de Salud del Municipio,en cualquier momento del contrato podrá realizar de forma aleatoria la toma de muestras de alimentos, manipulador, equipos y ambientes en los restaurantes escolares para someterlos a análisis microbiológicos y de esta forma determinar

la inocuidad.

Para el caso de que los resultados de estos exámenes presenten alteraciones, la Secretaría de Salud remitirá al equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura este resultado, por lo que el supervisor del contrato solicitará al Operador el debido análisis de causas y su respectivo plan de mejoramiento y la constancia de envío de una muestra del alimento o preparación a un laboratorio certificado con un plazo no superior a 8 días hábiles; el costo de estos últimos análisis de seguimiento serán asumidos por el Operador hasta el momento en que los resultados den acorde con los parámetros requeridos.

Para los casos donde la materia prima o preparaciones presenten alteraciones en su presentación (presencia de manchas, olor, color y sabor no característico, entre otros) o que como consecuencia de su consumo se presenten síntomas que sugieran enfermedad de tipo alimentario, el Operador deberá suspender inmediatamente la entrega del alimento o preparación y garantizar la entrega de otro alimento o preparación con similar aporte nutricional; así mismo enviar una muestra del alimento en cuestión a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis. El costo de estos análisis será asumido por el Operador.

Cabe anotar que la supervisión del contrato que está a cargo de la Secretaría de Educación y Cultura, en cualquier momento de la ejecución podrá solicitar la realización de los análisis microbiológicos que considere necesarios, en caso de que estos análisis presenten alteraciones el Operador deberá presentar el debido análisis de causas, su respectivo plan de mejoramiento y la constancia de envío de una muestra del alimento o preparación a un certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia con un plazo no superior a 8 días hábiles, este costo lo asumirá el Operador.

El operador deberá garantizar que los alimentos, que, por su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud del consumidor, cumplan y conserven estrictamente los estándares de calidad e inocuidad.

- Para las bebidas lácteas y leches que no sean UHT, se debe garantizar una temperatura no mayor 4ºC +/- 2ºC según establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
- Para el caso de la Bebida láctea fermentada con sabor a fruta debe garantizar una temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
- Las leches UHT, avena UHT, néctar UHT y bebida láctea fermentada UHT se deben conservar a temperatura ambiente.

En ese sentido el proveedor deberá garantizar que las temperaturas estipuladas deben conservarse desde el recibo de los productos en las plantas o instituciones de ensamble y hasta la entrega en la Institución o sede educativa correspondiente para la modalidad de Ración Industrializada.

El operador deberá garantizar que los productos que por sus características no requieran refrigeración deben entregarse a temperatura ambiente, de tal forma que se garantice que los

mismos mantengan las características de inocuidad y sensoriales de un producto fresco con relación a la crocancia, textura y sabor.

MODALIDAD	ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
Alimentos modalidad RI	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, lecha saborizada	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Queso fresco	Almacenado y ensamblado	Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Cereales (galleta, ponqués)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.

Materia Primas/Producto terminado Modalidad RPS	Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado-Preparado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Huevo	Almacenado-Preparado	
	Carnes y derivados Cárnicos	Almacenado-Preparado	
	Quesos	Almacenado-Preparado	
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado – manipulado	
	Agua Potable (Res. 2115 de 2007)	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma.
			Monitoreo de cloro residual “In situ” por comedor

3.6 SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO.

El Operador deberá suministrar a cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección.

Los productos por entregar a cada establecimiento atendido, deberán cumplir con las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, que permita la realización de las actividades propias de la prestación del servicio, siendo relacionados en una remisión indicando como mínimo el nombre del establecimiento, cupos, modalidad de atención, implementos de aseo entregados y cantidad, nombre y firma de quien recibe a satisfacción. La periodicidad de esta entrega será acordada al inicio del contrato y obedeciendo a la dinámica del programa. De cualquier forma, el Operador siempre deberá garantizar la existencia suficiente de insumos para realizar los procesos de limpieza y desinfección, puesto que la responsabilidad es netamente del contratista y no de las Instituciones Educativas.

Los productos y cantidades que se especifican en la siguiente tabla serán dotados por cada modalidad de atención, en los casos que corresponda (Complemento alimentario jornada de la mañana, Complemento jornada de la tarde).

Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos **(punto ecológico)**; en el evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación de este que cumpla con la Resolución 2184 de 2019. Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	3	4	5

Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	3	4	5
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos		
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados		
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregas al inicio del servicio		
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos		
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.		

Demás elementos necesarios para mantener las cocinas limpias.

3.7 SUMINISTRO DE VIVERES

Víveres necesarios para la elaboración de las Minutas.

ARTICULO
AREPA CHÓCOLO
AREPA DELGADA DE MAÍZ BLANCO TRILLADO
ARROZ BLANCO GRANO MEDIANO, CRUDO
ATUN
AVENA EN HOJUELAS, INSTANTANEA SIN FORTIFICAR
AZUCAR GRANULADA
BANANO
CAMPESINO
CARNE, TODOS LOS CORTES, MAGRA, COCIDA
CEBOLLA CABEZONA (HUEVO), COCIDA
CILANTRO, HOJAS Y TALLOS, CRUDO
COCOA SIN DULCE, EN POLVO
CROISSANT
CUAJADA
ESPAGUETIS, ENRIQUECIDOS, COCIDOS
ESPINACA, COCIDA
FRIJOL CARGAMANTO ROJO, COCIDO
GALLETAS SALTINES, SALTINAS O DE SODA
GERMEN DE TRIGO, TOSTADO
GUAYABA, JUGO
HARINA DE TRIGO NACIONAL
HUEVO ENTERO CRUDO
LECHE DE VACA, EN POLVO, ENTERA
LENTEJA, CRUDA
LULO,
MANDARINA ENTERA
MANDARINA, PULPA
MANGO, ENTERO
MANGO, PULPA JUGO
MANZANA
MARGARINA REGULAR, DURA CON SAL, ACEITES SIN ESPECIFICAR
MOLIDA GRASA APROXIMADA 17% CRUDA
MORA PULPA SIN SEMILLAS
PAN BLANCO, PREPARACION COMERCIAL (INCLUYE MIGAS DE PAN SUAVE)
PAN TIPO MOGOLLA
PANELA
PAPA CRIOLLA CON CÁSCARA, CRUDA
PAPA SIN CÁSCARA, CRUDA
PAPAYA, PULPA, SIN SEMILLAS
PIERNA MAGRA CRUDA
PIMENTON ROJO, COCIDO
PIÑA ENTERA

PIÑA, PULPA
PLÁTANO, COCIDO
QUESO CAMPESINO RAYADO
QUESO MOZZARELLA DE LECHE ENTERA
SAL DE MESA
SOYA, PARA ENSALADA Y COCCIÓN
TOMATE ROJO, MADURO, PROMEDIO AÑO, CRUDO
YOGURT
YUCA, CRUDA
ZANAHORIA, COCIDA

La entrega de los víveres se realizará semanalmente al personal procesador de alimentos presente en la Institución o sede educativa, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de un delegado de la institución, quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción. El Operador deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, disponer del tiempo suficiente para que se realice la verificación de la calidad, cantidad, gramaje y registros de temperatura de los insumos que lo requieran.

Realizar remisión de entrega de víveres para cada Institución Educativa en el **formato establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar** – Alimentos para Aprender, en el cual se relacione el nombre de la Institución Educativa, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante del establecimiento educativo, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.

Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo **no mayor a 24** horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. **El formato de reposición o entrega de faltantes** debe corresponder al establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Institución Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De este formato se debe entregar copia al Restaurante Escolar y a la supervisión del contrato.

El Operador deberá garantizar mediante muestreo aleatorio, que las frutas recibidas para la respectiva entrega cumplan con el peso establecido en la ficha técnica de producto; durante la recepción y control de calidad deberá verificar que la fecha de vencimiento de los alimentos sea legible.

Las canastillas, los empaques primarios de las bebidas y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.

La compra de los víveres se deberá realizar con una anticipación no superior a ocho (8) días con

la finalidad que se permita realizar cancelaciones según cronograma de las Instituciones Educativas. La Ración Preparada en Sitio requiere reporte semanal indicando el número de días requeridos, para lo cual deben coordinar con el personal manipulador de alimentos, para reportar menús en existencia sin preparar de la semana previa al pedido; esto con la finalidad de evitar los sobrantes de menús completos y garantizar su aprovechamiento en la semana posterior, siempre y cuando se conserven las fechas de vencimiento de los alimentos perecederos.

Igualmente el contratista deberá dotar de Gas, las cocinas de las Instituciones Educativas que no cuenten con el suministro por red.

Obligaciones generales del contratista

1. Asegurar la planificación y ejecución semanal del suministro, garantizando los recursos físicos, humanos y logísticos necesarios para la operación efectiva del Programa de Alimentación Escolar, de cual deberá ser evidenciable por medio de formato de planeación con cronograma establecido.
2. Realizar la entrega de la supervisión junto con el informe de gestión, ejecución e impacto del programa de alimentación escolar, en el mismo sentido deberá subsanar de manera oportuna todas las observaciones realizadas por la supervisión, cumpliendo con los plazos establecidos para cada caso.
3. Acatar las observaciones y recomendaciones emitidas por la supervisión o interventoría, diseñar e implementar los planes de mejora derivados de los hallazgos o quejas de la comunidad educativa, coordinarlos con la supervisión y cumplir las acciones establecidas dentro de los plazos fijados.
4. Contar con un equipo PAE “espejo” conformado por Ing. de alimentos y/o nutricionista, personal social jurídico, financiero y administrativo, que se encargue de coordinar con el equipo de la Secretaría de Educación, el personal debe ser idóneo, competente y estar capacitado para desempeñar todas las etapas del programa de alimentación escolar PAE.
5. Garantizar el uso adecuado de la imagen institucional en todos los documentos y medios de comunicación que elabore o gestione. Esto incluye el uso correcto de los logos del Municipio, el Ministerio de Educación Nacional (MEN), la Unidad Administrativa para la Primera Infancia (UApA) y la Nación, conforme a los lineamientos establecidos por cada entidad.
6. Diligenciar de manera completa, clara y precisa todos los formatos establecidos por el programa, siguiendo los lineamientos y parámetros definidos para cada uno, es fundamental que la información registrada sea veraz, actualizada y coherente con las actividades realizadas, con el fin de garantizar la trazabilidad, el seguimiento y la toma de decisiones basada en datos confiables, información que deberá ser entregada en cada encuentro semanal.
7. Designar un enlace operativo responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa de Alimentación PAE.
8. Asistir a encuentros semanales con el equipo PAE de la Secretaria de Educación y Equipo Espejo del operador con el fin de realizar la verificación de la operación del Programa, el cual debe ser evidenciable por medio de acta.
9. Reportar de novedades o irregularidades en la operación del PAE, de manera oportuna por medio de los canales establecidos por la supervisión del programa.
10. Responder de forma oportuna y completa a requerimientos de la entidad y entes de control.

11. Reportar daños, fallas o cualquier anomalía en la infraestructura que afecten la operación.
12. Establecer un canal de atención para la comunidad educativa de quejas, sugerencias y reclamos con respuesta máxima en 5 días hábiles.
13. Realizar la entrega oportuna de información pública a la comunidad educativa.
14. Prestar el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales.
15. Generar una estrategia anual articulada con la Secretaria de Educación con el fin de fomentar estilos de vida saludables a los estudiantes beneficiarios de Programa PAE de los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio
16. Contar con el listado de proveedores, materias primas e insumos cumpliendo con criterios de calidad exigidos por la normativa vigente.
17. Realizar cambios de marcas de productos si hay rechazo o incumplimiento sanitario, contando con la respectiva aprobación con el supervisor del programa.
18. Mantener un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, con el propósito de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los productos conserven su calidad e inocuidad, asegurando así que sean seguros para el consumo.
19. Cumplir con las condiciones de transporte de alimentos perecederos y cárnicos.
20. Verificar que en el transporte no se mezclen alimentos con sustancias peligrosas.
21. Registrar hora de despacho y entrega de los alimentos.
22. Garantizar la trazabilidad alimentaria mediante un control riguroso, continuo y organizado de todos los insumos utilizados en la prestación del servicio. Para ello, deberá llevar registros semanales de ingreso y salida de los productos en cada una de las instituciones educativas, asegurando la correcta identificación y seguimiento de estos durante todo el proceso.
23. Llevar un registro detallado de la procedencia de los insumos, el cual deberá incluir la información correspondiente a las fechas de recepción y utilización, los números de lote, los proveedores y el destino final de cada producto. Asimismo, deberá registrar las condiciones de almacenamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los insumos mantengan su calidad e inocuidad, asegurando que sean seguros para el consumo.
24. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Institución Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De este formato se debe entregar copia al Restaurante Escolar y a la supervisión del contrato.
25. Cumplir con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, aplicando procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones deben estar debidamente documentadas y ser de conocimiento del personal encargado, con el fin de asegurar una prestación del servicio eficiente, segura y conforme a los lineamientos del programa.
26. Instalar señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los

comedores escolares.

27. Utilizar envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos.
28. Garantizar que los equipos, utensilios y sean resistentes y sanitarios, según la normatividad vigente.
29. Asegurar que las áreas y equipos estén acorde al tipo de preparación y cantidad de alimentos.
30. Implementar el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada Institución Educativa, e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución, estrategias de respuesta ante contingencias. Cualquier cambio en él, debe ser coordinado e informado por escrito a la supervisión del contrato, adjuntando para ello, los soportes que argumentan su modificación, así como el nuevo cronograma de ejecución.
31. Garantizar las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de recibir materias primas.
32. Entregar los alimentos de forma higiénica y oportuna cumpliendo con los horarios establecidos para tal fin, acción evidenciable mediante registro de las limpiezas en cada establecimiento.
33. Realizar y ejecutar el Plan de Saneamiento Básico incluyendo los programas de limpieza y desinfección: Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que los sustituya. Contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización POES y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión. 2. Programa de control de plagas: Es importante contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas. La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector, copia a la supervisión del contrato y en cada comedor escolar. También debe quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas. La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio la cual debe ser reportada al inicio del contrato y garantizar su permanencia durante la ejecución del mismo, en caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite debe ser autorizado previamente por el interventor o supervisor del contrato. El control de plagas para las Instituciones y sedes educativas se efectuará el viernes al finalizar la prestación del servicio para evitar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad del alimento. En caso de no poder realizar este día, se concertará con la supervisión, el día más conveniente para su realización, sin que ello afecte la prestación del servicio.
34. Programa de residuos sólidos y líquidos: Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y teniendo en cuenta la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el Municipio. Debe implementarse el código de colores, según la última normativa dispuesta

por el Ministerio de Medioambiente, Resolución 2184 se expidió el 26 de diciembre de 2019, de las bolsas para disposición de residuos, según la Norma Técnica Colombiana GTC24 Gestión Ambiental, Residuos Sólidos Guías Para La Separación En La Fuente.

35. Garantizar y mantener, durante toda la operación, el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, asegurando la continuidad del servicio sin interrupciones.
36. Verificar el estado de salud y la capacitación del personal manipulador, y reubicar a quienes representen un riesgo sanitario o presenten enfermedades que puedan afectar la inocuidad alimentaria.
37. Entregar al personal manipulador dotación completa y limpia antes del inicio del servicio, garantizar su mantenimiento y reemplazar la dotación y el calzado según su vida útil o deterioro.
38. Vincular padres de familia como manipuladores en al menos 20%.
39. Elaborar y ejecutar el plan anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.
40. Dar cuenta de la implementacion del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
41. Notificar a la supervisión los cambios de personal operativo durante la ejecución.
42. Cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente, aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, instalaciones, insumos y personal se ajusten a los requisitos legales establecidos. Igualmente, tiene la responsabilidad de mantener actualizados todos los permisos, certificados y registros exigidos por las autoridades sanitarias, asegurando su disponibilidad para revisión por parte de los entes de control y supervisión.
43. Mantener concepto higiénico sanitario favorable para proveedores, bodegas y comedores.
44. Garantizar la entrega oportuna de bienes e insumo en los establecimientos educativos, elementos de aseo personal (jabón, papel, toallas, etc.), para el funcionamiento adecuado del Programa de Alimentación Escolar - PAE.
45. Ejecutar jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar operación.
46. Registrar todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos.
47. Deberá contar con dos espacios de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, una de ellas, como bodega principal con un área no menor a 1200 Metros cuadrados, deberá estar ubicada en el Área Metropolitana del Valle de Aburra SUR, y la otra, deberá estar ubicada dentro del municipio de la Estrella; en todo caso ambas bodegas deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Igualmente contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable a nombre del proponente, con fecha no superior a un año antes de la entrega de la propuesta y debe mantenerse durante la ejecución del contrato. y cumplir con condiciones sanitarias que permitan la verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los insumos. Además, las instalaciones deberán cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo.
48. Asumir la responsabilidad civil por enfermedades o intoxicaciones causadas por los alimentos suministrados, basado en la normatividad legal vigente, con limite de responsabilidad civil, siempre y cuando los daños sean imputables y comprobables a la responsabilidad del operador
49. Atender las observaciones del Comité de Alimentación Escolar (CAE) y comunidad

educativa.

50. Designar un representante de las manipuladoras ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE).
51. Participar en los espacios de gestión social y control del programa (CAE, mesas públicas, comités técnicos y reuniones de seguimiento.).
52. Contar con un plan de contingencia aprobado por la supervisión para atender emergencias operativas.
53. Garantizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios que desarrollen sus actividades académicas en la modalidad de escuela en casa, asegurando condiciones de calidad e inocuidad según orientaciones de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).
54. Asegurar el suministro de agua potable en las instituciones educativas, mediante botellones u otros medios adecuados cuando sea necesario debido a novedades con el suministro de agua y olas invernales para garantizar la prestación del servicio.
55. Realizar y documentar las visitas, inspecciones y controles realizados semanalmente a las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.
56. Establecer un protocolo de manejo, separación y disposición final de residuos sólidos del PAE.
57. Incluir prácticas ambientales sostenibles en la operación del PAE.
58. Ejecutar mínimo el 30% de las compras de alimentos del PAE con pequeños productores locales, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.
59. Aplicar principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones del operador.
60. Publicar los ciclos de menú semanal en un lugar visible del comedor escolar en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.
61. Cumplir con las características organolépticas de los alimentos al servirlos en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE.
62. Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE, según las indicaciones del área nutricional de la supervisión.
63. Publicar y cumplir con los horarios oficiales del servicio alimentario. Evidenciable con registro fotográfico.
64. Cumplir con los horarios de consumo dentro de la jornada escolar.
65. Llevar a cabo la preparación de los alimentos dentro del comedor escolar designado. Evidenciable con registro fotográfico.
66. No suministrar alimentos a personas no autorizadas.
67. Garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad indicada por la supervisión, conforme a las orientaciones y lineamientos establecidos.
68. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.
69. Diseñar e implementar un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias.
70. Asegurar un plan de contingencia para continuar el servicio ante eventos de fuerza mayor.
71. Cumplir con las normas de rotulado y empaque de alimentos.
72. Entregar raciones industrializadas individualmente empacadas.
73. Realizar los recorridos de entrega según el plan de rutas aprobado para la modalidad comida transportada caliente.

74. Implementar mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del PAE, por medio de encuestas de satisfacción.
75. Aplicar el protocolo para reporte de posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
76. Cumplir y acreditar el pago de la nomina, seguridad social y demas prestaciones económicas de los proveedores, manipuladoras y personal vinculado para el ejercicio de Programa de Alimentación Escolar - PAE.
77. El Operador deberá realizar muestreos microbiológicos de manera mensual en cada uno de los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas y la sede educativa, durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis con un plazo no superior a 8 días hábiles.

2.2.2. Obligaciones del Contratante:

1. Proporcionar a EL CONTRATISTA los documentos e información necesaria para realizar las actividades objeto del presente contrato, siempre y cuando la misma se encuentre a su alcance y no le corresponda como obligación a EL CONTRATISTA.
2. Efectuar los pagos, previo recibo a satisfacción de los productos por parte del supervisor del contrato.
3. Ejercer la supervisión del contrato a través del funcionario que se designe.
4. Presentar a EL CONTRATISTA, los requerimientos, sugerencias y observaciones sobre el desarrollo del objeto, obligaciones y actividades previstas a fin de dar cabal cumplimiento a lo establecido en el contrato.
5. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
7. Adelantar las acciones necesarias para la eficiente ejecución del contrato.
8. Señalar en forma clara y expresa las pautas que debe seguir el contratista en sus actuaciones y los objetivos que debe perseguir.
9. Dar respuesta oportuna a las solicitudes del contratista, definir las situaciones necesarias para la ejecución y adelantar los trámites a que haya lugar por su parte para garantizar la debida ejecución.
10. El Municipio a través del supervisor del contrato deberá verificar que el contratista haya comprado el o los productos directamente a los pequeños productores o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o a sus organizaciones, de conformidad con los listados registrados y validados por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, conforme a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Asimismo, verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista.

1.1. CONDICIONES PARA PARTICIPAR.

Se aceptarán ofertas presentadas por personas naturales o jurídicas, en forma individual o en Consorcio o Unión Temporal legalmente constituidas, estos

últimos cuando corresponda, y cuyo objeto social o actividad económica principal en cualquier caso corresponda al objeto de la presente contratación.

Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.

De acuerdo con lo establecido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, además de sus Decretos reglamentarios, los participantes no deben estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y/o prohibiciones que la ley establece.

Los Consorcios o Uniones Temporales, deberán presentar documento de constitución, en los términos señalados en el Artículo 7º de la Ley 80 de 1993 y sus Decretos reglamentarios, el cual debe estar suscrito por todos los miembros que lo conformen. Para las Uniones Temporales, deberán señalar los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato.

Los proponentes de otras nacionalidades deberán acogerse a lo estipulado en el Artículo 6º de la ley 1150 de 2007 modificado por el Decreto ley 019 de 2012 y en atención al Decreto 1082 de 2015 – articulo 2.2.1.1.1.5.1., y siguientes -. Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando se obre en ejercicio de poder especial, es necesario que en el mismo se exprese concretamente que se otorga la facultad de presentar propuesta, participar en la Contratación, suscribir el contrato o contratos que de ella se deriven, para su ejecución, representación judicial y extrajudicial, y por lo menos por el término del contrato.

1.2. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección, el cual comprende las etapas precontractual, contractual y pos contractual, es el previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 -, el Decreto Reglamentario No. 1082 del 26 de mayo de 2015, las leyes civiles, comerciales y demás normas que adicionen, complementen o regulen la materia, así como la Ley 1474 de 2011 y los Decretos 019 modificado y 053 de 2012 y por el decreto 2106/2019

Los bienes que el Municipio necesita adquirir son de características técnicas uniformes y de común utilización, por tal motivo la modalidad de selección del presente proceso será la contemplada en el literal a) numeral 2 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007.

La Entidad acudirá a la modalidad de selección abreviada por subasta inversa, prevista en el Artículo 2.2.1.2.1.2.1. y siguientes del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2016.

1.3. TIPO DE CONTRATO.

El contrato que resulte de la presente convocatoria se define como **SUMINISTRO** de acuerdo con la Ley 80 de 1993. El presente documento define las condiciones esenciales de esta convocatoria.

1.4. PRESUPUESTO OFICIAL.

El suscrito Secretaria de Educación y cultura del Municipio de La Estrella, mediante el presente documento, presenta presupuesto oficial con base en las siguientes consideraciones:

✓ Que se ha consultado el valor de los bienes a adquirirse, esto adelantando el correspondiente estudio y/o análisis del sector documento que hace parte integral del estudio previo que informa el presente pliego de condiciones.

✓ Que además se ha tenido en cuenta el costo promedio que ha pagado el Municipio de La Estrella por los bienes que históricamente se han contratado.

✓ Es de anotar que los suministros pretendidos, serán para dos entregas en el resto del año.

SESIS MIL CUATROCIENTOS SETETENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS ($ 6.474.543.162,68) Vigencia Futura Excepcional 2026

1.5. PLAZO Y LUGAR PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Entendido como el término dentro del cual se deben entregar y radicar las propuestas económicas iniciales acompañadas de la totalidad de documentos y el cumplimiento de los requisitos habilitantes, de acuerdo a lo establecido en el “CRONOGRAMA DEL PROCESO”. Dicha entrega deberá verificarse en la información general del proceso plasmado en la plataforma del SECOP II.

Una vez presentadas las propuestas, en la fecha y hora establecido en el CRONOGRAMA DEL PROCESO en la plataforma del **secop II**, se procederá a la apertura, únicamente, del sobre contentivo de los documentos y demás soportes solicitados para la verificación de habilitación de los proponentes. Dicha apertura se efectuará solo con el fin de verificar el número de folios de la misma. En tal

sentido se conservarán debidamente cerrados y sellados los sobres contentivos de las ofertas económicas de los proponentes.

1.6. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y REQUISITOS HABILITANTES, Y REQUERIMIENTO A LOS OFERENTES NO HABILITADOS.

El municipio de La Estrella dispondrá de las fechas establecidas en el numeral 1.7. CRONOGRAMA DEL PROCESO para llevar a cabo la verificación de los documentos y demás requisitos habilitantes.

Una vez efectuada la valoración de los documentos y la verificación de los requisitos habilitantes, dentro del mismo plazo señalado en el párrafo anterior, la Administración Municipal, a través del comité asesor y evaluador que para el efecto designe, procederá a la elaboración de un primer informe al respecto y requerirá a los oferentes que no resultaron habilitados para que subsanen la falta de requisitos habilitantes que sean subsanables para participar en la diligencia de subasta inversa presencial.

Del mismo modo, dentro del plazo mencionado en el primer párrafo de este numeral, la Entidad podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime pertinentes.

1.7. TÉRMINO PARA SUBSANAR LA FALTA DE REQUISITOS HABILITANTES

Conforme con el Numeral 1.7. “CRONOGRAMA DEL PROCESO”, y de acuerdo con el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y las disposiciones de la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, los proponentes a los que se les haya requerido por la falta de documentos y requisitos habilitantes dispondrán, únicamente, del término establecido en el cronograma, para subsanar la ausencia de requisitos que les sea requerida, so pena de que su propuesta sea rechazada en forma definitiva.

1.8. VERIFICACION FINAL DE REQUISITOS HABILITANTES.

Igualmente, el Municipio de La Estrella dispondrá del término dispuesto en el cronograma para verificar que se hayan subsanado en debida forma las ausencias de requisitos y documentos habilitantes por parte de aquellos oferentes a quienes se les haya requerido para el efecto.

1.9. PROCEDIMIENTO EN CASO DE SUBASTA INVERSA

Para que una subasta pueda llevarse a cabo en los términos del Decreto 1082 de

2015 deberán resultar habilitados para presentar lances de precios por lo menos dos (2) proponentes.

El resultado de la verificación de los requisitos habilitantes se publicará de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. En dicho informe se señalarán los proponentes que no se consideran habilitados y a los cuales se les concederá un plazo para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas. Luego de verificados y subsanados los requisitos habilitantes, si a ello hubiere lugar, el municipio procederá a llevar a cabo la subasta dentro de los plazos fijados en el pliego de condiciones

Si sólo un oferente resultare habilitado para participar en la subasta, la entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial indicado en el pliego de en los términos del numeral 5º del artículo 2.2.1.2.1.2.2., del Decreto 1082 de 2015 que lee: …¨*Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igualo inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa*¨…

En caso de declararse desierto el proceso de selección abreviada bajo la modalidad de subasta inversa, el municipio podrá iniciarlo de nuevo, prescindiendo de la publicación del proyecto de pliego de condiciones. De ser necesario se modificarán los elementos de la futura contratación que hayan sido determinantes en la declaratoria de desierta, sin que en ningún caso se cambie el objeto de la contratación, sin perjuicio de ajustes en las cantidades y el presupuesto

DESARROLLO DE LA SUBASTA ELECTRÓNICA POR LA PLATAFORMA SECOP II Y ADJUDICACION DEL CONTRATO.

1. SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

Los proponentes **HABILITADOS** podrán participar en la subasta inversa electrónica, con el fin de realizar mejoras de precio y buscar ofrecer el menor precio a la entidad.

El certamen de Subasta Inversa Electrónica se llevará a cabo a través aplicativo **SECOP II - módulo Subasta inversa,** en el día y la hora programados en el cronograma del proceso.

De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, solamente podrán efectuarse la subasta inversa para mejorar las ofertas económicas iniciales, cuando existan por lo menos dos (2)

proponentes habilitados.

La subasta inversa electrónica, iniciará con el precio más bajo presentado por los proponentes y solo serán válidos los lances efectuados durante la subasta inversa, en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el marguen mínimo establecido, expresado siempre en números enteros.

En caso de que un proponente habilitado no participe en el certamen de subasta inversa electrónica, la entidad tomará su oferta económica definitiva como la oferta económica inicial.

Nota: En la audiencia de Subasta inversa electrónica - Módulo subasta de la plataforma SECOP II, solo podrán participar en el proceso los proveedores que cumplieron con los requisitos habilitantes jurídicos, organizacionales, de experiencia, técnicos y financieros exigidos y cuyas propuestas resulten HABILITADAS por la entidad a través de la plataforma SECOP II.

2. **PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015. art. 2.2.1.2.2.2 y Art. 2.2.1.2.1.2.6.**

Solo los proveedores admitidos en el informe de habilitación del proceso publicado por la Entidad pueden participar en la subasta. Usted podrá ingresar a la subasta desde el gestor de subastas del SECOP II, o desde el correo electrónico de invitación a la subasta que envía automáticamente la plataforma a los proveedores admitidos.

Le recomendamos para una mayor comprensión del Módulo de Subasta de la Plataforma SECOP II verificar la guía rápida para participar en una subasta en el SECOP II de Colombia Compra Eficiente.[1]

NOTA. Recuerde que la subasta electrónica tiene una hora de inicio que se determina con la hora legal colombiana, por lo cual, y con el fin de que se realicen

[1] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_proveedor.pdf

todos los ajustes necesarios para un buen desarrollo de la subasta electrónica, le recomendamos unirse a la subasta con una antelación de 5 minutos. Tiempo que le permitirá verificar que su dispositivo electrónico y su internet se encuentren funcionando adecuadamente.

3. APERTURA DEL SOBRE ECONÓMICO

En la fecha y hora señala en el cronograma del proceso, la entidad procederá a abrir los sobres que contienen la propuesta inicial de precio de los oferentes habilitados antes de la diligencia de subasta, para que los evaluadores del comité verifiquen dichas propuestas y determinen el precio de arranque de la subasta.

El proponente que haya sido habilitado para participar en la Subasta inversa electrónica deberá tener presente las siguientes recomendaciones técnicas para su participación:

- ✓ Tener una conexión a internet estable y con buena navegación
- ✓ Estar registrado, tener usuario y clave de acceso al MODULO SUBASTA DEL SECOP II.

Cuando los proponentes realicen la presentación de la propuesta aceptan las condiciones establecidas en el proceso y por lo tanto es su responsabilidad estar enterado y capacitarse adecuadamente sobre el Manejo del Módulo Subasta de la plataforma SECOP II.

4. DESARROLLO DE LA SUBASTA ELECTRÓNICA

La subasta tendrá una duración de **DIEZ (10) minutos.**

Los proponentes habilitados podrán acceder a la subasta desde su cuenta de proveedor del SECOP II, en caso de requerir soporte técnico podrán solicitarlo a la mesa de servicio de Colombia Compra eficiente.

Si el proponente presenta problemas de conexión en el certamen de subasta, la entidad aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015 el cual expresa.

> *Artículo 2.2.1.2.1.2.6. Fallas técnicas durante la subasta inversa electrónica. Si en el curso de una subasta inversa electrónica se presentan fallas técnicas que impidan a los oferentes presentar sus Lances, la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la Entidad Estatal debe reiniciar la subasta.*
> *Si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la Entidad Estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma.*

Se tendrá como excepción que el proponente pueda volver a conectarse antes de

la terminación del certamen de subasta inversa electrónica, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de la oferta inicial de precio o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma SECOP II.

Nota. Los proponentes habilitados para participar en la subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos, la entidad no provee conexiones desde sus instalaciones para el evento.

5. PRECIO DE ARRANQUE

La subasta inversa electrónica tendrá como precio de arranque el menor precio total (la suma de todos los ítems) de los ofrecidos por los proponentes que resulten habilitados para participar en el evento. Los proponentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus ofertas de precio electrónicamente, usando su usuario y contraseña para ingresar a la plataforma SECOP II.

Para que su valor ofertado sea válido, cada lance deberá reflejar el margen mínimo de mejora de la oferta, establecido por la entidad y es importante tener presente que el proponente deberá realizar sus lances estimando para ello el marguen mínimo de mejora con respecto al último lance. Lo anterior sin perjuicio de que el proponente establezca realizar un lance por un marguen mayor.

El certamen de subasta es a través del módulo subasta de la plataforma SECOP II permite al oferente conocer el valor de sus ofertas y la posición frente a los demás proponentes, para que el proponente al momento de iniciar la subasta puede tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá realizar un lance. La modalidad de precio invisible será la desarrollada para el evento de subasta, donde el precio de la mejor oferta NO es conocido, los proponentes hacen sus lances y solo conocen la posición en la que se encuentran.

Nota. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más proponentes presentan una postura del mismo valor, el SECOP II está en la capacidad de establecer cual proponente envió cronológicamente primero el valor de la oferta.

6. LANCES

Conforme avanza la subasta electrónica, al llevar a cabo un lance, los oferentes serán informados por parte del sistema de recepción de su postura y la confirmación de su valor, así como la ubicación en que se encuentra la propuesta.

De igual manera, si dos o más oferentes resultan en la posición número uno (1) con lances exactamente iguales se aplicaría el criterio de desempate con el estampado cronológico certificado. Si por el contrario dos o más proponentes ostentan en la plataforma la misma posición por llegar al mismo tiempo, pero sus lances fueron diferentes, el criterio de desempate será el precio, de continuar con el empate se aplicará lo establecido en el decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.1.2.2 numeral 9.

Si en transcurso de la subasta electrónica se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las establecidas en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de esta, la subasta será suspendida por la entidad y cuando la falla esté resuelta la entidad reiniciará la subasta. El reinicio de la subasta se dará en las condiciones y fechas que establezca la entidad y las cuales serán comunicadas a los proponentes habilitados.

Nota 1. Será importante tener en cuenta que si las fallas corresponden a los recursos propios de los proponentes se entenderá que los mismos desistieron de participar salvo que logren conectarse antes de la terminación del evento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015.

Nota 2. La plataforma SECOP II en su módulo subasta no determina precios artificialmente bajos, este proceso lo determina la entidad una vez culminado el evento de subasta y aplicará las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del decreto 1082 de 2015.

E proponente que presente un lance no válido no podrá en los sucesivos efectuar

Serán lances no validos:

- ✓ Si el lance está por debajo del margen mínimo de mejora
- ✓ Si el proponente presenta la lista de precios en blanco
- ✓ Si el proponente realiza lances por fuera del tiempo establecido
- ✓ Si el proponente incorpora valores unitarios por encima del máximo establecido por ítem.

6.1. MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS

Los pliegos de condiciones determinarán márgenes mínimos de mejora de ofertas por debajo de los cuales los lances no serán aceptables.

Se determina como margen mínimo de mejora por ronda el 1% del valor del presente proceso de selección, es decir, **$647.454.316.oo,** por debajo del cual no se considerará válido un lance. Los proponentes que no presentaron un lance no válido no podrán seguir presentándolo durante la subasta y se tomará como su oferta definitiva el último válido.

6.2. LANCES SIN MEJORA DE PRECIOS

En caso de que el proponente no haga ningún lance de mejora de precios se tendrá en cuenta el último lance realizado, el proponente que presente un lance no válido no podrá en los sucesivos efectuar más lances y se tomará como su oferta definitiva el último lance válido.

7. FACTORES DE DESEMPATE

Escenario 1:

En caso de presentarse el retiro voluntario de todos los proponentes ("en pie")[2] cuando no se presenten más lances a través de la plataforma SECOP II, se escogerá al oferente con base en el precio ofertado en la ronda inmediatamente anterior.

Escenario 2:

Si los proponentes establecen que "NO HAY LANCE" acudimos al valor de la ronda anterior, y en caso de presentarse un empate en la ronda anterior, es decir, que los dos o más proponentes hubiesen realizado el lance por un valor igual, se escogerá al oferente que haya presentado la propuesta inicial más baja.

Si persiste el empate, la Entidad Estatal deberá aplicar las reglas del Numeral 1 al 5 del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015.

Es preciso recordar que el hecho de que en una ronda todos los proponentes coincidan con el mismo valor, no es en si la figura del empate establecida por la norma.

Pues la interpretación lógica del artículo, está atada a que la subasta termine, y se termina cuando los proponentes habilitados para la ronda no realicen "LANCE", siendo más claros, la aplicación de esta causal se da cuando en la última ronda los proponentes no realizan "LANCES", lo que acaba la subasta, y por ende nos devolvemos a la ronda inmediatamente anterior y encontramos que hay igualdad en los valores ofertados, es allí cuando acudimos a la regla que dispone que "el proponente cuyo precio inicial fue el menor, sería el virtual ganador.

8. OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO

Cuando en el desarrollo de la subasta inversa electrónica, se presente la situación descrita anteriormente, el comité evaluador previo al momento de adjudicar, si considera que el menor precio ofrecido dentro del presente proceso, resulta artificialmente bajo, requerirá al proponente para que explique las razones que sustentan su valor ofertado y con base en las mismas y la información suministrada por el proponente, el comité evaluador recomendará la decisión a adoptar según lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 art. 2.2.1.1.2.2.4.

En el evento que se decida no adjudicar a este proponente, la entidad podrá adoptar de manera motivada por adjudicar el contrato al oferente que ofreció el segundo menor valor o por declarar desierto el proceso.

9. CONSOLIDACIÓN DE LA MEJOR PROPUESTA

[2] Expresión para identificar los proponentes siguen habilitados dentro del certamen de subasta

Una vez terminado el certamen de subasta inversa electrónica, el proponente que haya presentado la oferta con el menor precio, dentro de un (1) día hábil siguiente deberá ajustar la propuesta conforme el valor presentado para cada ítem en su oferta final en su último lance, teniendo en cuenta el valor unitario de los precios techo en caso de haberse establecido.

10. OBSERVACIONES AL PROCEDIMIENTO DE SUBASTA

En el desarrollo de la subasta inversa electrónica, solo se atenderán las inquietudes que sean pertinentes al procedimiento del certamen de subasta y que sean enviadas a través del chat de la plataforma mediante la cual se lleve a cabo la subasta. No se aceptará ningún tipo de solicitud o intervención frente a las etapas anteriores del proceso de contratación.

Las condiciones técnicas y las obligaciones deben estar lo suficientemente claras antes de conectarse a la subasta inversa electrónica.

La Resolución se publicará de acuerdo a lo establecido en la plataforma de SECOP II.

El plazo para suscribir el contrato será dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la adjudicación del contrato.

1.10. DEL CONTRATO.

1.15.1. PLAZO PARA LEGALIZAR EL CONTRATO.

El contratista deberá dar lugar a la legalización del contrato en el término señalado en el numeral 1.7. “CRONOGRAMA DEL PROCESO”; es decir, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a aquel en el que se lleve a cabo la suscripción del contrato.

Este requisito se tendrá cumplido con la constitución y aprobación de las garantías.

En caso de que se llegue a adjudicar el contrato con base en una propuesta que presente precios que no obedezcan a las condiciones del mercado, y que no logren ser detectados durante el proceso de selección, el proponente al que se le haya adjudicado asumirá todos los riesgos que se deriven de tal hecho, ya que el municipio de La Estrella no aceptará ningún reclamo con relación a ellos.

1.15.2. OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

1.15.2.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

Cumplir con las siguientes obligaciones, además de lo que quede establecido contractualmente en el objeto y su alcance:

1) Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato.

2) Mantener comunicación con el Municipio a fin de recibir orientaciones y evaluar el proceso ejecutado.

3) Cumplir con las correspondientes cotizaciones al Sistema General de Seguridad Social.

4) Suministrar bienes de óptima calidad de acuerdo con lo plasmado en su propuesta, que sean de origen legal.

5) Constituir a su costa y a favor del Municipio, una Garantía Única, con una compañía de seguros legalmente establecida en el país, que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación de este y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los amparos descritos en el numeral 1.22 del pliego de condiciones.

Además, se obliga el Contratista a mantenerse a paz y salvo con los pagos de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, quedando autorizado expresamente el Municipio a descontar de los valores adeudados al Contratista todos los valores que este le deba al mencionado sistema, y a dar trámite al pago subsiguiente.

1.15.2.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

En desarrollo del contrato derivado de la presente Contratación el contratante tendrá las siguientes obligaciones:

1) Suministrar la información requerida por el contratista, para el adecuado desarrollo del objeto del contrato;

2) Efectuar los pagos al Contratista en el lugar y forma convenida;

3) A declarar como cierta toda la información que ha suministrado respecto de los asuntos del objeto contratado, de manera que no se vaya a desvirtuar lo actuado por algún hecho conocido por este y no puesto en conocimiento oportuno del Contratista y,

4) Hacer seguimiento a la calidad y oportunidad de las actividades y resultados definidos en el contrato.

1.11. RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Cada uno de los proponentes deberá manifestar que no se encuentra incurso en

ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas en los artículos 8 y 9 de la ley 80 de 1993, como tampoco lo están los socios y miembros de junta que conformen la empresa y que, por tanto, no se encuentran impedidos para contratar con el municipio de La Estrella. Para el efecto el municipio de La Estrella proporciona el formato respectivo mediante el Anexo No. 1.

1.12. VALIDEZ DE LA PROPUESTA

El proponente deberá indicar el término dentro del cual el municipio de La Estrella puede considerar válida su propuesta, dicho término empezará a contarse desde el día y hora del cierre de la convocatoria y no podrá ser inferior a treinta (30) días calendario.

1.13. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución del contrato será por todo el calendario académico 2026 de las Instituciones Educativas oficiales del Municipio de la Estrella, esto es 180 días Calendario Académico.

1.14. FORMA DE PAGO.

El Municipio de La Estrella realizará pagos parciales mensuales vencidos de conformidad con el número de titulares de derecho atendidos y de acuerdo con el tipo de ración suministrada durante el periodo, previa presentación de la factura, cuenta de cobro o documento equivalente, acompañado del informe de ejecución de actividades por parte del contratista y el informe de supervisión por parte de la entidad, y de la certificación que acredite el pago por parte del contratista de las obligaciones al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos laborales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF). El contratista informará a la entidad contratante una cuenta bancaria (corriente o de ahorros) a su nombre, en la cual le serán consignados o transferidos electrónicamente los pagos que por este concepto le efectúe el municipio de La Estrella. El Municipio de Estrella, deducirá de dicho valor los impuestos de ley a que haya lugar.

Para los pagos el contratista deberá presentar al funcionario encargado para la supervisión y vigilancia del contrato asignado por el Municipio, factura electrónica de venta que cumpla con los requisitos establecidos en el Estatuto tributario o documento equivalente; además deberá adjuntar certificado del pago de seguridad social y parafiscales expedido por el Representante Legal o el Revisor Fiscal en caso de estar obligados a tenerlo.

Los pagos serán cancelados por medio de la Tesorería Municipal de La Estrella en

pesos colombianos, a través de transferencia en línea a la cuenta corriente o de ahorros que el contratista señale, en una de las entidades financieras afiliadas al sistema automático de pagos, previos los descuentos de ley.

1.15. INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR POR PARTE DEL MUNICIPIO.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993 y lo indicado en la Ley 1474 de 2011, teniendo en cuenta el tipo y extensión del contrato, el Municipio de La Estrella realizará directamente la supervisión del contrato, la cual estará a cargo de la Secretaria de Educación y Cultura- EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS.

1.16. GARANTÍAS.

El proponente debe acompañar a su propuesta, como requisito indispensable, una Garantía **de Seriedad** de esta, que contenga o evidencie, ya sea en el cuerpo del documento respectivo o mediante recibo anexo, el comprobante de pago de la prima.

La no inclusión de la garantía de seriedad de la propuesta será causal de rechazo de la oferta.

Para la constitución de la Garantía de Seriedad, el proponente deberá observar los requisitos exigidos a continuación:

Expedición de la garantía: La Garantía de Seriedad podrá ser expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en el país, o podrá constar en una garantía bancaria expedida por el representante legal de dicha entidad legalmente establecida en Colombia, o en cualquier otro medio establecido en el decreto 1082 de 2015.

Beneficiario de la garantía: La Garantía de Seriedad debe establecer como beneficiario al Municipio de La Estrella, Antioquia con Número de Identificación Tributaria NIT. 890.980.782-4, y al proponente como tomador y afianzado de la misma.

Cubrimiento de la garantía: La Garantía de Seriedad se debe constituir para responder por el cumplimiento oportuno por parte del oferente de las obligaciones establecidas en el pliego de condiciones, así como de las estipulaciones y especificaciones contenidas en la propuesta que ampara y, en especial, las de suscribir el contrato en las condiciones exigidas y adelantar todos los trámites a su cargo que conduzcan a hacer legalmente posible su celebración y ejecución.

En virtud de lo anterior, el Municipio hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en el evento en que el proponente no suscriba oportunamente el contrato que se le adjudique, o no se allane a cumplir las obligaciones de constituir la garantía única.

En caso de que la propuesta sea presentada en consorcio o en unión temporal, el Municipio podrá reclamar y demandar de uno o de todos, como lo prefiera, el monto total de la garantía de seriedad de la propuesta.

Monto de la garantía: El proponente deberá constituir una garantía de seriedad equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado del proceso de contratación.

Vigencia de la garantía: La vigencia de la garantía de seriedad deberá ser de **noventa (90) días calendario**, contados a partir de la fecha de entrega de la propuesta. En todo caso, los proponentes se comprometen a mantenerla vigente hasta la fecha de selección y, a quien resulte favorecido, hasta la constitución de la garantía única del contrato producto de este proceso.

El proponente deberá ampliar la vigencia del amparo en el caso de presentarse prórrogas en los plazos de la contratación, de la adjudicación, o de la suscripción del contrato según sea el caso, no cubiertas con la vigencia inicial.

La no aceptación de la prórroga a la garantía por el término señalado, o el no hacerlo oportunamente, es señal inequívoca para el Municipio de la voluntad de abandonar el proceso de contratación y, en consecuencia, para todos los efectos y etapas contractuales, se rechazará la propuesta.

Cuando se trate de garantía bancaria, ésta contendrá el siguiente texto: “La presente garantía será pagada por el garante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de ejecutoria de la resolución administrativa que declare el incumplimiento por parte del proponente”

Devolución de la garantía: La Garantía de Seriedad de la propuesta les será devuelta al (os) proponente (s) calificado (s) que no resulte (n) favorecido (s) con la adjudicación una vez se produzca esta o, eventualmente, una vez se les comunique el acto administrativo que declare desierta la contratación.

En el caso que el proponente constituya la Garantía de Seriedad de la propuesta por un valor inferior al solicitado o su vigencia no cubra el término estipulado por el Municipio, o exista error en el nombre del afianzado o del beneficiario que debe ser el Municipio de La Estrella, el municipio solicitará su corrección. Si el proponente no cumple con el requerimiento de corrección de la póliza dentro del término fijado para ello, el Municipio se abstendrá de considerar la oferta, bajo el entendido que la misma no ofrece la seriedad exigida en el proceso de selección.

Teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 la constitución de las garantías en los montos, vigencia y amparos o coberturas que se relacionan a

continuación.

Cumplimiento. El valor de esta garantía será equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El contratista deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo del contrato garantizado y cuatro (4) meses más.

- **Calidad de los bienes y/o servicios suministrados**. El valor de esta garantía será del diez por ciento (10%) del valor total del contrato y su vigencia será la del contrato y cuatro (4) meses más.
- **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales**. El valor de esta garantía será equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.

- **Responsabilidad extracontractual.** Por un valor asegurado equivalente a doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes y una vigencia igual al plazo del contrato.

1.21.1. Sustitución y Reposición de las Garantías.

Si durante la ejecución del contrato y/o la vigencia de las pólizas sobreviniere a la aseguradora garante del Contratista, sanción ejecutoriada por incumplimiento en sus obligaciones legales, intervención por la Superintendencia Financiera, concordato, liquidación obligatoria o voluntaria, o concurso de acreedores o cesación de pagos, el contratista deberá sustituir las garantías otorgadas por otras provenientes de un garante confiable para El Municipio. Igualmente, El Contratista se obliga para con el Municipio a reponer hasta el monto de la garantía inicialmente asegurado, cada vez que, debido a las multas o sanciones impuestas, el mismo se disminuyere o agotare. Si el contratista se negare a sustituir, constituir o reponer la garantía exigida por el Municipio, éste podrá dar por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a reconocer o pagar indemnización alguna.

Municipio de la Estrella

CORRESPONDENCIA.

Para efectos de la presente convocatoria se establece su entrega a través de la plataforma del secop II.

Toda comunicación o solicitud referente a la presente convocatoria, deberá formularse por escrito, debidamente identificada con el nombre, número de la Convocatoria Pública correspondiente, que para el presente caso es la Selección Abreviada por Subasta Inversa electrónica No. SI - 018 2025, y dirigida a la Secretaría de Educación y cultura del Municipio de La Estrella. A través de la plataforma del Secop II; en caso de falla de la plataforma se deberá escribir al

correo educacion@laestrella.gov.co

Igualmente, se podrá consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso en la dirección electrónica como se indica en el numeral 2.1. Los mensajes publicados en las citadas direcciones electrónicas tienen carácter oficial, de conformidad con lo señalado en la Ley 527 de 1999.

1.24. PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

De conformidad con lo establecido en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y con la Ley 1150 de 2007 y su decreto reglamentario, se convoca a las Veedurías Ciudadanas y a la Personería Municipal para que realicen control social al presente proceso de contratación.

1.25. DETERMINACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

El riesgo que interesa en materia de contratación es un acontecimiento incierto, aleatorio, fortuito que además tiene contenido económico y debe ser concreto para efectos de su reconocimiento.

TIPOS DE RIESGOS

- Riesgos Económicos: Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

- Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

- Riesgos Operacionales: Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

- Riesgos Financieros: Es (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones entre otros.

- Riesgos Regulatorios: Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que

afecten la ecuación económica del contrato.

- Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros.

- Riesgos Ambientales: Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

- Riesgos Tecnológicos: Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

- Retraso en la entrega de los servicios: Son los derivados de la entrega en fecha posterior a la estipulada en el contrato.

- Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista seleccionado: Son las derivadas del incumplimiento de cualquier obligación adquirida con la suscripción del contrato.

- Otros Riesgos ¿Cuáles?: En caso de requerir un riesgo adicional a los preestablecidos, redactar su definición.

1.26. ACUERDOS COMERCIALES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA

Esta Contratación **SI ( )** NO (X) está cobijada por Acuerdos Internacionales o TLC vigentes para el estado colombiano. De acuerdo con el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, emitido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, teniendo presente las exclusiones de aplicabilidad y excepciones y los umbrales existentes para cada acuerdo comercial vigente esta contratación **SE ENCUENTRA** sujeta a compromisos en materia de contratación pública por lo siguiente:

Las alcaldías están obligadas por los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala), la Unión Europea; y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

- TLC Países del Triángulo Norte – Únicamente con Guatemala
- Decisión No. 439 de la CAN
- Chile
- Liechtenstein
- Unión Europea
- Alianza del Pacifico – Únicamente con Chile y Perú
- Costa Rica

Véase:

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Canadá	No	No	No	No
Chile	Sí	Sí	No	Sí
Estados Unidos	No	No	No	No
El Salvador	Sí	Sí	No	Sí
Guatemala	Sí	Sí	No	Sí
Honduras	Sí	Sí	No	Sí
Liechtenstein	Sí	Sí	No	Sí
Suiza	No	No	No	No
México	No	No	No	No
Unión Europea	Sí	Sí	No	Sí
CAN	Sí	Sí	No	Sí
Costa Rica	Si	SI	NO	SI
Alianza del Pacifico – Chile y Perú -	Si	SI	NO	SI

1.27. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió el Pliego de Condiciones y todos los documentos que hacen parte del presente proceso de

selección, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza de los trabajos, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

Todos los documentos del proceso de selección se complementan mutuamente, de tal manera que lo indicado en cada uno de ellos se entenderá como indicado en todos. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este Pliego de Condiciones serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el Municipio de La Estrella, Antioquia no será responsable por descuidos, errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente y que puedan incidir en la elaboración de su oferta.

CAPÍTULO II

DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

2. DESARROLLO DEL PROCESO.

El proceso para seleccionar al contratista que suministrará los bienes requeridos por el municipio de La Estrella se desarrollará conforme a lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015.

2.1. PUBLICACIÓN PROYECTO DE PLIEGOS DE CONDICIONES.

En cumplimiento de lo ordenado por el Decreto 1082 de 2015, el *proyecto de Pliego de Condiciones* se publicó en la fecha que se establece en el numeral 1.7 CRONOGRAMA DEL PROCESO en la página web de la plataforma del Secop II por el término de cinco (05) días hábiles.

Durante este término los interesados tienen la oportunidad de presentar las observaciones que consideran pertinentes, mediante escrito radicado en la oficina del Archivo Central del Municipio.

2.2. ACTO DE APERTURA DEL PROCESO CONTRACTUAL.

La Secretaria de Educación y Cultura del municipio mediante acto administrativo, de acuerdo con lo señalado en el numeral 1.7, “CRONOGRAMA DEL PROCESO”, ordenará la apertura del proceso.

2.3. CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.

A partir de la fecha que se indica en el numeral 1.7 CORONOGRAMA DEL

PROCESO se podrá efectuar la consulta del pliego de condiciones definitivo, en la plataforma del secop II.

2.4. MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES.

Si la entidad estima conveniente efectuar modificaciones o adiciones al pliego de condiciones, de oficio o con base en las consultas que se formulen, lo hará

realizará a través de adendas, para el efecto del municipio de La Estrella, dará cumplimiento a lo establecido sobre la materia en el Decreto 1082 del 26 de mayo 2015.

Toda la información sobre preguntas, respuestas, adendas, oficios y todos los documentos de la contratación, suministrados a los oferentes antes de la fecha de cierre de la contratación, deberán ser tomados en cuenta en las propuestas y harán parte de los documentos de esta.

Si a la fecha de cierre de la presente convocatoria pública, existe silencio por parte del Municipio de La Estrella ante cualquier sugerencia, manifestación de supuestas inconsistencias, errores, omisiones o demás; estas deberán entenderse como negativas. En consecuencia, lo consignado en el pliego de condiciones y demás documentos, deberá tomarse como se expidió originalmente.

En caso de prorrogarse la fecha de cierre de la convocatoria pública, en forma proporcional será prorrogado el término de entrega de adendas y oficios. El pliego de condiciones, las adendas y oficios mencionados anteriormente, deben ser interpretados como un todo y sus disposiciones no deben ser entendidas de manera separada de lo que indica su contexto general, y formarán parte integral del contrato que se llegue a celebrar.

En caso de no indicarse expresamente la clase de días, los términos fijados en el presente pliego de condiciones se entenderán en días hábiles, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 62 del Código de Régimen Político y Municipal. Igual tratamiento se da para la presentación de las propuestas.

CAPÍTULO III

FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La propuesta se presentará por los proponentes en la fecha y hora indicadas en el numeral 1.7 CRONOGRAMA DEL PROCESO, **solo a través de la plataforma del secop II.**

Cualquier enmendadura que contenga la propuesta deberá ser aclarada y validada con la firma del oferente, en la misma propuesta. De lo contrario se entenderá como no aportada.

Las propuestas deberán estar suscritas por el Representante Legal de la firma, Consorcio o Unión Temporal, quien debe tener facultades específicas y vigentes para contratar y estar autorizado para comprometer a la entidad, en cuantía igual o superior al valor de la propuesta.

La propuesta que se hace referencia se deberá identificar así:

"Señores
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Calle 80 Sur No. 58 – 78 La Estrella

Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial No. SI - 018 de 2025.

Objeto: "**SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**

NOMBRE DEL OFERENTE.....-

IDENTIFICACIÓN DEL CONTENIDO DEL SOBRE (ORIGINAL_____COPIA__)

En la propuesta deben indicarse los precios expresados en pesos colombianos y los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.

No se admitirán propuestas complementarias o modificaciones que sean presentadas con posterioridad a la fecha y hora de cierre de la Convocatoria.

Si se advierte alguna diferencia entre el original de una propuesta y su copia prevalecerá la información consignada en el original.

No se aceptarán las propuestas enviadas por correo, o por vía electrónica, o presentadas en lugar diferente al señalado en el numeral 1.10., del presente pliego de condiciones.

Todos los gastos que demande la preparación y presentación de la propuesta corren por cuenta del oferente.

3.1. DOCUMENTOS INTEGRANTES DE LA PROPUESTA.

3.1.1. DOCUMENTOS JURÍDICOS.

3.1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

La carta de presentación de la propuesta debe estar suscrita por el proponente persona natural o por el representante legal en caso de persona jurídica y deberá contener la información solicitada en el Anexo Nº 1. Así mismo, en ella declarará el oferente que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los Artículos 8º y 9º de la ley 80 de 1993, como que tampoco lo están los socios y miembros de junta que conformen la empresa y que, por lo tanto, la entidad no se encuentra impedida para contratar con el Estado.

En caso de que la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, la CARTA DE PRESENTACIÓN deberá estar suscrita por la persona que represente el Consorcio o Unión Temporal y en todo caso a la propuesta deberá anexarse el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, junto con la manifestación de ausencia de inhabilidades e incompatibilidades tratadas anteriormente.

En la carta de presentación el oferente deberá indicar qué información de la suministrada, tiene carácter reservado, señalando expresamente la norma que le otorga tal carácter

3.1.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL DE PERSONAS JURÍDICAS.

Las entidades participantes tienen que estar legalmente constituidas, debidamente registradas en la Cámara de Comercio. Su actividad comercial u objeto social debe comprender el objeto de la contratación y ejercer directamente el objeto de la presente convocatoria.

Las personas jurídicas deberán presentar el certificado de Existencia y Representación Legal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, a la fecha de cierre de la presente convocatoria. En él debe acreditarse que su duración es mayor a la de la vigencia del contrato y un (1) año más y que su objeto social le da capacidad para ofrecer los bienes objeto de esta convocatoria.

En caso de consorcio ó Unión Temporal, cada uno de los integrantes deberá

presentar este certificado con el cumplimiento de tales requisitos.

3.1.1.3. PERSONAS NATURALES.

Certificado de Registro de Persona Natural y/o del Establecimiento de Comercio, expedido por la Cámara de Comercio respectiva dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre de la convocatoria. En él debe constar que su actividad comercial se relaciona con el objeto de la presente contratación y que las matrículas se encuentran debidamente renovadas.

3.1.1.4. ACTA DE LA JUNTA DE SOCIOS.

Si de acuerdo con los estatutos y con el certificado de existencia y representación legal, para el oferente que sea persona jurídica, la capacidad del representante legal se encuentra limitada en razón de la cuantía u otro factor para representar debidamente y/o comprometer a la sociedad en esta contratación, se deberá presentar el acta de la junta de socios o del órgano social competente, en la cual se le autoriza para presentar la propuesta y celebrar el correspondiente contrato, en caso que le sea adjudicado.

3.1.1.5. GARANTÍA DE SERIEDAD Y COMPROBANTE DE PAGO DE LA PRIMA.

El municipio de La Estrella de conformidad con lo previsto en los artículos 2.2.1.2.3.1.6., del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 exigirá la garantía de seriedad de la oferta para participar en el presente proceso, por tratarse de una subasta inversa para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización.

3.1.1.6. DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL.

En caso de consorcios o uniones temporales, deberá anexarse a la propuesta el documento de constitución, en los términos señalados por el artículo 7° de la ley 80 de 1993, el cual Deberá estar suscrito por todos los miembros que lo conforman.

La propuesta deberá ser presentada por la persona que represente el Consorcio o Unión Temporal.

Los oferentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal y en este último caso, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad estatal contratante.

Mediante un documento se designará a la persona que los representará, señalando las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad. En caso de Unión Temporal, se indicará al municipio la participación que tendrá cada uno de los integrantes.

Los consorcios o Uniones Temporales constituidas se comprometen a permanecer constituidas durante el término del contrato y sus prórrogas, si las hubiere. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o Unión Temporal no podrá ser disuelta ni liquidada durante la vigencia y prórrogas del contrato que se suscriba. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el consorcio o unión temporal.

Los términos y extensión de la participación de la unión temporal no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del municipio. La responsabilidad de los miembros del consorcio o la unión temporal se regirá por lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993 y demás normas reglamentarias.

Toda la información solicitada acerca de los oferentes debe ser presentada por cada una de las personas jurídicas que integran el consorcio o unión temporal.

3.1.1.7. DOCUMENTOS EXPEDIDOS EN EL EXTERIOR.

Debe darse cumplimiento al artículo 259 del Código de Procedimiento Civil. Asimismo, para documentos públicos extranjeros debe presentarse el apostille, establecido en la convención No. 12 de la Conferencia de la Haya y el Decreto 106 de 2001, aplicable a los países miembros de dicha convención. Los extranjeros que soliciten la aplicación del tratamiento establecido en el parágrafo 2º. Del artículo 20 de la ley 80 de 1993, deberán acreditar con su propuesta la existencia de la reciprocidad, acompañando para tal efecto un certificado expedido por la autoridad del país de origen.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras, sin domicilio en el país, o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, que pretendan presentar propuesta, deben anexar los documentos que acrediten su identificación para las personas naturales y, para las jurídicas, la existencia y su representación legal. Adicionalmente, deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarlas judicial y extrajudicialmente.

3.1.1.8. DOCUMENTOS CONFIDENCIALES.

Si se presenta alguna información o documento que el oferente considere que es

confidencial, es necesario que en la carta de presentación de la propuesta se indique el carácter de confidencialidad de esta y se cite la norma en que se fundamenta dicha confidencialidad Ley 1712/2014 y su decreto reglamentario.

3.1.1.9. NO ESTAR INCLUIDO COMO RESPONSABLE FISCAL EN EL BOLETÍN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

La Entidad verificará, como parte de la evaluación jurídica, que el proponente no se encuentre incluido en el boletín de Responsables Fiscales, emitido por la Contraloría General de la República. La verificación de no estar incluido en dicho boletín habilita a los proponentes participantes.

3.1.1.10. PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.

Los proponentes deberán anexar a su propuesta una certificación en la cual conste el Pago a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF– y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA–, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de Ley 789 de 2002, esto es, que si la contratación se realiza con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Si la contratación se hace con personas naturales se deben presentar las respectivas autoliquidaciones.

3.1.1.11. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO.

El proponente deberá adjuntar a la propuesta una copia del Registro Único Tributario, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN. En caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los miembros asociados deberá reunir por separado el requisito aquí indicado.

3.1.1.12. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.

La entidad verificará, como parte de la evaluación jurídica, los antecedentes

disciplinarios del proponente y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, según el caso, para lo cual consultará e imprimirá el certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.

3.1.1.13. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.

El proponente deberá aportar este certificado vigente, en firme a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios o Uniones Temporales.

Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, cada uno de los integrantes de la respectiva forma de asociación deberá acreditar la clasificación exigida en el Pliego de Condiciones.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente.

Si fueren sociedades extranjeras con sucursal en el país y dentro del RUP no se encuentra toda la información requerida por la entidad, se deberá adjuntar certificación del contador o revisor fiscal, según el caso.

Tratándose de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no se les exigirá RUP. En consecuencia, el Municipio de La Estrella verificará directa y únicamente la información sobre la capacidad jurídica, y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y organizacional de los proponentes.

Dicha verificación se efectuará con base en el diligenciamiento de los formatos soporte documental para la acreditación de experiencia, anexos a este pliego de condiciones. Anexo No. 3

3.1.1.13.1 Clasificación UNSPSC

Paquetes alimentarios vacacionales				
Código Segmento	**Código Familia**	**Código Clase**	**Código Producto**	**Producto**
50	5015	501515	50151513	Aceite
10	1015	101517	10151701	Arroz
50	5046	504670	50467007	Atún
50	5016	501615	50161511	Chocolate
50	5019	501929	50192901	pastas

50	5042	504218	50421807	Frijol
50	5018	501819	50181903	Galleta salada
50	5013	501316	50131612	Huevo
50	5013	501317	50131704	Leche en polvo
50	5040	504045	50404503	Lentej a
50	5016	501615	50161509	Panel a
50	5022	502213	50221303	Harina de maíz

El oferente deberá presentar utilizando el esquema incluido como Anexo en su propuesta, un cuadro resumen de su experiencia. Cada uno de los contratos relacionados deberá estar debidamente certificado por la entidad o persona contratante, señalando la persona contacto y donde para cada contrato consigne la información que constate las siguientes condiciones:

Contratos de igual o similar objeto al del presente proceso de contratación.

El proponente deberá acreditar mínimo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados o en ejecución (mayor al 95% en ejecución) con personas naturales o entidades públicas o privadas, **y que el valor ejecutado sea de cada uno igual o superior al presupuesto oficial.**

Se tendrán en cuenta los contratos terminados, suspendidos o en ejecución en un porcentaje de 95% (solo el valor ejecutado y certificado), celebrados por el proponente, en consorcio o unión temporal y cuyo objeto haya sido similar con entidades oficiales o privadas.

En caso de consorcio o unión temporal se tendrá en cuenta la sumatoria de los participantes.

3.1.1.15. EVALUACIÓN JURÍDICA Y DEL RIESGO DE PREVENCIÓN AL SISTEMA DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO

El proponente debe entregar la Declaración de Origen de Fondos (Anexo No. 8) para el sistema de prevención al lavado de activos y financiación al terrorismo.

En tratándose de Consorcio o Uniones Temporales, cada uno de las personas que los integran, deberán presentar la Declaración de que trata el numeral en desarrollo

3.2. DOCUMENTOS FINANCIEROS.

Los documentos financieros que se deben adjuntar y diligenciar para participar en la contratación, son:

Para la verificación de las condiciones financieras, la Entidad tomará la información registrada en el Registro Único de Proponentes (RUP), correspondiente al corte vigente de acuerdo con el proceso de renovación anual establecido en la normativa aplicable.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los efectos del RUP cesan si el proponente no realiza la renovación a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año. En consecuencia, únicamente se considerarán válidas las condiciones financieras que estén respaldadas por un RUP vigente al momento de la verificación por parte de la Entidad.

Se asignará la calificación **HABILITADO** al proponente que se ajuste a los requisitos establecidos a continuación para cada uno de los factores financieros:

Endeudamiento, Índice de Liquidez, razón de cobertura de intereses y Patrimonio. En caso contrario, se calificará **NO HABILITADO** en este criterio.

Índice de liquidez: igual o superior 4.0
Endeudamiento: menor o igual al 0.32
Razón de cobertura de intereses Superior a 5

En caso de consorcio o unión temporal cada uno de los participantes deberá cumplir con la capacidad financiera.

- Declaración de renta del año gravable 2024.

El Municipio verificará únicamente la información que no conste en el Registro Único de Proponentes.

Téngase presente que:

- **Índice de Liquidez:** Activo corriente sobre pasivo corriente, expresado en número de Veces

- **Índice de Endeudamiento:** Pasivo total sobre activo total, expresado en porcentaje sin decimales

- **Razón de Cobertura de Intereses:** Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, expresado en número de veces.

En caso de que, por la naturaleza de algunos indicadores, se tenga denominador cero (0), la división daría una indeterminación y no habría un indicador lógico. Este resultado debe dejarse consignado en el formato anexo No. 7 “SOPORTE DOCUMENTAL PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD FINANCIERA” y el Municipio de La Estrella realizará el análisis respectivo, con el fin de verificar el cumplimiento del requisito.

Para el indicador de razón de cobertura de intereses, los Oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el Oferente cumple el indicador, salvo que su utilidad operacional sea negativa o pérdida, caso en el cual no cumple con dicho indicador.

Si es Oferente Plural (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) debe acreditar su capacidad financiera así: sumando el resultado de la ponderación de cada uno de los indicadores de cada miembro del Oferente plural de acuerdo con su porcentaje de participación.

3.3. DOCUMENTOS DE CARÁCTER TECNICO

El oferente deberá tener lo siguiente:

3.4. **TRANSPORTE DE ALIMENTOS**:

Disponer de mínimo 3 vehículos que cumplan con los requerimientos técnicos de para el trasporte de alimentos, uno de los cuales deberá ser amigable con el medio ambiente (gas-gasolina; gas – diésel; eléctrico – gasolina; eléctrico) por lo menos uno de los vehículos deberá ser propiedad del oferente, para lo cual deberá adjuntar la tarjeta de propiedad y/o contrato de leasing como locatario, esto debido a que es necesario el transporte de manera diaria del complemento alimentario entregado en las instituciones que no cuentan con cocina propia y es necesario la modalidad de comida transportada caliente. La documentación de los vehículos debe estar vigente:

- Matricula, SOAT, Revisión Técnico-mecánica. Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas Deben llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda “Transporte de Alimentos” Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos y materias primas que requieren mantenerse refrigerados o congelados, y se lleva registro de dichas temperaturas. Disponer del certificado de sanidad con concepto favorable Acreditar el certificado de fumigación expedido por una entidad competente

- Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente: Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de

2013, además de dar aplicabilidad a Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para la actividad de transporte, emitida por el Ministerio de Salud y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y que posean la documentación reglamentaria vigente: concepto higiénico sanitario, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, tarjeta de propiedad, licencia de conducción del conductor vigente, certificado ambiental vigente, certificado de mantenimiento de la unidad de frío, documentación del personal manipulador: certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, certificado vigente de capacitación en higiene, manejo de los alimentos y además los vehículos deberán llevar letreros que los identifique y haga visibles como transportadores de alimentos. Para el caso en el que se presentes inconvenientes con la entrega de algunas cantidades de alimentos, se deberá garantizar la entrega en la mayor brevedad posible y de igual forma dar garantía a que el transporte de estos alimentos cumpla con los requisitos higiénicos y generales como lo estipula la norma.

- Los vehículos deben permanecer limpios y el habitáculo de carga debe ser sometido a rutinas periódicas de aseo y desinfección de manera previa a cada operación de cargue, cuya ejecución deberá ser evidenciada documentalmente, indicando los productos utilizados para tal desinfección. Durante la prestación del servicio los vehículos deberán estar libres de restos de otras cargas, restos de otros alimentos, olores incompatibles con el transporte de los alimentos, insectos anidados en el vehículo y sustancias químicas tóxicas El vehículo debe portar estibas plásticas que impidan que los productos sean depositados directamente sobre el piso del habitáculo de carga. La altura mínima de estas estibas es de 5 cm. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del vehículo.

- Los vehículos debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE; en caso de cambio de este concepto, el Operador deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

- Asegurar que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los Restaurantes Escolares, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 4ºC, en el caso de la leche hasta 6°C (Decreto 616 articulo 32).

Para el caso de las Instituciones y sedes educativas donde se aplique la modalidad de atención de ración para preparar en sitio, **la entrega de los víveres se realizará todos los viernes**; en las sedes educativas donde se tenga considerada la Ración Industrializada, la entrega se realizará de manera diaria o en la frecuencia que se acuerde con el supervisor del contrato, con el fin de garantizar la calidad en los alimentos entregados. El horario de entrega de víveres para ambas modalidades se debe acordar con la supervisión del contrato antes de iniciar la operación del PAE, debe ser de **6:00 a.m. a 3:00 p.m**., de modo que se cuente con el tiempo suficiente para la respectiva verificación por parte del personal manipulador de alimentos, dentro de su horario de servicio

En caso de que la entrega esté por fuera de este tiempo, se debe informar a la Supervisión o apoyo a la supervisión Interventoría del Contrato, para coordinar los permisos con las entidades que así lo requieran. El contratista debe coordinar con su personal, que las entregas no afecten la prestación de servicios, ya sea durante el pico de producción o mientras estén en el consumo por

parte de los usuarios, para evitar accidentes o retrasos en el servicio. Después de los periodos de vacaciones escolares la entrega se efectuará el día hábil anterior al inicio de actividades.

Para el caso de las Instituciones o sedes educativas que no cuenten con la capacidad de frio para almacenar la totalidad de los víveres que requieren conservar la cadena de frio, el Operador deberá programar un despacho de víveres parcial, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos.

Antes de iniciar la operación del contrato, el Operador establecerá las rutas (Modelo Operativo) de entrega de víveres e insumos de limpieza y desinfección, a cada Institución Educativa de acuerdo con los cupos adjudicados y entregar por escrito al supervisor o interventor del contrato.

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los restaurantes escolares para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

Algunos componentes de los refrigerios podrán llegar en cajas de cartón o corrugado; estas deberán ser nuevas, no deben afectar la inocuidad del alimento y no deben retornar al proveedor de alimentos. Las cajas deben cumplir con la resolución 683 del 2012 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente. Es responsabilidad del proveedor logístico dar disponibilidad final a dichas cajas, según su programa interno de manejo de residuos sólidos.

Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la interventoría o supervisión, quien verificará que cumplan en todos los casos con la normatividad vigente.

Para la distribución de las frutas, se deberán utilizar canastillas de grado alimenticio.

Los vehículos utilizados para el transporte, distribución y entrega de complementos alimentarios modalidad industrializada en las instituciones educativas deberán tener una marcación en el furgón con vinilos adhesivos con medida de un metro cuadrado por ambas caras del vehículo a partir de la imagen defina. Dichos artes se enviarán al contratista una vez aprobadas las pólizas y antes del inicio de la ejecución, para que cada proveedor logístico adecúe sus vehículos según lo requerido.

Además de lo anterior, el Operador debe: • Implementar un formato que permita registrar la temperatura de los vehículos que cuenten con Termoking, verificando que la temperatura antes de ser cargados cumpla con lo establecido en la normativa sanitaria (refrigeración 0 a 4°c y congelación (-18 a - 22°C).

Activar el termo previo a la llegada del vehículo a la bodega, de modo que al momento del cargue, se cuente con la temperatura establecida en la normativa.

Dotar los vehículos con neveras plásticas y pilas suficientes, para garantizar el adecuado manejo de las temperaturas, en caso de que las disponibles desde bodega, sean insuficientes.

Implementar el uso de señalización y chalecos que faciliten la entrada y salida de vehículos a la bodega de forma segura, especialmente para transeúntes y vehículos que puedan circular por la vía.

En cada Institución y sede educativa se debe verificar la temperatura a la cual llegan los alimentos que requieran cadena de frio, el personal manipulador deberá registrar en el formato que se designe para tal fin.

3.5. PERSONAL

El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo:

- 1 coordinador Operativo o General del Proyecto
- 1 Nutricionista Dietista
- 1 profesional de campo
- 1 jefe de Bodega
- 1 profesional en Derecho
- 1 profesional en ciencias sociales y humanas
- 1 profesional en Ciencias Económicas o afines
- Manipuladoras de alimentos, de acuerdo con la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones en cada establecimiento educativo.
- 2 conductores

Todo el personal debe tener vigente el carné de manipulación de alimentos (incluye conductores). El personal debe estar dotado con el uniforme completo que comprende: pantalón blanco sin cierres, sin botones; delantal blanco sin botones y sin bolsillos en la parte exterior; camiseta blanca sin botones; zapatos blancos cerrado, de fácil limpieza; redecilla para el cabello, gorro blancos y tapabocas de ser necesario.

Acreditar los exámenes de laboratorio vigentes y en los cuales se certifique que el personal es apto para manipular alimentos. El personal debe estar afiliado al Sistema General de Seguridad Social.

Garantizar las capacitaciones periódicas en Buenas Prácticas de Manufactura y del Plan de Saneamiento Básico; con evidencia de ello. Realizar exámenes microbiológicos de manipuladores de alimentos.

Es necesario para la ejecución del programa tener un profesional relacionado con alimentos, donde se evidencia tipo de contrato y pago de seguridad social. Realizar las demás actividades que pacten las partes necesarias para dar cumplimiento al objeto del contrato y/o que le sean asignadas.

PERSONAL TÉCNICO Y PROFESIONAL Personal requerido para realizar labores de supervisión y coordinación

f. Coordinador de Suministro
(Administrador del Programa PAE LA ESTRELLA)

El Operador debe contar con un Coordinador de Suministro, quien desempeñará funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Esta persona, será responsable de brindar la información requerida en el marco de la ejecución del Contrato, a través de la presentación de informes, además será el contacto directo de comunicación entre el Operador, la supervisión del Contrato y la Alcaldía de la Estrella. Aunque estará a cargo de todo el personal para el desarrollo de las actividades, tendrá el respaldo de otras áreas para efectos de seguimiento, reporte de novedades, planes de mejoramiento y demás actividades para el cumplimiento del objeto contractual. Su dedicación debe ser de tiempo completo. La persona propuesta debe reunir los siguientes requisitos:

- Ser profesional en Áreas administrativas y/o sociales, con conocimientos en nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agroindustrial, Microbiología.
- Poseer experiencia profesional certificada de cinco años en temas relacionados con servicios de alimentación.
- Implementar y fomentar buenas prácticas higiénicas y de manipulación durante todas las etapas de manejo de los alimentos, y garantizar su cumplimiento conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad sanitaria.
- No contar con antecedentes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 1918 de 2018 Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. El operador deberá realizar una verificación de antecedente como mínimo cada dos meses de su personal, y deberá aportar el certificado a la institución, para que esta sea archivada en la carpeta de documentos que reposa en cada institución.

g. • **Personal técnico y profesional**

El Operador debe disponer para el municipio del siguiente personal técnico y profesional para la ejecución del programa de alimentación escolar, que apoyarán las actividades del coordinador de suministro.

h. Profesional del área de alimentos El Operador deberá contar con un (1) profesional en Nutrición y Dietética para el manejo del aplicativo para las programaciones y solicitud de pedidos a proveedores, conforme a los ciclos de menú autorizados por los Nutricionistas Dietistas de la Alcaldía de la Estrella. También realizará visitas de acompañamiento y seguimiento en las sedes de atención para verificar el cumplimiento de los ciclos de menú. En coordinación con el Equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura, implementará un control para disminuir o evitar las sobras de alimentos; realizando seguimiento al mismo; a partir del análisis de consumo, aceptación y rechazo de los ciclos de menú; proponiendo para ello los ajustes, acorde a los resultados.

i. **Técnico en Gestión Documental y Calidad** El Operador deberá disponer de un (1) Técnico en esta área, que lidere las acciones de gestión documental derivada de la ejecución de los programas y proyectos que surjan a nivel del Programa de Alimentación Escolar; quien además coordinará a los supervisores de calidad en el desarrollo de sus funciones; también deberá el proceso de aplicación de encuestas de satisfacción de usuarios y visitas de acompañamiento y seguimiento al personal para la verificación del cumplimiento del plan de saneamiento básico y sus programas; entre otras actividades de apoyo y seguimiento al personal, en el marco de la ejecución del Contrato.

j. **Supervisor de Calidad El Operador deberá disponer de un (1) técnicos o tecnólogo en el área de alimentos como supervisores de Calidad**, para el acompañamiento y seguimiento al personal en el cumplimiento del plan de saneamiento básico y sus programas y el protocolo de bioseguridad; que incluye verificación al diligenciamiento adecuado de los formatos, reportes de necesidades en papelería, mantenimientos e insumos a quien competa desde la ejecución del Contrato. Este personal apoyará en el seguimiento del personal frente al cumplimiento de horarios de ingreso y salida, entre otras actividades.
Nota: Se enviará copia de las hojas de vida de este personal con la propuesta, con los respectivos soportes que permitan evidenciar los criterios aquí exigidos con carta suscrita por el profesional aceptando su postulación al proceso y la ejecución.
Con el fin de disminuir los traumatismos que se puedan presentar por el inicio del programa, el Operador deberá garantizar el adiestramiento previo del grupo procesador de alimentos, de modo que conozcan la dinámica del Programa de Alimentación Escolar y todos los procesos de los que este personal es responsable para la adecuada prestación del servicio, incluyendo las relaciones interpersonales con los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios y del demás personal donde labora.

El contratista para la vinculación del personal manipulador de alimentos a que hace referencia la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos podrá utilizar las siguientes modalidades contractuales, siendo su escogencia una decisión exclusiva del contratista conforme a su esquema económico y financiero:

• **Vinculación por contrato laboral**, evento en el cual el contratista debe estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social, salud, pensión, ARL y aportes a para fiscales, ICBF, SENA y caja de compensación familiar.
Durante la vigencia de dichos contratos se debe anexar a la cuenta de cobro presentada por el contratista el respectivo reporte de planilla por los anteriores conceptos.

El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio

Relación mínima de manipuladoras de alimentos necesarios por número deraciones atendidas bajo modalidad preparada en sitio.

1 a 75	De 76 a 150	De 151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1.000	1.001 a 1.500
Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones	Raciones
1	2	3	4	5	6	7

Nota: “En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o interventoría o equipo de supervisión de la Entidad Territorial, con

el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa."

Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de racionesatendidas bajomodalidad Ración Industrializada

De 50 a 200 RI	De 201 a 400 RI	De 401 a 600 RI	De 601 a 800 RI	De 801 a 1000 RI
1	2	3	4	5

El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos.
- Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.
- Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información.

Las actividades a desarrollar por parte de las manipuladoras de alimentos son:

12. Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos. Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
13. Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús, análisis químico y guía de preparaciones establecidas por la entidad en el presente estudio previo y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad ración preparada en sitio.
14. Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús y análisis químico establecidas por la entidad en el presente estudio previo para la modalidad ración industrializada.
15. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de

acuerdo con los gramajes establecidos por grado y nivel de escolaridad en la minuta patrón.
16. Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
17. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación, calidad, higiene y seguridad de alimentos, además de las características organolépticas de los alimentos servidos, las cuales deben ser optimas en cuanto a color, combinación, olor y apariencia.
18. Garantizar el mantenimiento de los equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad ración preparada en sitio.
19. Adquirir un certificado médico, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiologias, especialmente después de una ausencia de trabajo, motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipule. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
20. Observar que en el espacio de preparación y manipulación de alimentos se garantice el cumplimiento de la dotación de cada manipuladora de alimentos, caracterizado desde su vestimenta, en un estado completo e higiénico.
21. Garantizar un estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo y totalmente completo y limpio. - Procurar un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese del área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda generar un riesgo de contaminación a los alimentos.
22. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general.

Programa de Capacitación Personal Manipulador.
El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina:

El contratista debe Tener un **plan de capacitación continuo y permanente** para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u oros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos **10 horas anuales**, sobre asuntos específico de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas náurales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a Través de personas náurales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad Técnica y científico y su formación y experiencia específico en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.” Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

El contratista deberá realizar vinculación por contrato laboral de una persona para el aseo de los restaurantes escolares.

Este programa debe tener por escrito, como mínimo los siguientes aspectos tema, metodología, fecha, responsable, duración, objetivos y evaluación.

Estado de salud y manejo higiénico sanitario Se deben considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, del Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o lo sustituyan.

Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad, certificado de verificación de antecedentes dispuesto en la Ley 1918 de 2018 Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, con mínimo una periodicidad de (2) dos meses, y la documentación que permita verificar el cumplimiento de los demás requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito El Operador tendrá copia de la certificación médica de aptitud laboral, copia del documento de identidad que certifique la mayoría de edad y el certificado de manipulación de alimentos del personal procesador de alimentos en el sitio de prestación del servicio. Estos documentos deben ser coherentes con el número de identificación de las procesadoras de alimentos que se tengan vinculadas en el momento de la verificación en la Institución Educativa. Cada vez que se requiera cambio de personal, se debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos.

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la **labor y reemplazado** en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos, sospechas de contagio de COVID 19 o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con personal idóneo y que cumpla con los requisitos anteriormente enunciados, para garantizar la correcta prestación del servicio. El reemplazo de esta persona se deberá realizar hasta que se tenga una nueva certificación médica de aptitud para manipular alimentos.

Programa de Gestión de seguridad y salud en el trabajo. Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14) Decreto 1072 de 2015 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. El Operador debe contar con la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de conformidad con el Decreto 1072 de 2015 y demás normas concordantes, entendido como conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

El Operador, debe dotar cada Restaurante Escolar con un **botiquín de primeros auxilios** de acuerdo con la normativa Vigente y que contenga como mínimo: microporo, tijeras, gasas pre cortadas y estériles, baja- lenguas, guantes de látex, vendas elásticas, alcohol, curas,

termómetro, y solución salina, jeringa 2cc.

El Operador vigilará que en cada Restaurante Escolar se cuente **con extintor de incendios** con capacidad adecuada y fecha vigente. Al inicio del contrato realizará una revisión de los extintores existentes, fechas de caducidad y realizará cronograma de recarga o dotación según corresponda.

El oferente deberá aportar certificado emitido por la ARL en la que se tenga una auto calificación al SST mayor al 92% obtenida en la última vigencia.

Dotación y uniformes. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario. Dotar a las manipuladoras de alimentos, según lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo **(tres veces en el año),** con uniformes que cumplan con las características establecidas en las normas sanitarias y que contemple como mínimo: pantalón, camisa o bata blanca (con cremallera y sin bolsillos de la cintura hacía arriba), gorro que cubra totalmente el cabello y delantal plástico para las actividades de limpieza, un par de zapatos antideslizantes de color claro, de material no poroso (no tela), un par de botas antideslizantes de color claro, de material no poroso (no tela), tapabocas de tela con ribete de colores diferentes para establecer su cambio diario. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

3.4 EQUIPO Y MENAJE.

Los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas se encuentran dotados con algunos menaje y utensilios los cuales al inicio de la operación serán entregados por el municipio, mediante acta donde se consigne el estado, cantidad y a partir de este momento el Operador será responsable de su mantenimiento y cuidado.

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en material sanitario con materiales resistentes al uso y a la corrosión y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente para el contacto con los alimentos, tener un diseño apropiado, ser resistentes a la utilización frecuente de sustancias químicas utilizadas en las actividades de limpieza y desinfección, además de garantizar la cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno.

Con el fin de garantizar la entrega de las porciones acorde con el grado y nivel escolar, el Operador **debe garantizar la dotación de utensilios estandarizados para servir los alimentos y cumplir con los gramajes establecidos; estos deben permanecer en buen estado y ser reemplazados cada vez que se requiera.**

Dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar, los utensilios de uso frecuente como coladores, cuchillos, pinzas, tablas, cucharas, escurridores, espumaderas, recipientes para la desinfección de alimentos y menaje, suelen deteriorarse de manera rápida, por lo cual el **operador deberá realizar la reposición de los mismos cuando sea necesario** para garantizar la prestación del servicio adecuada y la aplicación de los procesos de limpieza y desinfección de manera adecuada y oportuna.

En las sedes donde sea necesario, el Operador dotará **elementos como canastillas plásticas o**

estibas para el adecuado almacenamiento de los insumos alimentarios en el restaurante escolar.

3.4 Mantenimiento de Equipos

Implementar y desarrollar un **Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos**, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada Institución Educativa, e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución, estrategias de respuesta ante contingencias. Cualquier cambio en él, debe ser coordinado e informado por escrito a la supervisión del contrato, adjuntando para ello, los soportes que argumentan su modificación, así como el nuevo cronograma de ejecución.

El Operador, es el responsable de realizar el mantenimiento **preventivo de los equipos que se encuentran en cada uno de los Restaurantes Escolares**. Una vez iniciada la operación del Programa se debe entregar al supervisor del contrato, el cronograma de mantenimiento preventivo donde todos los equipos se tengan en cuenta dos veces durante la vigencia del contrato, debido a que los equipos de los Restaurantes Escolares, son de uso frecuente y para preparaciones en gran cantidad.

El mantenimiento preventivo de los equipos deberá ser realizado por empresas especializadas y reconocidas para tal fin, quienes garantizarán la calidad del mantenimiento realizado. El nombre de la empresa que ejecutará esta actividad debe ser notificado a la supervisión del contrato y mantenerse durante su ejecución, para garantizar continuidad en los procesos. En caso de requerir cambio de la empresa, deberá ser autorizado previamente, por parte de la supervisión del contrato.

Durante el primer mes de ejecución del Contrato, el Operador será el responsable de actualizar la **ficha técnica y hoja de vida de los equipos y solicitar autorización a la supervisión del contrato para realizar mantenimiento correctivo** en los que casos que sean identificados como necesarios. La hoja de vida de cada equipo debe contener mínimo los siguientes datos: identificación; especificaciones técnicas; cronograma del mantenimiento preventivo y calibración; registro del mantenimiento realizado, describiendo las variables indicadas para el proceso de revisión. Esta hoja de vida se debe mantener actualizada, incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado al equipo durante la ejecución del Contrato. El Operador entregará una copia digital de esta información a la supervisión del contrato al finalizar el contrato con las actualizaciones que se hayan realizado a las mismas.

En el día a día, para el desarrollo de las actividades propias del objeto contractual, los equipos empleados dentro de los Restaurantes Escolares, pueden presentar fallas técnicas, deterioros o averías de piezas que requieren la intervención inmediata, es decir, su reparación o reposición para evitar la desatención de los usuarios adscritos a los diferentes programas o la pérdida de la calidad e inocuidad de los alimentos, cuando a equipos de conservación se refiere; por lo cual el Operador deberá prevenir dichas fallas con la realización del mantenimiento preventivo y cuando con ello no es posible, ejecutará el mantenimiento correctivo en el momento en que sea requerido, lo que implica la contratación de mano de obra y la compra de los repuestos para su reparación, previa aprobación por parte de la supervisión del contrato. Con relación a dichos mantenimientos, una vez se indique la novedad donde se requiera de un mantenimiento correctivo, el Operador lo deberá atender en un plazo máximo de 3 días. En asocio con la

administración municipal se podrá realizar mantenimiento correctivo a los equipos que lo requieran, en cualquier momento de la ejecución del contrato, el mantenimiento correctivo será relacionado y facturado para el pago por parte de la administración municipal, cuando se detecten fallas, deterioro o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo, incluyendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

Al igual que los mantenimientos preventivos, los correctivos, se deberán realizar por medio de empresas especializadas y reconocidas para tal fin, o persona natural con experiencia certificada en esta actividad, quienes garantizarán la calidad del mantenimiento realizado.

La información del mantenimiento correctivo realizado a los equipos del programa por parte del Operador se deberá entregar a la interventoría o supervisión con mínimo las siguientes variables: nombre del establecimiento educativo, fecha de realización del correctivo, identificación del equipo y descripción de la reparación, todo debidamente firmado.

La calibración y validación de básculas, balanzas, grameras y termómetros, deberá ser realizado por una empresa avalada para tal fin y entregar el respectivo certificado de calibración. El Operador presentará un plan de calibración de equipos y lo entregará al inicio de la ejecución del contrato a la supervisión.

El Operador, garantizará la existencia de un termómetro funcional en las Instituciones Educativas que no dispongan de este instrumento. Este instrumento deberá ser verificado por el Operador para garantizar la calidad del dato. Adicionalmente deberá capacitar al personal manipulador de alimentos para una adecuada lectura e interpretación de los datos y su posterior registro en el formato de temperaturas y entregar evidencias de este procedimiento. Los termómetros deberán ser calibrados o en su defecto ser cambiados inmediatamente por uno nuevo, cuando en la verificación se detecta que el dato no es de calidad.

En cada sede de atención debe reposar una carpeta con la copia de toda la documentación relacionada con los equipos y sus mantenimientos: procedimiento de mantenimientos, ficha técnica y hoja de vida de los equipos que incluya los mantenimientos realizados, inventario de equipos en la sede y sus movimientos.

3.5 INFRAESTRUCTURA - BODEGA

El Oferente debe contar con dos espacios de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, una de ellas, como bodega principal con un área no menor a 1200 Metros cuadrados, deberá estar ubicada en el Área Metropolitana del Valle de Aburra SUR, y la otra, deberá estar ubicada dentro del municipio de la Estrella con un área no menor a 70 metros cuadrados; en todo caso ambas bodegas deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano.

Igualmente contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable a nombre del proponente, con fecha no superior a un año antes de la entrega de la propuesta y debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

El oferente deberá demostrar la tenencia y/o disposición de las bodegas a través de un contrato

de arrendamiento con una fecha de formalización no menor a 3 meses contados al cierre del proceso de selección y/o certificado de tradición y libertad en caso de ser propia.

La Bodega debe estar dotada con los avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura

Los equipos de refrigeración y congelación deberán contar con control de temperaturas con los registros correspondientes.

No se aceptará concepto favorable condicionado.

Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos:

- Equipos de refrigeración y congelación,
- Balanzas
- Grameras,
- Termómetros
- carretillas trasportadoras,
- Canastillas
- Estibas de material higiénico sanitario.

Cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normativa vigente.

EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Cava individual de refrigeración	1	Capacidad de almacenamiento Mínimo: 34 mt3.Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0 °C a 4°C
Cava individual de congelación	1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 34 mt3.Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: -1 °C a -18°C
Báscula	2	Digital con capacidad mínima de 500 kg y sensibilidad máxima de 200 gr
Balanza	1	Una digital con capacidad mínima: de 5kg y sensibilidad máxima de 1 gr
Termómetro	3	Digital de punzón
Carretillas transportadoras	5	Carro de carga manual con 2,4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos, capacidad de carga entre 300kg y 400kg.

-Tabla de Infraestructura Bodega del Operador-

La bodega principal deberá contar con el CERTIFICADO DE USO DE SUELO, CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BOMBEROS: En cumplimiento de la ley 1575 de 2012 y el PERMISO DE CARGUE Y DESCARGUE: Emitido por la Secretaría de Tránsito y Transporte del municipio correspondiente. Esto con el fin de garantizar que no se presenten inconvenientes en el desarrollo logístico de la operación.

Plan de Saneamiento Básico:

Debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y planta de producción o ensamble y

para los diferentes comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

El plan debe contener:

g) **Programa de limpieza y desinfección:** Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que los sustituya. Contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización POES y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión.

   Se debe realizar una jornada exhaustiva de limpieza y desinfección a planta física, equipos, utensilios y mobiliario el día anterior al inicio del procesamiento y distribución de la alimentación a los usuarios, después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos); al reinicio, en caso de suspensión temporal del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias o en el momento en que la situación lo requiera. Estas jornadas de limpieza profunda se deben realizar mínimo 2 veces al mes en cada uno de los Restaurantes Escolares y el Operador debe crear las estrategias para llevar a cabo dichas actividades. El Operador deberá enviar la programación de la limpieza de dichos espacios dentro de un cronograma.

h) **Programa de control de plagas**: Es importante contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas.

   La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector, copia a la supervisión del contrato y en cada comedor escolar. También debe quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas.

   La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio la cual debe ser reportada al inicio del contrato y garantizar su permanencia durante la ejecución del mismo, en caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite debe ser autorizado previamente por el interventor o supervisor del contrato.

   El control de plagas para las Instituciones y sedes educativas se efectuará el día viernes al finalizar la prestación del servicio para evitar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad del alimento en caso de no poder realizar este día, se concertará con la supervisión, el día más conveniente para su realización, sin que ello afecte la prestación del servicio.

En caso de infestación o evidencia de plagas el Operador debe implementar un control químico o biológico de choque al día siguiente del reporte.

Este plan debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas en cada una de las instalaciones de los restaurantes escolares, teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de producción, almacenamiento, distribución y consumo. El Operador deberá verificar y garantizar que este plan contemple los siguientes aspectos:

Objetivos, caracterización de plagas, tipo de control (físico y químico), periodicidad y métodos de aplicación, sustancias químicas con fichas técnicas, empresa que prestará el servicio
Adicionalmente, deberá dar a conocer lo siguiente:

- Identificación en cada establecimiento educativo de los factores de riesgo y sus características específicas, para evitar el ingreso y proliferación de plagas en el restaurante escolar.
- Documentación de las acciones preventivas y correctivas a implementar para prevenir la contaminación; entre las cuales están:
- Reportar por escrito a la Supervisión y equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura, las condiciones físicas en que se encuentra el sitio de operación y que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, techos de madera o con cielos rasos, entre otros).
- Reportar por escrito a la Dirección de Cobertura Educativa y equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura, la necesidad de retirar los elementos en desuso o ajenos a la operación del programa y que pueden ser un factor de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.
- El Operador ubicará en ventanas, puertas grietas, orificios, empates en pisos, empates en paredes y techos u otro por donde sea posible el ingreso de plagas al comedor escolar, barreras físicas que incluyan mayas, guarda puertas y otros.

i) Programa de residuos sólidos y líquidos: Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y teniendo en cuenta la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el Municipio. Debe implementarse el código de colores, según la última normativa dispuesta por el Ministerio de Medioambiente, Resolución 2184 se expidió el 26 de diciembre de 2019, de las bolsas para disposición de residuos, según la Norma Técnica Colombiana GTC24 Gestión Ambiental, Residuos Sólidos Guías Para La Separación En La Fuente, así:



Para dar cumplimiento a la correcta disposición de residuos de acuerdo con el código de colores, el operador deberá suministrar los recipientes requeridos en cada uno de los restaurantes escolares.

j) **Programa de abastecimiento de agua**: En el que se garantice que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea de calidad potable. Para el programa de monitoreo a la calidad del agua el Operador debe incluir el certificado de análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, realizados por la Secretaría de Salud del Municipio, realizar prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental. El operador deberá garantizar que el agua utilizada para el consumo, lavado de manos, y los procesos de limpieza y desinfección, sea potable y cumpla con las normas vigentes, para lo cual, se debe realizar seguimiento al pH y cloro residual de manera periódica (mínimo una vez al iniciar cada semana).

k) **Contingencias**: En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de quebradas, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro. En caso de que el corte del suministro de agua sea por tiempo prolongado, se brindará un menú alternativo contemplado en la modalidad de ración industrializada. Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad.

l) **Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.** Es el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

Análisis microbiológicos

El Operador deberá realizar muestreos microbiológicos de manera mensual en cada uno de los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas y la sede educativa, durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis con un plazo no superior a 8 días

hábiles.

El costo de estos análisis será asumido por el Operador y se deberá entregar a la supervisión del contrato, el cronograma de los muestreos microbiológicos, antes de iniciar la operación del Programa de Alimentación Escolar.

Si en los resultados surgen desviaciones que indiquen algún grado de alteración, se debe buscar que tanto el Operador como su proveedor implementen las acciones correctivas pertinentes, que garanticen un producto con características fisicoquímicas o microbiológicas adecuadas, en un tiempo no mayor a los 15 días calendario. Posterior a ello, se enviará una nueva muestra para análisis, con el fin de verificar si fueron efectivas las acciones tomadas.

La Secretaría de Salud del Municipio,en cualquier momento del contrato podrá realizar de forma aleatoria la toma de muestras de alimentos, manipulador, equipos y ambientes en los restaurantes escolares para someterlos a análisis microbiológicos y de esta forma determinar la inocuidad.

Para el caso de que los resultados de estos exámenes presenten alteraciones, la Secretaría de Salud remitirá al equipo PAE de la Secretaría de Educación y Cultura este resultado, por lo que el supervisor del contrato solicitará al Operador el debido análisis de causas y su respectivo plan de mejoramiento y la constancia de envío de una muestra del alimento o preparación a un laboratorio certificado con un plazo no superior a 8 días hábiles; el costo de estos últimos análisis de seguimiento serán asumidos por el Operador hasta el momento en que los resultados den acorde con los parámetros requeridos.

Para los casos donde la materia prima o preparaciones presenten alteraciones en su presentación (presencia de manchas, olor, color y sabor no característico, entre otros) o que como consecuencia de su consumo se presenten síntomas que sugieran enfermedad de tipo alimentario, el Operador deberá suspender inmediatamente la entrega del alimento o preparación y garantizar la entrega de otro alimento o preparación con similar aporte nutricional; así mismo enviar una muestra del alimento en cuestión a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis. El costo de estos análisis será asumido por el Operador.

Cabe anotar que la supervisión del contrato que está a cargo de la Secretaría de Educación y Cultura, en cualquier momento de la ejecución podrá solicitar la realización de los análisis microbiológicos que considere necesarios, en caso de que estos análisis presenten alteraciones el Operador deberá presentar el debido análisis de causas, su respectivo plan de mejoramiento y la constancia de envío de una muestra del alimento o preparación a un certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia con un plazo no superior a 8 días hábiles, este costo lo asumirá el Operador.

El operador deberá garantizar que los alimentos, que, por su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud del consumidor, cumplan y conserven estrictamente los estándares de calidad e inocuidad.

- Para las bebidas lácteas y leches que no sean UHT, se debe garantizar una temperatura no mayor 4ºC +/- 2ºC según establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

- Para el caso de la Bebida láctea fermentada con sabor a fruta debe garantizar una temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
- Las leches UHT, avena UHT, néctar UHT y bebida láctea fermentada UHT se deben conservar a temperatura ambiente.

En ese sentido el proveedor deberá garantizar que las temperaturas estipuladas deben conservarse desde el recibo de los productos en las plantas o instituciones de ensamble y hasta la entrega en la Institución o sede educativa correspondiente para la modalidad de Ración Industrializada.

El operador deberá garantizar que los productos que por sus características no requieran refrigeración deben entregarse a temperatura ambiente, de tal forma que se garantice que los mismos mantengan las características de inocuidad y sensoriales de un producto fresco con relación a la crocancia, textura y sabor.

MODALIDAD	ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
Alimentos modalidad RI	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, lecha saborizada	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Queso fresco	Almacenado y ensamblado	Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Cereales (galleta, ponqués)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.

Materia Primas/Producto terminado Modalidad RPS	Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado-Preparado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Huevo	Almacenado-Preparado	
	Carnes y derivados Cárnicos	Almacenado-Preparado	
	Quesos	Almacenado-Preparado	
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado – manipulado	
	Agua Potable (Res. 2115 de 2007)	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma.
			Monitoreo de cloro residual "In situ" por comedor

3.6 SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO.

El Operador deberá suministrar a cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección.

Los productos por entregar a cada establecimiento atendido, deberán cumplir con las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, que permita la realización de las actividades propias de la prestación del servicio, siendo relacionados en una remisión indicando como mínimo el nombre del establecimiento, cupos, modalidad de atención, implementos de aseo entregados y cantidad, nombre y firma de quien recibe a satisfacción. La periodicidad de esta entrega será acordada al inicio del contrato y obedeciendo a la dinámica del programa. De cualquier forma, el Operador siempre deberá garantizar la existencia suficiente de insumos para realizar los procesos de limpieza y desinfección, puesto que la responsabilidad es netamente del contratista y no de las Instituciones Educativas.

Los productos y cantidades que se especifican en la siguiente tabla serán dotados por cada modalidad de atención, en los casos que corresponda (Complemento alimentario jornada de la mañana, Complemento jornada de la tarde).

Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos **(punto ecológico)**; en el evento que la

sede no cuente con éste, hacer la dotación de este que cumpla con la Resolución 2184 de 2019. Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	3	4	5

Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	3	4	5
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos		
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados		
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregas al inicio del servicio		
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos		
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.		

Demás elementos necesarios para mantener las cocinas limpias.

3.4. CONDICIONES DE EXPERIENCIA

Clasificación UNSPSC:

Clasificación UNSPSC	DESCRIPCION
48102100	Suministro equipo de manipulación

78131600	Almacenamiento de bienes generales
81141500	Control de calidad
81141600	Manejo de cadena de suministro
50111500	Carnes y aves de corral
50181900	Pan, galletas y pastelitos dulces
47131700	Suministro para aseo
90131600	Planeación y programa de políticas de alimentos y nutrición
85151700	Planeación y ayuda en política de alimentos
50193000	Comidas y bebidas infantiles

El oferente deberá presentar utilizando el esquema incluido como Anexo en su propuesta, un cuadro resumen de su experiencia. Cada uno de los contratos relacionados deberá estar debidamente certificado por la entidad o persona contratante, señalando la persona contacto y donde para cada contrato consigne la información que constate las siguientes condiciones:

Contratos de igual o similar objeto al del presente proceso de contratación.

1. En caso de consorcio o unión temporal se tendrá en cuenta La ponderación de los componentes de los indicadores: opción en la que cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total del componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura, esto es, unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura.

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{i}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).
Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural.

El oferente deberá presentar utilizando el esquema incluido como Anexo en su propuesta, un cuadro resumen de su experiencia. Cada uno de los contratos relacionados deberá estar debidamente certificado por la entidad o persona contratante, señalando la persona contacto y donde para cada contrato consigne la información que constate las siguientes condiciones:
Contratos de igual o similar objeto al del presente proceso de contratación.

El proponente deberá acreditar máximo tres (3) certificaciones de contratos ejecutados o en ejecución (mayor al 80% en ejecución y durante el último año corriente) con personas naturales o entidades públicas o privadas, que sumados sean equivalentes a una vez el presupuesto oficial expresado en SMMLV. **En todo caso, al menos uno de los contratos aportados dentro de la experiencia deberá corresponde a experiencia obtenida a razón de la ejecución de servicios con una entidad pública del orden municipal y cuyo objeto sea la ejecución del programa de**

alimentación escolar con un presupuesto no inferior al 60% del presupuesto de la experiencia requerida.

Se tendrán en cuenta los contratos terminados, suspendidos o en ejecución en un porcentaje de 80% (solo el valor ejecutado y certificado durante el último año corriente), celebrados por el proponente, en consorcio o unión temporal y cuyo objeto haya sido similar con entidades oficiales o privadas.

En caso de oferentes plurales se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia de los participantes ponderada de acuerdo a su participación.

El RUP debe estar en firme y vigente. Si la experiencia no se puede verificar directamente del Registro Único de Proponentes, se debe acreditar de acuerdo al Formato diligenciado "**SOPORTE DOCUMENTAL PARA LA ACREDITACIÒN DE EXPERIENCIA**" firmado por Contador o Revisor Fiscal (cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley).

3.4. **CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN**

El o los proponentes interesados deberán reportar una capacidad de organización como proveedor según los siguientes indicadores:

- Rentabilidad sobre el Patrimonio: Igual o Superior al 0,32
- Rentabilidad sobre activos: Igual o Superior a 0,20

Indicadores que serán confrontados respecto del Registro Único de Proponentes Si es Oferente Plural (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura) debe acreditar su capacidad organizacional así: sumando el resultado de la ponderación de cada uno de los indicadores de cada miembro del Oferente plural de acuerdo con su porcentaje de participación

3.6 DOCUMENTO DE CONTENIDO ECONÓMICO.

3.6.1. PROPUESTA ECONÓMICA.

El proponente debe indicar el valor de su propuesta, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Las ofertas deben ser presentadas en moneda legal colombiana.

- El proponente debe discriminar el valor del impuesto al valor agregado IVA, puesto que, si no lo discrimina y el bien suministrado causa el mencionado impuesto, el Municipio de La Estrella lo considerará incluido dentro del valor total

de la oferta, hecho que deberá ser aceptado por el proponente.

- Dentro de la oferta económica debe incluirse la totalidad de los costos, utilidades, impuestos, imprevistos y demás gastos necesarios para el control de ejecución del contrato.

- Los costos y gastos por concepto de transporte, administración, distribución y cualquier otro tipo de costo necesario para la entrega de estos, corren por cuenta del oferente y, por lo tanto, deben incluirse dentro del valor total de la oferta.
- El Municipio de La Estrella, no reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato. Por lo tanto, el proponente debe proyectar el valor de la oferta por todo el tiempo de ejecución del contrato respectivo.

- Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético, el Municipio de La Estrella procederá a su corrección y este será el valor que se tendrá en cuenta para la evaluación.

Será de exclusiva responsabilidad del oferente los errores u omisiones en que incurra al indicar los precios unitarios por ítem y/o totales en su oferta, debiendo asumir los mayores costos y/o perdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

Cuando el oferente omita incluir el IVA a que haya lugar, de un bien que está gravado, se entiende que está incluido dentro de su valor.

Los costos y gastos de adquisición de los bienes y cualquier otro necesario para la consecución de estos, corren por cuenta del oferente y deben incluirse en el valor de la oferta. Para los efectos anteriores debe diligenciarse además el anexo No. 2.

3.7. PUBLICIDAD DE LAS PROPUESTAS Y ACTUACIONES.

De acuerdo con lo establecido en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2015, cualquier persona que demuestre interés legítimo, podrá solicitar por escrito, y a su costa, copia parcial o total de las propuestas recibidas, o de las actuaciones generadas en virtud de este proceso.

Para garantizar la transparencia, economía y responsabilidad del proceso, la entidad no suministrará datos referentes a las propuestas, sino únicamente de acuerdo con el procedimiento descrito anteriormente.

Cuando el oferente demuestre que sus documentos tienen el carácter de reserva legal y la Entidad así lo confirme, no se expedirá copia de dichos documentos. De igual manera se respetará la reserva de que gocen las patentes, procedimientos y privilegios.

3.8. PROPONENTES HÁBILES.

El número mínimo de propuestas hábiles exigido es de al menos una (1) de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

3.9. DECLARATORIA DE DESIERTA.

De conformidad con lo establecido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y las normas concordantes, la declaratoria de desierta de la contratación únicamente procederá por motivos o causas que impidan la selección objetiva. La decisión así tomada se expresará en acto administrativo en el que se señalarán en forma expresa y detallada las razones que llevaron a adoptarla.

3.10. RESERVA DURANTE EL PROCESO DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

La información relativa al análisis, aclaraciones y evaluación de requisitos de las propuestas, no podrán ser reveladas a los proponentes ni a terceros hasta que se termine la audiencia de Subasta Inversa Presencial. Todo intento de un proponente para influir en el proceso de selección dará lugar al rechazo de su propuesta.

3.11. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

Habrá lugar a rechazar las propuestas en los siguientes casos:

3.11.1. Cuando la propuesta o sus aclaraciones posteriores contengan información inexacta que pueda conllevar a obtener mayor puntaje.

3.11.2. Si la vigencia de la sociedad, siendo persona jurídica, es inferior al término de duración del contrato y un (1) año más.

3.11.3. Cuando la propuesta sobrepase el presupuesto oficial estimado.

3.11.4. Cuando la propuesta fuere presentada por una persona natural o jurídica que haya intervenido, directa o indirectamente, en los estudios de la contratación respectiva o participado en la elaboración de los pliegos de condiciones, o por las firmas cuyos socios o personal a su servicio hayan tenido tal intervención.

3.11.5 Cuando un participante tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica que presente oferta; se incluye aquí el caso de propuestas que corresponden a Sociedades que tengan socios comunes, excepto las Sociedades Anónimas. Cuando un integrante de un consorcio forma parte de otro consorcio. Cuando un proponente forme parte de otro consorcio y presente propuesta individual. En tales casos se eliminarán todas las propuestas en las que participe una misma persona.

3.11.6. Cuando la propuesta se modifique por el proponente ante una solicitud de aclaración.

3.11.7. Si se entrega extemporáneamente o en un lugar diferente al indicado anteriormente.

3.11.8. Se demuestre la participación del proponente en dos o más propuestas.

3.11.9. Cuando el proponente una vez requerido por la Entidad, no subsane la ausencia de requisitos y documentos habilitantes dentro del término señalado; cuando no cumpla con lo solicitado en dicho requerimiento y cuando allegue la respuesta a los requerimientos fuera del plazo que se le fije para ello.

3.11.10. Si el objeto social de la persona jurídica proponente no tiene relación con la naturaleza de asunto o suministro a contratar.

3.11.11. Cuando el comité evaluador (comité asesor de contratación) recomiende el rechazo de la propuesta como consecuencia de que el proponente presente precios artificiosamente bajos.

3.11.12. Propuestas presentadas por el proponente que se encuentre dentro de alguna de las inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley 80 de 1993 y demás normas relacionadas con la materia.

3.11.13. No acogerse a la forma de pago establecida en el pliego de condiciones o cuando la propuesta en modo alguno esté condicionada para la adjudicación.

3.11.14. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo oferente (por sí o por interpuesta persona)

3.11.15. Cuando la oferta presentada no contenga la garantía de seriedad de la oferta

CAPÍTULO IV

ESPECIFICACIONES.

Mediante el presente proceso de selección se pretende contratar el "**SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**

Los suministros mencionados deberán cumplir con las condiciones y especificaciones de calidad establecidas en la Ley como requisito para ser comercializados en el territorio nacional. Tales suministros deberán tener al menos las especificaciones que se relacionan en las Fichas Técnicas que se encuentran en el documento adjunto al Pliego de Condiciones.

- ORIGINAL FIRMADO-

ANEXO No. 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Ciudad y fecha,

Señores
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA
Calle 80 Sur No. 58-78
La Estrella

Asunto: Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial No. SI–018 de

2025

Cordial Saludo;

El suscrito (se consigna el nombre si es persona natural), en nombre y representación de (se consigna la razón social o si es Persona Jurídica), me dirijo a ustedes con el fin de presentar propuesta, de acuerdo con lo estipulado en el pliego de condiciones, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"

En caso de resultar favorecido(s) con la adjudicación, total o parcialmente, me (nos) comprometo (emos) a firmar el contrato y a cumplir con todas las obligaciones establecidas tanto en el pliego de condiciones como en la propuesta que presente (amos)

Declaro (amos):

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete al (los) firmante(s) de esta carta.
2. Que ninguna entidad o persona distinta del (los) firmante(s) tiene(n) interés comercial en esta propuesta, ni en el contrato que de ella se derive.
3. Que he (mos) tomado cuidadosa nota de las especificaciones y condiciones de la presente Contratación y acepto todos los requisitos contenidos en el pliego de condiciones.
4. Que el (los) suscrito(s), (indicar si es persona natural o jurídica), no se encuentra(n) incluido(s), en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia.
5. Que acepto (amos) que por el hecho de incurrir en alguna de las causales antes mencionadas o en otra de similar importancia, moral o legal a juicio del MUNICIPIO DE LA ESTRELLA, sea suficiente para que éste disponga la inmediata descalificación de la propuesta que haya (mos) presentado.
6. Que no hemos sido sancionados mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna Entidad Oficial dentro de los últimos dos (2) años anteriores a la fecha límite de entrega de la oferta ó en su defecto informamos que hemos tenido incumplimiento con las siguientes entidades: (*indicar el nombre de cada entidad*).
7. Que he (mos) examinando las distancias y demás condiciones y variables del lugar, donde va ejecutarse el suministro, al igual que las especificaciones técnicas contenidas en la Contratación, las cuales acepto (amos) en su totalidad.
8. Que me (nos) comprometo (emos) a respetar los precios señalados en la propuesta y que éstos se mantendrán sin variación, hasta la liquidación del contrato.
9. Que ni la empresa a la que represento, ni los socios que la conforman ni yo, estamos inhabilitados o incursos en causal de incompatibilidad para contratar, conforme a lo dispuesto por la Ley 80 de 1993, artículos 8º y 9º.
10. Que el (los) suscrito(s) y la sociedad que represento (amos) se compromete(n) a entregar a satisfacción del MUNICIPIO DE LA ESTRELLA, en la fecha indicada, el objeto de la presente Contratación.
11. Que conoce (mos) las leyes de la República de Colombia, las cuales rigen esta Contratación.

Declaramos así mismo:

12. Que la presente propuesta consta de_() folios debidamente numerados.

13. Que el plazo para el pago de las facturas, una vez recibidas con las condiciones anotadas en el pliego de condiciones es de_días calendario.

14. Igualmente, declaramos BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, sujeto a las sanciones establecidas en el artículo 442 del Código Penal (Ley 599/00). Que la información contenida en la propuesta es verídica y que asumimos total responsabilidad frente al Municipio de La Estrella cuando losdatos suministrados sean falsos o contrarios a la realidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Código Penal y demás normas concordantes

15. Que la validez de la propuesta (numeral 1.18 del pliego) es de:___(días).

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente_____
NIT_____
Nombre del Representante Legal_____
C.C. No._____de_____
Dirección_____
Teléfonos_____Fax_____
Ciudad_____
Dirección electrónica _____
FIRMA_____
NOMBRE DE QUIEN FIRMA_____

ANEXO No. 2. RESUMEN ECONÓMICO DE LA PROPUESTA.

ITEM	DESCRIPCION	UN	CANT	V/ UNIT	V / TOTAL
1		Un			
	SUBTOTAL				
	IVA				
	TOTAL DEL CONTRATO				

FIRMA DEL PROPONENTE:_____

FECHA:_____

ANEXO No. 3. SOPORTE DOCUMENTAL PARA LA ACREDITACIÒN DE EXPERIENCIA

Nº	OBJETO	VALOR DEL CONTRATO		FECHA DE	FECHA TERMINACIÓN	ENTIDAD CONTRATANTE O
		PESOS $	SMMLV			

Nombre:_____
Firma:_____
Documento identificación: _____

ANEXO No. 4 MODELO DE CARTA DE MANIFESTACIÓN DE INTERÉS CONVOCATORIA LIMITADA MIPYMES

Ciudad y fecha

Señores
SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA
Centro Administrativo Municipal C.A.M.

El suscrito_____, identificado con la C.C. _____en nombre
de__, me permito presentar la siguiente manifestación de interés para que la convocatoria de Selección Abreviada por Subasta Inversa No. SI 018 de 2025, cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE PAQUETES ALIMENTARIOS PARA LOS PERIODOS VACACIONALES DE LOS ESCOLARES PERTENECIENTES AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA VIGENCIA 2025. PRIMERA ENTREGA"**, me permito presentar la siguiente propuesta, para que sea limitada a MIPYMES de acuerdo con las reglas que se estipulan en el Pliego de Condiciones y demás normas.

Declarando que:

1. El domicilio principal de la empresa a la cual represento está en el departamento de ejecución contractual de acuerdo con el RUT
2. Al momento de realizar la convocatoria la empresa a la cual represento tiene más de un
(1) año de constituida.

Asimismo, el suscrito Contador Público _____,

con tarjeta profesional (véase anexo)._____certifico que la empresa _____, se encuentra clasificada como MIPYME, de conformidad con la Ley 905 de 2004.

Proponente: _____ Nit: _____

Correo electrónico: _____ Teléfono: _____

Dirección: _____

Nombre Representante legal del Proponente: _____

Documento de identificación: _____

Firma del Representante legal: _____

Nombre Revisor fiscal o Contador: _____

Firma del Revisor fiscal o Contador: _____

Nota: Anexar al presente documento el certificado de existencia y representación legal, tarjeta profesional con su respectivo certificado de vigencia

ANEXO No. 5. MINUTA DEL CONTRATO

CONTRATO DE SUMINISTRO No._____DE 2025
CONTRATANTE MUNICIPIO DE LA ESTRELLA
CONTRATISTA: …….
OBJETO: "SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"

VALOR: $. oo

PLAZO:

Entre los suscritos **EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS**, Secretaria de Educacion y Cultura del municipio de La Estrella**,** Antioquia, quien obra en calidad indicada, con la Constitución Nacional, la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 el Acuerdo Municipal No. 006 de Diciembre de 2023, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO**, y de otra parte ……., actuando como Representante Legal de la empresa contratista …….., identificada con el NIT , quien para los efectos de este contrato se llamará **EL CONTRATISTA**; se ha convenido en celebrar el presente Contrato de suministro que se regirá por las normas de las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y por sus decretos reglamentarios, y los vacíos se regirán por las normas civiles, previa las siguientes consideraciones: **1.** xxx. **2.** xxxx**.3.** Que para el efecto se adelantó y se llevó hasta su culminación el respectivo proceso de selección abreviada No. 005 de 2025 conforme lo establecen en su conjunto los Artículos 2º, numeral. 2, literal a) de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto No. 1082 de 2015. **4.** Que, en el proceso de selección abreviada antes mencionado, se seleccionó la propuesta presentada por ___ por valor de____($____oo), por haber cumplido con todos los requisitos habilitantes dispuestos en el correspondiente Pliego de Condiciones y por haber presentado el menor precio en la subasta inversa realizada, por lo que se ha considerado favorable para los intereses del Municipio. **5.** Que el Municipio cubrirá los costos de la contratación a realizar mediante el Rubro Presupuestal No. xxxx denominado **XXXX** según Certificado

de Disponibilidad Presupuestal No. xx del xxx de xxx de 2025 del presupuesto de rentas y gastos de la vigencia fiscal correspondiente al año 2024. **6.** Que el Representante Legal del Contratista declaró que ni él, ni los socios de la empresa ni esta misma, se encuentran inhabilitados ni incursos en inhabilidad o incompatibilidad alguna para celebrar contratos con el Municipio de La Estrella y/o para ejecutar este contrato de suministro. Y considerando las siguientes clausulas **Primera. Objeto.** El Contratista se obliga a favor de El Municipio de La Estrella a efectuar ""**SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**.

Segunda. Alcance del objeto. En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, la persona natural o jurídica que se llegare a contratar deberá: suministrar al municipio de La Estrella:

Tercera. Valor y Forma de Pago. El valor del presente contrato se fija en la suma de_____($.....oo), IVA incluido; los cuales cancelara el Municipio en pagos__o hasta agotar el rubro y una vez recibidos a entera satisfacción por el interventor del contrato igualmente será con corte al treinta (30) de cada mes y el pago se hará efectivo, se realizara dentro de los cinco (5) días siguientes de conformidad con el procedimiento establecido por el Sistema de Gestión de la Calidad **Parágrafo 1:** Para tal efecto, El Contratista deberá presentar la respectiva factura o cuenta de cobro, acompañada de la Certificación de Recibo a Entera Satisfacción expedida por el interventor del contrato. **Parágrafo 2:** Del valor de cada pago, se le deducirán los impuestos de ley de carácter nacional y local. **Cuarta. Plazo del Contrato.** El término de duración del presente contrato será hasta el 30 de diciembre de 2024 contado a partir de la aprobación de las garantías pactadas y de la firma del acta de inicio suscrita con el interventor del contrato. No obstante, el término estipulado, las partes podrán darlo por terminado anticipadamente de mutuo acuerdo o suspenderlo por las causales establecidas en la Ley. **Quinta. Obligaciones de las partes.** Para hacer viable la ejecución del presente contrato, además de las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993 se asumirán las siguientes obligaciones**: El Municipio.** El Municipio se obliga a: **1)** Suministrar la información necesaria para el cumplimiento del objeto contractual **2)** Efectuar los pagos al Contratista en el lugar y forma convenida. **3)** A declarar como cierta toda la información que ha suministrado respecto de los asuntos del objeto contratado, de manera que no se vaya a desvirtuar lo actuado por algún hecho conocido por este y no puesto en conocimiento oportuno La Contratista. **El Contratista:** Que El Contratista se obliga a cumplir con las siguientes obligaciones, además de lo que quede establecido contractualmente en el objeto y su alcance: **1)** Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato, **2)** Mantener comunicación con el Municipio

a fin de recibir orientaciones y evaluar el proceso ejecutado, **3)** Cumplir con las correspondientes cotizaciones al Sistema General de Seguridad Social. Es decir se obliga el Contratista a mantenerse a paz y salvo con los pagos de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, quedando autorizado expresamente el Municipio a descontar de los valores adeudados al Contratista todos los valores que este le deba al mencionado sistema, y a dar trámite al pago subsiguiente, **4)** Constituir la correspondiente *garantía única* previa a la suscripción del Acta de Inicio, que ampare los riesgos de cumplimiento y calidad del bien suministrado, **5)** Ejecutar el alcance del objeto contractual en las condiciones y lugares que le sean señalados por el interventor del contrato, **6)** Las demás que se deriven directa o indirectamente del objeto contractual y que sean necesarias para desarrollarlo y darle correcta ejecución. **Sexta. Cláusula Penal Pecuniaria.** En caso de declaratoria de caducidad, El Municipio podrá imponer al Contratista una sanción pecuniaria, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al Municipio. **Séptima. Multas.** En los eventos que El Contratista incurra en incumplimiento parcial de las obligaciones que aquí se estipulan, se le aplicarán multas sucesivas hasta por la cantidad del cinco por mil (5x1.000) del valor total del contrato, por cada día de retraso en las actividades encomendadas. **Octava. De la aplicación de la multa y de la cláusula penal.** El valor de las multas y la cláusula Penal a que se refieren las cláusulas anteriores, conforme a lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Ley 80 de 1993, será impuesto por el Alcalde mediante Resolución motivada, contra la cual sólo proceden los recursos estipulados en las normas legales aplicables. Una vez ejecutoriados los actos administrativos que la impongan podrán ser tomados dichos valores del saldo a favor de La Contratista. **Novena. Inhabilidades e incompatibilidades.** El Contratista, declara bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Ley de contratación y sus Decretos Reglamentarios, y en las demás normas legales vigentes. La contravención a lo anterior dará lugar a las sanciones de la Ley; declaración esta, que se entiende rendida con la firma del presente contrato. Así mismo, se compromete a informar por escrito oportunamente al Municipio si durante la vigencia del contrato le sobreviniere causal de incompatibilidad o inhabilidades. **Décima. Imputación del Gasto.** Los pagos que deba efectuar el Municipio debido al presente contrato se harán con cargo al rubro Presupuestal No. xxx denominado **XXXXX** según Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. xxx del xx de xxx de 2024 y Certificado de Compromiso Presupuestal No. Xx del xx de xxxx de 2024, expedidos por la Secretaría de Hacienda Municipal. **Undécima Repercusiones Laborales.** El Contratista se obliga a título de contratista independiente a ejecutar y a responder por el Contrato, en consecuencia, El Municipio no adquiere con ella ni con las personas que ocupe para la ejecución del Contrato, ninguna vinculación de carácter laboral ni

administrativa. Por lo tanto, El Municipio sólo contrae la obligación de pagar el precio convenido ya que son de cargo de El Contratista todos los gastos que ocasione el cumplimiento de las obligaciones que por este Contrato adquiere. **Duodécima. Cláusulas Excepcionales.** Se entienden incorporadas a este contrato las cláusulas excepcionales de terminación, modificación e interpretación unilateral y caducidad, así como las demás señaladas en la Ley 80 de 1993. **Decimotercera. Garantía Única.** El Contratista se obliga a constituir a su cargo y a favor del Municipio de La Estrella, una garantía con una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia que ampare los siguientes riesgos Teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 712 de 13 de abril 2012 la constitución de las garantías en los montos, vigencia y amparos o coberturas que se relacionan a continuación. **a) Cumplimiento:** en cuantía del veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, y su vigencia será la del Contrato y cuatro (4) meses más. **b) Calidad del Bien o Servicio**, para amparar el cumplimiento del contrato en condiciones óptimas, de calidad y satisfactoria para las necesidades del ente municipal, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y vigente por el plazo contractual y cuatro (4) meses más. **c) Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones.** En cuantía del diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será la del contrato y tres (3) años más**, d) Responsabilidad Civil Extracontractual.** Por un valor asegurado equivalente a doscientos (200) salarios mínimos mensuales legales vigentes y una vigencia igual al plazo del contrato. **Parágrafo 1. Sustitución y Reposición de las Garantías:** Si durante la ejecución del contrato y/o la vigencia de las pólizas sobreviniere a la aseguradora garante del Contratista, sanción ejecutoriada por incumplimiento en sus obligaciones legales, intervención por la Superintendencia Financiera, concordato, liquidación obligatoria o voluntaria, o concurso de acreedores o cesación de pagos, el contratista deberá sustituir las garantías otorgadas por otras provenientes de un garante confiable para El Municipio. Igualmente, El Contratista se obliga para con el Municipio a reponer hasta el monto de la garantía inicialmente asegurado, cada vez que, debido a las multas o sanciones impuestas, el mismo se disminuyere o agotare. Si el contratista se negare a sustituir, constituir o reponer la garantía exigida por el Municipio, éste podrá dar por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a reconocer o pagar indemnización alguna. **Decimocuarta. Interventoría.** La ejecución del contrato contará con una interventoría que será ejercida directamente por el Municipio de la Estrella, a través de**L SECRETARIO DE SEGURIDAD SOCIAL Y FAMILIA**, de la estructura administrativa de la administración local, quien velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales del contratista seleccionado y por la calidad de los bienes entregados. **Decimoquinta. Indemnidad:** EL CONTRATISTA se obliga a

favor del Municipio a mantenerlo libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **Decimosexta. Documentos.** Hacen parte de este contrato los siguientes documentos: el Pliego de Condiciones del Proceso de Selección Abreviada SI 005 de 2025 y toda la documentación de dicho proceso, incluyendo la propuesta inicial dentro de dicho proceso; el Registro Único Tributario RUT expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN. **Decimoséptima. Perfeccionamiento y Ejecución**. En los términos establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, el presente Contrato se entiende perfeccionado una vez lo suscriban las partes y para su ejecución se requerirá la aprobación de la Póliza, se cuente con la disponibilidad y registro presupuestal. **Decimoctava. Control Posterior.** De conformidad con Lo dispuesto en la Ley 42 de 1993 y Ley 610 de 2000, el control posterior ordenado por la Ley será ejercido por la Contraloría General de Antioquia. **Decimonovena. Domicilio.** Para todos los efectos legales se entiende como domicilio el Municipio de La Estrella, Antioquia. **Vigésima. Vigencia.** Se establece como vigencia del Contrato el plazo estipulado. Para constancia se firma en el Municipio de La Estrella, a los días

PROYECTO	*Carlos Martinez.*
VTO BUENO DE LA JURIDICA	

MINUTA SUJETA A VARIACIONES

ANEXO No. 6. INSCRIPCIÓN DE PROPONENTES.

Señores
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA
Calle 80 Sur No. 58-78
La Estrella

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA SI No. 018 DE 2025

Objeto requerido:
"**SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"**

Presupuesto Oficial: $**($xxxxx.oo)**

Fecha de apertura:_____de

Fecha de cierre:_____de 2025

Nombre del interesado: (Razón
Social) Nit o Cédula de Ciudadanía:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
Correo electrónico:

Anexo 7 - SOPORTE DOCUMENTAL PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL –

"Digite la ciudad y la fecha"

Señores
"<Digite, nombre secretaria de los estudios previos>" Centro Administrativo Municipal C.A.M.

El (La) suscrito(a) contador(a)_____, identificado(a) con la cédula de ciudadanía número_____y Tarjeta Profesional número _____ certifica los indicadores financieros y capacidad organizacional del proponente con corte al 31 de diciembre de 2015, para el proceso de selección cuyo objeto es "Digite el objeto", así:

Descripción	Valor en pesos Colombianos	Resultado en número de veces
LIQUIDEZ (Activo Corriente / Pasivo Corriente) Activo Corriente Pasivo Corriente	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el indicador" resultado Del

Descripción	Valor en pesos Colombianos	Resultado en número de veces
ENDEUDAMIENTO (Pasivo Total /) Activo Total) Activo total Pasivo total	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el indicador" resultado del

Descripción	Valor en pesos Colombianos	Resultado en número de veces
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES (Utilidad Operacional / Gasto de Intereses) Utilidad Operacional Gasto de Intereses	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el resultado del indicador"

Descripción	Valor en pesos Colombianos	Resultado en número de veces
RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO (Utilidad Operacional / Patrimonio) Utilidad Operacional Patrimonio	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el resultado del indicador"

Descripción	Valor en pesos Colombianos	Resultado en número de veces
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS (Utilidad Operacional/ Activo total) Utilidad Operacional Activo total	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el indicador " resultado

Firma del revisor fiscal o
contador Nombre:
Número de tarjeta profesional:

Anexo: Copia de la tarjeta profesional y del certificado de vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores.

NOTA: En caso de oferente plural el formato debe ser diligenciado por cada uno de los integrantes

ANEXO No. 8

DECLARACIÓN VOLUNTARIA DE ORIGEN DE

FONDOS SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA

INVERSA SI 018 DE 2025

OBJETO:

"SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"

Yo,__, Identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre y/o en representación de: _____ Realizo la siguiente Declaración de Origen de Fondos al Municipio de La Estrella, Antioquia., de conformidad con lo establecido en el Estatuto Orgánico del Sistema Financiero, Decreto 663 de 1993, la Ley 190 de 1995, la Circular Básica Jurídica 007 de 1996 emitida por la Superintendencia Bancaria, el Código Penal Colombiano, Ley 599 de 2000 y las demás normas legales concordantes para la constitución de negocios fiduciarios.

1. Los bienes que entrego al municipio provienen de las siguientes fuentes: (Descripción y detalle de la ocupación, oficio, profesión, actividad, negocio, etc.)

_____
_____
_____
_____
___
_____
___

2. Declaro que los bienes que entrego al Municipio no provienen de ninguna actividad ilícita contemplada en el Código Penal Colombiano, Ley 599 de 2000 (Art. 323), o en cualquier norma legal que lo modifique o adicione.
3. No admitiré que terceros adicionen recursos a mi actividad económica con fondos provenientes de actividades ilícitas contempladas en el Código Penal Colombiano, Ley 599 de 2000, ni efectuaré transacciones destinadas a tales actividades o en favor de personas relacionadas con las mismas.
4. Informaré inmediatamente de cualquier circunstancia que modifique la presente declaración.
5. Autorizo a terminar y liquidar el contrato u ofertas mercantiles que me vinculen con el municipio de La Estrella, Antioquia., en el caso de infracción de

cualquiera de los numerales anteriores o en el eventual caso de que por aplicación de normas sancionadas posteriormente a la firma de este documento se invaliden las declaraciones por mi efectuadas, eximiendo por lo tanto al municipio de La Estrella, Antioquia, de toda responsabilidad que se derive por información errónea, falsa o inexacta que yo hubiere proporcionado en este documento, o de la violación del mismo.

6. Me comprometo a actualizar al menos una vez cada año los datos e información que fueren requeridos por el municipio de La Estrella, Antioquia.

En constancia de haber leído y acatado lo anterior firmo el presente documento a los ___ días del mes de_____de___en la ciudad de _.

_____

FIRMA E IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL