ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS PAE 2026

MARCO LEGAL.

El Municipio de Guarne - Antioquia, conforme a la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, y al Decreto 1082 de 2015, realiza los estudios previos donde se analiza la conveniencia y oportunidad del contrato y su adecuación a los planes de inversión, de adquisición o compras y presupuesto del ente territorial.

El artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 establece que los estudios y documentos previos estarán conformados por los documentos definitivos que sirvan de soporte para la elaboración del proyecto de pliego de condiciones de manera que los proponentes puedan valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad, así como el de la distribución de riesgos que la entidad propone.

Los presentes estudios sustentan económica y técnicamente la contratación para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar- PAE que pertenece a la Secretaria de Educación y Cultura de la Administración Municipal de Guarne, para la vigencia de 2026 dando con ello cumplimiento a lo ordenado por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

La Constitución Política de Colombia en su Artículo 2, determina que: "*Son fines del Estado son los de servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en ella; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo."* Artículo 44 *consagra como derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada entre otros.*

El Municipio de Guarne a través de la Secretaría de Educación y Cultura, coordina, revisa, viabiliza y supervisa los procesos relacionados con el programa de Alimentación Escolar (PAE), con este programa se le brinda al estudiante una ración alimenticia de la resolución 335 de 2021

En lo que respecta a garantizar el adecuado cubrimiento del servicio de educación y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y por supuesto la permanencia en el sistema educativo, y considerando los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes. Por esta razón, el Programa de Alimentación Escolar – PAE, para la población objetivo de las Instituciones Educativas oficiales del municipio, tiene como fin general contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar. La población objetivo y el periodo de atención de

dicho programa, son los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en la matrícula SIMAT, como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente.

El Programa de Alimentación al Escolar - PAE es, pues, un programa de asistencia social alimentaria en el que deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de los sectores social, de salud y educación a nivel local, así de las comunidades en el ejercicio del control social. En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar - se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento para los habitantes del municipio, garantizando el acceso físico, social y económico; El consumo feliz y permanente de los mismos, en cantidad, calidad e inocuidad con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población.

Partiendo del derecho a la alimentación como un derecho humano básico y fundamental, este debe ser garantizado por diferentes actores, inicialmente es el individuo, su familia y su comunidad, quienes deben definir las estrategias necesarias para garantizar su alimentación, en cuantía y calidad desde las estrategias necesarias para garantizar su alimentación, en cuantía y calidad desde la sostenibilidad de la misma y del medio ambiente; de igual manera las altas esferas económicas y políticas deben implementar las acciones necesarias para contribuir al goce de este derecho en sus contexto políticos y sociales, proceso que debe ser complementado por un Estado que implemente las políticas sociales, comerciales, medio ambientales e institucionales adecuadas para que la alimentación no solo, no se escasee, si no que pueda traer consigo procesos socialmente aceptados y adecuados, amigables con el medio ambiente y políticamente definidos desde una mirada de la alimentación con soberanía, y posibilidades de acceso acordes a la oferta y demanda de la población.

La política está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Por este motivo se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables como los niños, niñas y adolescentes y jóvenes escolarizados, víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad, y residentes en el área Rural.

Con este tipo de programas se busca contribuir al mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del municipio, a través de estrategias de

atención alimentaria que llegue a esta población con el fin de mejorar sus hábitos alimentarios y modificar sus estilos de vida.

En correspondencia con lo anterior el Municipio requiere el presente proceso de selección a fin de seleccionar el operador que dé cumplimiento a lo requerido.

2. OBJETO A CONTRATAR.

EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE GUARNE VIGENCIA 2026.

2.1 CLASIFICACIÓN DEL BIEN.

Según el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas UNSPSC, acogida por nuestra legislación colombiana a partir del Decreto 1082 de 2015, los bienes que se pretenden contratar en el siguiente proceso presenta la siguiente Clasificación:

CLASIFICACION	DESCRIPCION
501120	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
501615	CHOCOLATES, AZUCARES, EDULCORANTES PRODYCTOS
501930	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
502211	CEREALES
501516	GRASAS Y ACEITES ANIMALES COMESTIBLES
501317	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
502213	HARINA Y PRODUCTOS DE MOLINO
504245	LENTEJAS SECAS
731516	SERVICIOS DE EMPAQUE
781018	TRANSPORTE DE CARGA POR CARRETERA
781318	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
801417	DISTRIBUCION
811415	CONTROL DE CALIDAD
811416	MANEJO DE CADENA DE SUMINISTROS
931316	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION

2.2 CÓDIGO DEL PROCESO CONTRACTUAL EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES.

El presente proceso contractual se encuentra contemplado dentro del plan de compras de la Alcaldía Municipal de Guarne para la vigencia fiscal 2026, teniendo de presente que la ejecución se realizará en dicho año.

2.3 Articulación Plan de Desarrollo 2024-2027 "POR TODO LO QUE NOS UNE"

LINEA ESTRATEGICA	1. Nos une la educación, la cultura, el desarrollo humano integral y social
SECTOR	1.1 Educación y cultura para el desarrollo humano integral
PROGRAMA	1.1.3 Seguridad alimentaria nutricional y alimentación escolar
PRODUCTO	1.3.3.1. Estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE
CODIGO PROYECTO	2024053180012
RUBROS	2.3.2.02.02.006.11111 2.3.2.02.02.009.11111

Cuadro 1. Articulación plan de desarrollo

2.4 ALCANCE DEL OBJETO.

Suministrar alimentación escolar que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

2.5 CONVENIO INTERADMINISTRATIVO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE GUARNE.

El Municipio de Guarne en el mes de octubre de 2025 celebró convenio interadministrativo # 26AS151F2547 con el Departamento de Antioquia por 111 días calendario escolar para la vigencia 2026 por un valor de DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA y TRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MIL ($2.273.543.581). Este convenio tiene como objeto "Integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar -PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial de los municipios no certificados en educación del Departamento de ANTIOQUIA, para la vigencia 2026"

3. POBLACIÓN A ATENDER.

Para esta contratación, en el Programa de Alimentación Escolar se proyecta la atención de 4.249 cupos para los niños, niñas y adolescentes, los cuales recibirán el complemento alimentario. Esta asignación de cupos a contratar obedece a las necesidades propias de cada Institución educativa donde convergen diferentes factores historiales de cupos y modalidades ejecutadas tiempo atrás en cada una de ellas; lo cual incide directamente en la asignación de cupos y tipo de complemento a suministrar. Los escolares titulares de derecho pertenecen a diferentes grados de escolaridad de los

establecimientos educativos de todas las zonas (urbana y rural) del municipio de Guarne, distribuidos en las diferentes modalidades de atención conforme se presenta en la siguiente tabla:

Complemento	Transición	Primaria	Secundaria
Complemento alimentario jordana AM/PM	498	2700	1051
Total usuarios PAE	**4.249**		

Cuadro 2. Cupos a entregar por grado escolaridad

La población a atender, se divide por instituciones educativas para objeto de la contratación (distribución de tipos de complemento por institución) de la siguiente manera.

SEDE	Ultimos cupos entregados noviembre 2025
C. E R. COLORADOS	149
C. E R. MONSEÃ'OR ALFONSO URIBE JARAMILLO	106
E R FERMIN MONTOYA GUAMITO	44
E R I BERRACAL	32
E R JUAN XXIII	28
I. E R. CHAPARRAL	500
COLEGIO ROMERAL	199
E R EL ZANGO	244
E R MANUEL JOSE SIERRA	91
E R PASTORCITA	28
C. E R. LA CLARA	138
C. E R. MONTAÃ'ESABAJO	16
I. E SANTO TOMAS DE AQUINO SEDE I	600
I. E SANTO TOMAS DE AQUINO SEDE II	100
C. E R. ELADIO ESCOBAR	18
C. E R. LA CANDELARIA	49
C. E R. LA TRINIDAD	34
I. E R. JUAN MARIA GALLEGO	191
I.E R. EZEQUIEL SIERRA	70
C. E R. LA HONDA	3
C. E R. LA MILAGROSA	67
C. E R. LA MOSQUITA	26
C. E R. SAN JOSE	24
C. E R. TOLDAS	79
I.E R. HOJAS ANCHAS	240
C. E R. LA HONDITA	64
I. E INMACULADA CONCEPCION	753
EL SALADO	34
I. E R. PIEDRAS BLANCAS	236
PUEBLITO	14
SAN IGNACIO	15
SAN ISIDRO	57
Total	4249

Cuadro 3. Raciones a entregar por sede. (Varían respecto a SIMAT)

Este cuadro fue tomado del reporte PAE extraído del SIMAT el pasado 23 de octubre de 2025, adicionando los cupos a atender en **Santo Tomas sede II**

El Municipio de Guarne de acuerdo al cumplimiento de los lineamientos Técnicos del Ministerio de Educación Nacional, ha garantizado oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, además su aporte mínimo debe ser equivalente al valor de referencia establecido por el ciclo de menú implementando por el municipio y aprobado por Secretaria de Educación Departamental.

Con referencia en el texto anterior, el municipio entregara a cada niño, niña, adolescente o joven inscrito en el SIMAT, beneficiario del programa, una ración preparada en sitio que cumpla con el aporte nutricional que este trazado por la Resolución 335 de 2021.

Los cupos a contratar 4.249 raciones diarias, precisando que éste, puede disminuir debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como: cancelaciones, suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio, entre otros, como problemas de orden público, catástrofes naturales y/o antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido.

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

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

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

Todos los proponentes deberán tener capacidad jurídica para la presentación de las propuestas y para la celebración y ejecución de contratos. No debe estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la legislación colombiana, especialmente las previstas en la Ley 80 de 1993.

4.1 ALMACENAMIENTO

El contratista deberá cumplir con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos, transportadores, etc.).

La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, debe solicitar inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con un concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

El contratista debe contar con una bodega o planta en el municipio de Guarne, con un área mínima y de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. En caso que durante la ejecución del contrato se estime que se requiere de una planta o bodega de mayor capacidad, el Contratista procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la Supervisión del Programa.

1. Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispondrá de canastillas con rejilla o perforaciones.

2. El contratista, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o la normatividad vigente que lo modifique. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

3. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega.

4.2 CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO.

La bodega y los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud y Protección Social del Municipio correspondiente o la entidad que le competa en caso de plantas.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CONDICIONADO, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, dentro de los 15 días calendarios siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto. Si el concepto sanitario cambia a DESFAVORABLE, el contratista tendrá plazo de un día (1) hábil para realizar todas las adecuaciones

que retornen al concepto sanitario FAVORABLE o realizar cambio de planta o bodega que cumpla dicho requisito.

Las condiciones requeridas para la planta o bodega (área y concepto sanitario), los equipos e implementos mínimos para la ejecución del contrato, serán verificadas y avaladas durante visita en la etapa de evaluación de propuestas. El área y equipos, deben estar disponibles al momento de realizar la visita.

4.3 ALMACENAMIENTO EN LA UNIDADES EJECUTORAS.

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente la salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posible foco de contaminación.
- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima e insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperaturas y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionar sea intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.
- El almacenamiento de los insumos materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice el deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además
- Se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.
- El almacenamiento de insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento, de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

El almacenamiento de insumos, materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para la elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

4.4 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.

En cada establecimiento educativo diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por el municipio de Guarne. Cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas, aplicando los formatos establecidos por el MEN para la operación del programa, así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de educación Nacional y el Municipio de Guarne dando cumplimiento al lineamiento.

La alimentación es distribuida y posteriormente consumida en el área de comedor destinada para tal fin, el cual deberá estar en adecuadas condiciones de aseo y organización antes de cada uno de los horarios establecidos para la distribución de los complementos. El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada establecimiento educativo y acorde con los rangos establecidos a continuación:

Complemento alimentario jornada de la mañana entre las 7:00 am y 9:00 am
Complemento alimentario jornada de la tarde entre las 2:00 pm y 4:30 pm

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

El día anterior a la preparación del menú, el personal procesador de alimentos debe verificar con el docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, debido a que en algunas ocasiones se presenta desescolarización parcial por jornadas culturales o pedagógicas u otras novedades. Si una vez verificada la asistencia de los escolares, el establecimiento educativo no reporta novedades y se prepara la totalidad de cupos, generándose sobras limpias de alimentos preparados, estas serán distribuidas a los menores suplentes y/o otros escolares de la Institución.

Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares luego de preparar el menú del día, por diferentes motivos como desescolarización por emergencias, preparación del menú para un número menor de cupos de los asignados o último día antes del período vacacional, entre otros y que no serán utilizados en la misma semana; éstos se podrán utilizar para reforzar las minutas de los días siguientes, esto debe darse a conocer a la coordinación del PAE de tal forma que se cerciore de su entrega total. El procedimiento a seguir cuando se presente el caso anterior es el siguiente:

En los casos donde se prepare el total de los cupos asignados al establecimiento educativo y falten titulares de derecho del comedor escolar, estas raciones deberán ser suministradas a los escolares suplentes que serán los demás alumnos del establecimiento; una vez agotado este recurso si persisten las sobras, se debe reportar de inmediato a la Secretaría de Educación y Cultura para que en coordinación con el contratista defina a cuál de los establecimientos educativos cercanos se le hará entrega de estos alimentos o se proceda a la donación a la entidad autorizada por la Secretaria de Educación y cultura.

En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho principales o suplentes del Programa o las procesadoras de alimentos con la ración destinada para ellas. Por lo tanto, si en el establecimiento educativo se promueve o se realiza el consumo de alimentos por parte de otras personas a las indicadas, se procederá con el reporte a Secretaría de Educación para que se inicie con el trámite administrativo al que haya lugar por mal manejo de los recursos públicos.

Igualmente, será objeto de reporte a la Secretaría de Educación para el inicio del trámite administrativo al que haya lugar, el retiro de materia prima o alimentos procesados por parte del personal docente y/o administrativo del establecimiento educativo, salvo los casos que autoriza el pliego de condiciones.

En ambos casos, si la situación reportada es originada por el personal procesador de alimentos, el contratista deberá dar inicio al procedimiento que tenga establecido internamente para dar solución a ello basados en las directrices establecidas por la secretaría de Educación y Cultura. Y deberá pasar copia del proceso a dicha secretaria.

Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima se hará cargo de realizar la respectiva reposición, a la menor brevedad posible, de tal forma que no se deje de prestar el servicio de entrega de complemento PAE en la sede afectada.

4.5 COMEDORES ESCOLARES.

En cada establecimiento, existe la identificación y señalización, en material sanitario durable, lavable y resistente al agua, las áreas de los procesos en el espacio destinado para el funcionamiento del servicio como almacenamiento, lavado y desinfección y distribución; cada espacio utilizado debidamente en cada establecimiento educativo para los diferentes procedimientos de acuerdo a la infraestructura de éste.

Así mismo, en cada institución educativa existe en los comedores escolares los utensilios, equipos y menaje, así como identificación y señalización de las diferentes áreas teniendo en cuenta el presupuesto solicitado para dicha actividad, advirtiendo al posible oferente en la conservación de las señales existentes, y en caso de deterioro serán reemplazadas por el contratista por su cuenta y riesgo. El contratista mediante las indicaciones de ejecución del contrato deberá entregar en cada comedor escolar el material educativo y comunicacional solicitados por la Secretaría de educación y cultura.

El contratista deberá garantizar la restricción del acceso a las instalaciones donde se preparen los alimentos a personas no autorizadas para adelantar labores relativas a la preparación de los alimentos, este requisito se deberá comunicar a través de carteles en cada una de las unidades aplicativas.

4.6 CICLOS DE MENÚ.

El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), obedece a los lineamientos técnico - administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional mediante resolución 335 de diciembre de 2021. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por los profesionales de la Secretaria de Educación Departamental.

El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para la modalidad (Anexo A ciclo de menú aprobados por el departamento de Antiquia) garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones definidas para los titulares de derecho, por cada uno de los ciclos de menú. El contratista deberá publicar en cada uno de los espacios destinados para la prestación del servicio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, incluye la lista de intercambio y guía de preparación de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el área de distribución; no obstante, cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la o supervisión. Además, deberá reposar una copia del ciclo de menú en el área de procesamiento.

La impresión del ciclo de menú debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las distribuidoras y comunidad educativa. Con la primera entrega de la modalidad de atención, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú a cada establecimiento educativo en dos copias para cada uno. Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN. Así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de Guarne dando cumplimiento al lineamiento.

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

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con alguno de los alimentos que lo conforman tales como sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificándole en forma inmediata por escrito el cambio a la supervisión o interventoría, explicando los

motivos y el reemplazo a realizarse. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo.

Cabe anotar que el cambio del producto se debe realizar asegurando el suministro del mismo a la totalidad de cupos entregados en el establecimiento educativo, con fin de evitar diversidad de productos al interior de este. El contratista podrá realizar dichos cambios notificándole a la supervisión de forma inmediata por escrito relacionando los motivos del mismo y el reemplazo a realizarse. Será la Supervisión quien notificará a la Secretaria de Educación y cultura, los cambios realizados por el contratista en cada situación.

Cuando se presente rechazo de algún alimento o preparación del ciclo por parte de los titulares de derecho, la Supervisión, determinará el tipo de rechazo y su magnitud, planteando una propuesta de menú o preparación de similar costo y aporte nutricional, que será autorizada y aprobada por la Secretaría de Educación y cultura y oficializarlo al Contratista.

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, lineamiento técnico administrativo PAE. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica. El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.

El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, los proveedores indicados en la propuesta (Si aplica) y tener disponible las fichas técnicas y listado de marcas aprobado por la Secretaria de Educación, de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato.

Cuando en la prestación del servicio se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobadas y tener disponible desde el inicio del contrato las fichas técnicas de cada producto para verificación por parte de la Supervisión de las características generales. 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 contratista, rechazo por parte de los titulares de derecho 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 conjuntamente entre la Supervisión y la Administración Municipal para definir su aprobación.

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada con mínimo quince (15) días calendario previos a su despacho, por escrito a la 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, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas; y los exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran, según lo descrito en el numeral de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del presente pliego de condiciones.

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (Municipio de Guarne) mensuales de alimentos, bienes o servicios. Los productos o servicios no encontrados en el municipio de Guarne se podrán hacer a proveedores de la región o del departamento.

4.7 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.

El operador seleccionado deberá contratar un laboratorio certificado para el análisis microbiológico requerido en la ejecución del presente contrato.

Para este fin el municipio requiere que se haga un muestreo cada tres meses en la sede que la supervisión del contrato solicite, este muestreo será del menú (cereal, proteína, bebida), la manipuladora de alimentos, una superficie y el ambiente de la cocina a solicitud de la coordinación PAE.

En caso de presentarse alteraciones deben ser presentados con su respectivo plan de acción. En los casos en los cuales los resultados de análisis microbiológicos se encuentre la presencia de microorganismos patógenos, la supervisión deberá suspender de inmediato la entrega de alimentos por parte de este proveedor y el contratista deberá garantizar a la vez, el suministro de los productos con otro proveedor que dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.

En caso tal de que el proveedor suspendido desee continuar suministrando productos para el programa deberá implementar las acciones correctivas a las que haya lugar y a través del contratista solicitar la visita técnica a la supervisión para que esta verifique la validez de las mismas a los (15) quince días calendario posteriores a la suspensión, mediante la toma de muestras confirmatorias de todos los alimentos que este suministre en la ejecución del programa; adicionalmente el contratista debe presentar muestras de superficies, ambientes, manipuladores y materias primas de la planta

productora de dicho proveedor. De igual forma el costo del análisis de las muestras será asumido por el Contratista.

4.8 CONTROL DE PLAGAS

El contratista deberá garantizar un adecuado control, mediante la contratación de una empresa prestadora de este servicio, la cual deberá realizar una visita diagnostica y de control a las 32 sedes educativas oficiales, al iniciar el contrato con, el fin de que pudiera llevar a cabo las debidas acciones correctivas en caso de una posterior aparición de plagas.

Posteriormente deberá repetir la visita de dicho técnico a los 6 meses de ejecución del presente contrato.

5. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO.

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios.

El Contratista guardará diariamente en congelación una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y número de lote a los que haya lugar, por un tiempo mínimo de 72 horas o 96 horas en fines de semana con festivo, como contra muestra para evaluación microbiológica de los productos en los casos de sospecha de brote alimentario o cualquier otro tipo de situación que se presente, que afecten las características físico-organolépticas de estos. En caso tal de que la Supervisión considere pertinente realizar dichos exámenes microbiológicos a las contra muestras u otro alimento ya entregado a los establecimientos educativos, el Contratista deberá asumir el costo de estos. Esta muestra debe ser rotulada, mínimo con fecha de distribución, hora de despacho e ingredientes del menú. (la contra muestra para análisis microbiológico de cada minuta preparada requiere para cada porción a analizar como mínimo 100g)

5.1 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO EN BODEGA O PLANTA Y ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.

Cuando la Supervisión observe en las bodegas o plantas de los contratistas o en los establecimientos educativos, situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, con copia a la Secretaría de educación y cultura, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente. Las situaciones a reportar entre otras son:

- Producto vencido.
- Producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas), que ponga en riesgo la salud de los escolares.

5.2 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

El Contratista debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que tenga aplicabilidad para la bodega o planta del contratista y áreas destinadas para la prestación del servicio en los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.

Adicional se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos a utilizar que permanecerán en el centro de producción, las bodegas y las instituciones educativas, destinadas para la prestación del servicio, para verificación por parte de la Interventoría o Supervisión. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada establecimiento educativo, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades en cada uno de ellos; con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio. Además, se deberá pasar evidencia mensual a la supervisión del contrato.

5.2.1 Programa de limpieza y desinfección.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. Y se deberá enviar copias de estos a la supervisión del contrato, y deberá ser mensual.

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente y dilución utilizada (partes por millón). Este formato debe mantenerse disponible en el servicio para su revisión.

El contratista deberá implementar en su programa de limpieza y desinfección los siguientes productos y lineamientos para llevar a cabo los procesos de desinfección así:

- Para la desinfección de equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, se utilizará solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación a concentración.

Se debe realizar una limpieza exhaustiva al área destinada para la prestación del servicio (incluyendo área de comedor), equipos, utensilios y mobiliario, el día anterior al inicio de la distribución de la alimentación a los titulares de derecho, 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. Los contratistas serán responsables de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza los equipos y áreas designadas para el programa, en todo momento durante el período de ejecución.

5.2.2 Programa de control de plagas.

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

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

1. Identificación en cada establecimiento educativo de los factores de riesgo y sus características específicas, para evitar el ingreso y proliferación de plagas en el área destinada para la prestación del servicio.
2. Determinación de los objetivos generales y específicos, además del alcance que se pretende con el fin de propender por la salud y seguridad de las personas, alimentos y demás consideraciones al interior de cada establecimiento.
3. Documentación de las acciones preventivas y correctivas a implementar para prevenir la contaminación; entre las cuales están:

    a. Reportar por escrito y gestionar con el rector o coordinador del establecimiento educativo o Municipio 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).
    b. Garantizar un adecuado manejo de residuos sólidos, para evitar que estos sean fuente de alimento y albergue de plagas, para lo cual se implementaran las bolsas entregadas en el kit de aseo establecido en el pliego de condiciones y teniendo en cuenta que los residuos y sobras que se originan, deben ser desechados para manejo por la empresa de recolección de basuras de la ciudad; estos desechos no podrán ser donados ni regalados a ninguna persona natural o jurídica.
    c. Reportar por escrito al rector o coordinador del establecimiento educativo, la necesidad de retiro de 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.

d. Aplicación de productos (control químico o biológico): Si dentro de lo evaluación de cada establecimiento educativo se determina que es necesaria la aplicación de producto químico o biológico, o si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, además de contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y comunidad que hace uso de los servicios del establecimiento y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí. En cada establecimiento educativo, debe quedar copia física del registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas.
e. Para el inicio del programa, se deberá realizar fumigación a la totalidad de los espacios físicos, en la semana anterior a la prestación del servicio. Y se deberá entregar evidencia a la supervisión del contrato

4. Verificación (control de gestión): Seguimiento a los controles realizados para garantizar su efectividad.

El Plan de control de plagas deberá ser formulado e implementado para cada espacio físico para el funcionamiento del programa durante los primeros días de ejecución del contrato, elaborando un documento escrito donde se describa como se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo a la particularidad de cada establecimiento educativo en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con que, cuando, cómo, cuál, cuanto, donde). Adicional se debe realizar seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas, durante los meses restantes de ejecución del contrato. Este seguimiento se deberá consignar en los formatos diseñados en la formulación del plan, los cuales deberán reposar en cada establecimiento educativo.

Para la implementación del plan el contratista deberá articularse con las directivas del establecimiento educativo con el fin de lograr acciones conjuntas y efectivas para el control de plagas. Las empresas reportadas en la propuesta para la realización de esta actividad deberán mantenerse durante la ejecución del contrato.

De requerirse ingreso a los establecimientos educativos por fuera de la jornada escolar, para la realización de las anteriores actividades, el contratista gestionará con el Rector o Coordinador del establecimiento, los permisos respectivos para ello, reportando a la Secretaría Educación y Cultura o Supervisión, la programación que debe estar dentro del tiempo de ejecución del contrato.

5.2.3 Programa de desechos sólidos:

El programa de desechos sólidos debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos. Este debe elaborarse teniendo en cuenta la normatividad vigente.

5.2.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua:

- Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza y desinfección en caso de que para la prestación del servicio no se cuente con agua potable.
- Prestar el servicio de toma de muestra en agua potable de cloro residual y pH, donde por lo menos una vez al mes haya evidencia de dicho muestreo en las 31 sedes educativas. Para ello tener un formato de seguimiento diseñado donde mínimamente se cumpla esta cantidad establecida.
- Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua. Como una de las acciones finales a implementar podrá ser el trámite ante la Secretaría de Educación y cultura para la suspensión temporal del servicio.
- Planeación de acciones conjuntas con la Secretaría de Salud y Protección Social y las demás entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas.
- Si la sede cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable establecer frecuencia de limpieza y desinfección de este por lo menos una vez cada tres meses, en las sedes en las cuales no se cuente con tanque, hacer uso de un recipiente grande con tapa, haciendo almacenamiento adecuado de agua potable, realizar cambio de agua a más tardar cada 8 días, lavar y desinfectar.

6. SOLICITUD DE PEDIDOS.

La Secretaria de Educación y Cultura, semanalmente debe realizar el pedido de complemento alimentario jornada AM/PM al contratista, hasta el mediodía del día viernes, en el día establecido para éste. Dicho pedido debe realizarse por medio de correo electrónico o vía telefónica, teniendo en cuenta los días de atención de la semana reportada, los cupos asignados y la información brindada por las procesadoras de alimentos en cuanto a existencia de menú sin preparar de la entrega anterior.

Cuando los establecimientos educativos que por alguna causa estén con suspensión del servicio en la modalidad asignada y se encuentren listos para su reinicio, el profesor del establecimiento educativo debe informar a la Secretaría de educación y cultura con cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha prevista para iniciarlo, con el fin de que este informe a su vez al Contratista y se prepare logísticamente para la cobertura.

En los casos en los cuales el pedido de víveres para la ración preparada en sitio sea inferior a cinco (5) días, el Contratista deberá descontar el menú o los menús según el caso, de adelante para atrás, así: pedido por tres (3) días, se descuentan los dos primeros menús de la entrega respectiva, evitando

así gran acumulación de alimentos perecederos que se puedan deteriorar con el transcurso de los días. El pedido semanal por establecimiento educativo, no tendrá límite mínimo de días a solicitar, en este sentido el Contratista tendrá que hacer la entrega hasta por un día de servicio, con el fin de no vulnerar el derecho a la alimentación de la población usuaria de esta modalidad de atención; excepto para la atención en los períodos vacacionales, donde dependerá de la operación general del programa según concertación entre la Administración Municipal y los contratistas de esta modalidad.

En caso de que estas cancelaciones se presenten en forma reiterativa, se iniciará un proceso de seguimiento por parte de las Secretaria de Educación y Cultura, evaluando el compromiso de la sede educativa con el Programa. En caso de que la Secretaría de educación y cultura reciba para este proyecto víveres a través de donaciones, por medio de una entidad pública o privada, el Contratista deberá recibirlos, almacenarlos y/o distribuirlos conjuntamente con los víveres solicitados y entregados semanalmente en los restaurantes indicados por la Secretaría. Dichos alimentos remplazarán otros del ciclo respectivo con igual o similar aporte y calidad nutricional; este intercambio será definido por la Secretaría educación y cultura, El recibo, almacenamiento y/o distribución por parte del Contratista se hará sin ningún costo adicional.

7. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

El Contratista cada 8 días hará entrega de los víveres de acuerdo con los pedidos realizados por Secretaría de Educación y cultura, entregará en cada establecimiento educativo atendido y reportados al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, las materias primas, al personal distribuidor según el ciclo de menú correspondiente y los cupos asignados. Los productos deberán ser entregados en cada una de las instituciones educativas, en un horario que no afecte la distribución de las raciones preparadas a los beneficiarios, con el personal distribuidor de alimentos; quien deberá verificar el menú entregado según la semana que corresponda y las cantidades, teniendo en cuenta el pedido realizado el ciclo de menú. En caso de presentarse algún contratiempo con las entregas, éstas se podrán realizar hasta media hora después de la hora establecida, previa coordinación con la Secretaría de Educación y cultura y el establecimiento educativo.

El contratista deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según lo relación de cupos establecidos por el Municipio en cada una de las unidades de servicio, los cuales serán entregados por la empresa contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los **LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS PAE .**

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos conserven hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares o bodega, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 0ºC en el producto congelado.

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

El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

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 misma normatividad.

En la vigencia 2025 mediante el comité territorial del programa de alimentación escolar PAE, se tomó la decisión de entregar el complemento alimentario jornada am/pm en modalidad comida caliente transportada para llevar a cabo la atención de 100 estudiantes de la sede II de la I.E Santo Tomas de Aquino, dado a que no cuenta con la infraestructura de una cocina, es por este motivo que se incluirá una ruta diaria de transporte de los alimentos recién preparados de la sede I de Santo Tomas a la sede II, este vehículo deberá cumplir con la norma establecida bajo la resolución 2674 de 2013. Este vehículo no es necesario que tenga equipo de refrigeración.

Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones o si durante la ejecución del contrato se presenta disminución de cupos, el contratista podrá proponer a la supervisión para que esta evalúe, un menor número de vehículos siempre y cuando se garantice en todo momento la entrega oportuna del servicio en los horarios establecidos.

Para las entregas la Administración Municipal estimó un número mínimo de vehículos para estos ítems así:

ITEM	VEHÍCULOS
Distribución materia prima (víveres), jornada AM/PM.	4
Distribución de modalidad comida caliente transportada	1

Cuadro 4. Vehículos requeridos por ruta

El Contratista debe tener una carpeta en cada vehículo con copia en la bodega la siguiente documentación por cada uno de los vehículos:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico mecánica
- Registro de inspección
- Registro del vehículo ante la Secretaria de Salud y protección Social- Oficina de sanidad
- Pase de conducción
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Formatos de registro de las actividades higiénico sanitarias realizadas a los vehículos

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes, así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.

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 sitios de distribución del complemento alimentario preparado, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

La entrega de los víveres se realizará al personal procesador de alimentos presente en el comedor escolar de cada establecimiento educativo, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de algún integrante del Comité de Alimentación Escolar (Educador, coordinador del establecimiento, padre de familia, personero o contralor escolar), quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción, constatando cada producto con los respectivos parámetros de recibido que deben tener las procesadoras a la hora de recibir la materia prima y las cantidades por los días entregados. El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, dar el tiempo para contar los alimentos entregados y realizar el registro de temperatura de los alimentos recibidos en frío.

Si durante la entrega de los insumos a los comedores escolares quedan faltando alguno(s) alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de educación y cultura, la persona que recibe, debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega de víveres, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En

estos casos, el Contratista deberá hacer la entrega de los faltantes en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo; estos productos deberán relacionarse en formato determinado por el Ministerio Educación Nacional. Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: procesadora de alimentos, docente o coordinador responsable del comedor escolar y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar.

El hecho de que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, la Supervisión realizará el descuento respectivo, notificando por escrito dicho evento, para lo cual el Contratista dispondrá de 24 horas; en caso contrario, la Supervisión procederá con el descuento respectivo con base en el estudio de costos de la licitación vigente según concertación realizada con la Secretaría de Educación y cultura.

En los casos en los cuales el establecimiento educativo por situaciones ajenas al funcionamiento normal del programa como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad entre otros que generen suspensión del servicio un (1) día hábil antes de la entrega efectiva de los víveres, el contratista deberá destinar estos alimentos a los refuerzos que autorice la coordinación del PAE.

Si la cancelación extemporánea se presenta para el último día de entrega de la semana, el contratista deberá coordinar con la Secretaría de Educación y cultura, la destinación de los víveres. La fecha de nueva entrega deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y la Secretaría, informando a la Supervisión. De igual forma si una vez realizada la entrega de los víveres, se presentan estos mismos problemas, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con la Secretaría de Educación y cultura para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos, las cuales podrán estar orientadas a la prestación efectiva del servicio o en última instancia la recogida de alimentos para evitar su deterioro. El Contratista en coordinación con el establecimiento educativo, la supervisión y la Secretaría de Educación y cultura, realizará el proceso de transporte y destinación de los víveres, concertando de manera previa, el reinicio de la atención.

Por las situaciones relacionadas en párrafo anterior, el contratista deberá prestar el servicio a los escolares el día siguiente al suceso, máximo hasta por dos (2) días; momento en el cual, en caso de persistir la emergencia, el contratista deberá garantizar la prestación del servicio a partir del tercer (3) día, hasta tanto se reactive la preparación en sitio, previa coordinación con la Secretaría de Educación y cultura.

El personal procesador de alimentos deberá llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos basados en los alimentos y cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú conforme al

anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kárdex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato. El contratista deberá enviar copia de los formatos del kárdex debidamente diligenciados y correspondientes al mes anterior por cada una de las instituciones educativas.

Si por razones extraordinarias tales como; incidentes, accidentes, catástrofes naturales, robos entre otras circunstancias los víveres y/o raciones sufren alguna perdida, estos deberán ser repuestos por el contratista a la menor brevedad para no interrumpir el servicio, la flexibilidad de reposición será como mínimo al día siguiente del suceso. Dicha reposición está a cargo de forma económica y logística por el operador.

8. SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO.

El Contratista deberá garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la limpieza y desinfección, de acuerdo al plan de saneamiento. El suministro de implementos de aseo, sólo se hará para uso exclusivo en la prestación del servicio de alimentación escolar y por el tiempo requerido para ello.

A continuación, se relacionan los productos a entregar a cada establecimiento atendido, con la cantidad, frecuencia y especificaciones mínimas requeridas, para dar inicio a la ejecución del contrato y/o inicio al año lectivo escolar, que permita la realización de las actividades propias de la prestación del servicio. Posterior a la primera entrega y durante la ejecución del contrato, si el contratista requiere disminuir o aumentar las cantidades o modificar la frecuencia de entrega de productos que conforman el Kit durante la ejecución del contrato, acorde a las necesidades reales de cada uno de los establecimientos, lo podrá realizar siempre y cuando garantice en todo momento la permanencia de los productos en cantidades suficientes y en perfecto estado, en todos los establecimientos educativos atendidos, que garanticen los procesos de limpieza y desinfección diariamente.

REQUERIMIENTO PRODUCTOS Y UTENSILIOS DE ASEO							
32 sedes educativas	58 manipuladoras	140 dias calendario escola	8 meses				
IMPLEMENTOS	**Presentación Comercial**	**CANTIDAD**	**FRECUENCIA**	**MESES CONTRATO**	**SEDES**	**MANIPULADORAS**	**TOTAL CONTRATO**
Escoba mango plastico	dad –cerdas de fácil limpi	1 unidad por sede	cada 4 meses	8	32	58	64
Trapero mango plasticos	Unidad – Claro de hilaza	2 unidades por sede	cada 4 meses	8	32	58	128
Recogedor de basura de plástico	Unidad – Plástico	1 unidad	Uno cada 6 meses	8	32	58	32
Cepillo largo de cerdas duras	Unidad – Plástico	1 unidad	Uno cada 6 meses	8	32	58	32
Cepillo de mano de cerdas duras	Unidad – Plástico	1 unidad	Uno cada 4 meses	8	32	58	64
Toalla de tela para cocina	Paquete x 4 unidades	1 unidad	Dos por manipuladora de alimentos mensual	8	32	58	928
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema, polvo o liquido	000 grs detergente líquid	OR 2000gr por cada ma	Mensual Por manipuladora	8	32	58	464
Desinfectante liquido (Hipoclorito de sodio producto de 13% de concentración)	esentación de 1 LT all 13	1 por sede	Mensual durante la ejecución del contrato.	8	32	58	256
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, liquido	unidade de 1000gr	1000gr por cada operaria	Mensual durante la ejecución del contrato.	8	32	58	464
Jabón azul en barra azul para lavado de trapeadoras.	Unidad de 500 grs	1 por sede	entrega cada dos meses por manipuladora	8	32	58	232
Esponja de espuma para lavar loza malla	Unidad	1 unidad	3 vez Al mes por manipuladota	8	32	58	1392
Jabón para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	Presentación por 500g	1 por cada manipuladora	1 vez por mes	8	32	58	464
Bolsa basura negra	Paquete x 12 unidades	1 paquete	cada 2 meses, por sede	8	32	58	128
Bolsa basura blanca	Paquete x 12 unidades	2 paquete	cada 2 meses, por sede	8	32	58	128
Bolsa basura verde	Paquete x 12 unidades	3 paquete	cada 2 meses, por sede	8	32	58	128
Papel Higiénico doble hoja blanco	Rollo	r cada manipulador de a	cada dos meses durante la ejecución del contrato por manipuladora	8	32	58	232
Bolsa de polivinilico transpare resellables pequeñas (muestras de Alimentos)	Pqte x 100 unidades	1 paquete	Entrega mensual durante la ejecución del contrato por sede	8	32	58	256
Guantes de caucho semi industrial de color negro	unidades	1 por cada manipuladora	Entrega mensual durante la ejecución del contrato	8	32	58	464
Guantes nitrilo color azul	caja por 100 pares	1 por cada manipuladora	Una par por manipuladora al día x140 dias	8	32	58	82
Tapabocas desechable	caja por 50 unidades	1 por cada manipuladora	2 veces durante la ejecución del contrato	8	32	58	116
Candela (encendedor para estufas)	Unidad	3	Entrega mensual durante la ejecución del contrato	8	32	58	256
Jeringa en alto relieve de 10 cm	Unidad transparente	1 unidad	Entrega única, con cambio por si se extravía.	8	32	58	32
Amonio cuaternario	Unidad por un litro	1 unidad	1 por cada 6 meses	8	32	58	32
Cepillo de uñas	Unidad en colores claro	1 por manipuladora	una entrega durante la ejecución de contrato	8	32	58	57
Atomizador	Unidad de 1 lt	1 unidad	una entrega durante la ejecución de contrato por sede	8	32	58	32

Cuadro 5: Requerimiento productos y utensilios de aseo

Nota: la base de cálculo es: 8 meses, 32 sedes educativas y 58 manipuladoras

Puede presentar variación en la cantidad de suministro de implementos de aseo establecida en la presente tabla por mal uso o inadecuadas dosificaciones.

Las entregas de los productos de aseo deben estar relacionadas en una remisión de entrega indicando como mínimo el nombre del establecimiento, cupos por modalidad, implementos de aseo entregados y cantidad, nombre y firma de quien recibe a satisfacción; lo cual será evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión. El rotulado de los productos de aseo deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1545 de 1998.

La entrega de los implementos de aseo, se deberá efectuar de manera mensual, concertando con el personal distribuidor de alimentos la recepción de éstos, en horario que no interfiera la adecuada prestación del servicio y una vez entregados a los establecimientos educativos, no podrán ser retirados de éstos, salvo autorización por escrito de la Secretaría de Educación y cultura o la Interventoría o Supervisión.

9. SUMINISTRO DE GAS.

El contratista deberá suministrar el combustible necesario para la preparación de los alimentos, el cual deberá cumplir con las normas exigidas de seguridad, para la distribución se deberá basar en las siguientes indicaciones:

	Gasto por mes			
SEDE	Pipeta 33 libras	Pipeta 40 libras	Pipeta 100 libras	Red de gas
C. E. R. COLORADOS		0,5	1	
C. E. R. MONSEÃ'OR ALFONSO URIBE JARAMILLO		0,5	1	
E.R FERMIN MONTOYA GUAMITO			0,9	
E.R I BERRACAL		0,8		
E.R JUAN XXIII			1	
I. E. R. CHAPARRAL			4	
COLEGIO ROMERAL			1	
E.R EL ZANGO			0,8	
E.R MANUEL JOSE SIERRA			0,8	
E.R PASTORCITA		0,8		
C. E. R. LA CLARA			1	
C. E. R. MONTAÃ'ES ABAJO		0,5		
I. E. SANTO TOMAS DE AQUINO SEDE I		1	2	
I. E. SANTO TOMAS DE AQUINO SEDE II			1	
C. E. R. ELADIO ESCOBAR		0,5		
C. E. R. LA CANDELARIA			0,8	
C. E. R. LA TRINIDAD		1		
I. E. R. JUAN MARIA GALLEGO		2		
I.E.R. EZEQUIEL SIERRA			1	
C. E. R. LA HONDA		0,33333333		
C. E. R. LA MILAGROSA		1		
C. E. R. LA MOSQUITA		1		
C. E. R. SAN JOSE		0,8		
C. E. R. TOLDAS			1	
I.E.R. HOJAS ANCHAS			1	
C. E. R. LA HONDITA			0,5	
I. E. INMACULADA CONCEPCION			3	
EL SALADO		1		
I. E. R. PIEDRAS BLANCAS		0,5	1	
PUEBLITO			0,2	
SAN IGNACIO			0,2	
SAN ISIDRO			0,333333333	
Total	0	12,2333333	23,53333333	0

Cuadro 6. Necesidad de Mensual de suministro de gas en cada establecimiento educativo.

Referencia	Cantidad
Pipeta 40 Libras	97,866667
Pipeta 100 Libras	188,26667

Cuadro 7. Consolidado promedio de necesidad de gas en ejecución del contrato por 8 meses

NOTA: Se puede presentar variación en la cantidad de gas establecida en la presente tabla por variación de cupos en cada establecimiento educativo el cual será reportado oportunamente al contratista. Además de la institución que cuenta con red de gas, la factura sea cancelada y será dejado el servicio a paz y salvo después de terminado el contrato.

10. REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN.

Con el fin de dar respuesta a lo establecido en la resolución 24371 de 2016 del Ministerio de Educación Nacional, el contratista deberá diligenciar la siguiente información:

- Acta de entrega de víveres, mínimo una por institución cada 8 días
- Control de Temperaturas de refrigeración, congelación (diario)
- Kerdex (diario)
- Saneamiento básico (diario)
- Cloro residual y Ph
- Temperatura de equipos
- Liberación de producto terminado
- Compras públicas (acumulado mensual)
- Acta de entrega de kit de aseo mensual
- Colillas o factura de recibo y pago de gas

Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones. Los aspectos a tener en cuenta para la presentación de dicho informe se le señalarán al contratista por parte de la Secretaría de Educación y Cultura una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.

Es de anotar que una vez finalizada la ejecución del contrato, el contratista no podrá retirar del comedor escolar, ningún tipo de documentación y/o avisos generados entorno al programa y que dan respuesta a lo requerido en el pliego de condiciones.

Estos y todos los formatos que sean implementados por la Secretaria de Educación Departamental y/o municipal, deben ser diligenciados en los tiempos estimados deben ser entregados completamente a la supervisión del contrato por parte de secretaria de educación y Cultura, como respaldo indispensable para el pago mensual.

11. RECURSO HUMANO.

- El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

- Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por una entidad reconocida y estar habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, acorde a los resultados de examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas; todos los exámenes con una vigencia no mayor a tres (3) meses del inicio de la ejecución del contrato, Esta información debe ser enviada y estar a disposición la supervisión del contrato para su verificación.

- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. 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.

- La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Toda manipuladora de alimentos que represente un riesgo de este tipo de comunicarlo a la empresa.

- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Si durante la ejecución del contrato, el Contratista realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa, éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar establecido en el pliego de condiciones, realizando todas las acciones a las que haya

lugar para garantizar la adecuada prestación del servicio; situación que se debe informar a la Interventoría o Supervisión del Programa.

Independiente de su forma de contratación, el contratista deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana, lo anterior, teniendo en cuenta que el horario laboral del día, deberá ser de forma continua. Personal para el empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la bodega garantizando la prestación adecuada y oportuna del servicio. El número de estos, será determinado por el contratista, garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y oportuna.

11.1 PERSONAL PARA EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS Y ALIMENTOS.
el conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos y portarlo de manera permanente; con experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación y transporte de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013.

NOTA: El contratista será responsable del transporte y mano de obra que se requiera para dejar los equipos, menaje, combustible, implementos de aseo y suministros alimentarios en cada una de las unidades de servicio del área urbana y del área rural.

11.2 PERSONAL OPERATIVO PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

El número de procesadoras (es) exigidas(os) al contratista será de cincuenta y ocho (58) manipuladoras, las cuales serán distribuidas entre 41 de tiempo completo y 17 de medio tiempo según los cupos ejecutados en cada establecimiento educativo.

Este personal operativo, deberá ser contratado con todas las prestaciones sociales, seguridad social, pensión, ARL Nivel 3 y retención municipal según naturaleza jurídica del operador.

A continuación, se presenta la distribución de personal para cada sede educativa y la proyección de tiempo de contratación según los cupos de cada sede.

SEDE	Ultimos cupos entregados noviembre 2025	Ajuste de cupos para 2026	Manipuladoras de tiempo completo	Manipuladoras de medio tiempo
C. E. R. COLORADOS	149	149	2	
C. E. R. MONSEÃ'OR ALFONSO URIBE JARAMILLO	106	106	1	
ER FERMIN MONTOYA GUAMITO	44	44		1
ER I BERRACAL	32	32		1
ER JUAN XXIII	28	28		1
I. E. R. CHAPARRAL	500	550	5	
COLEGIO ROMERAL	199	220	3	
ER EL ZANGO	244	244	2	1
ER MANUEL JOSE SIERRA	91	91	1	
ER PASTORCITA	28	28		1
C. E. R. LA CLARA	138	138	2	
C. E. R. MONTAÃ'ES ABAJO	16	16		1
I. E. SANTO TOMAS DE AQUINO SEDE I	600	600	6	
I. E. SANTO TOMAS DE AQUINO SEDE II	100	100	1	
C. E. R. ELADIO ESCOBAR	18	18		1
C. E. R. LA CANDELARIA	49	49		1
C. E. R. LA TRINIDAD	34	34		1
I. E. R. JUAN MARIA GALLEGO	191	191	2	
I.E.R. EZEQUIEL SIERRA	70	70	1	1
C. E. R. LA HONDA	3	3	1	
C. E. R. LA MILAGROSA	67	67		1
C. E. R. LA MOSQUITA	26	26		1
C. E. R. SAN JOSE	24	24		1
C. E. R. TOLDAS	79	79	1	
I.E.R. HOJAS ANCHAS	240	240	3	
C. E. R. LA HONDITA	64	64	1	
I. E. INMACULADA CONCEPCION	753	682	6	
EL SALADO	34	34		1
I. E. R. PIEDRAS BLANCAS	236	236	3	
PUEBLITO	14	14		1
SAN IGNACIO	15	15		1
SAN ISIDRO	57	57		1
Total	4249	4249	41	17

Cuadro 8: Requerimiento de manipuladoras de alimentos por sede y cupo

NOTA: Se puede presentar variación del personal requerido según cupos asignados a los establecimientos educativos, la coordinación municipal asignara la redistribución requerida por sede según dichas variaciones.

11.3 PERSONAL DE BODEGA Y SUPERVISIÓN.

Adicional a este personal manipulador de alimentos el contratista deberá contar con: Administrador, supervisor (técnico o tecnólogo de alimentos) y Bodeguero (bachiller académico)

11.4 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y con jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para éstas. No se permite el uso de maquillaje.
- Por las condiciones posteriores de salud pública debido a la contingencia del COVID 19 el uso de tapabocas es de uso obligatorio en todas las etapas del proceso.

12. ACTIVIDADES ADICIONALES

12.1 ACTIVIDADES DE HABITOS DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.

En las actividades tendrán como contenido las siguientes acciones:

- Llevar a cabo una vez por mes un encuentro de campaña y capacitación de hábitos de vida saludable en una sede educativa.
- A su vez en las 32 sedes educativas generar un folleto o una cartelera fomentando hábitos alimenticios y de vida saludable; dietas balanceadas, ejercicio, preparaciones alternativas, para los involucrados en el PAE (Rectores, Docentes responsables de PAE, Escolares, padres de familia y personal operativo), Con respectivas evidencias.

12.2 COMPRAS PÚBLICAS DE ALIEMENTOS

Con el fin de dinamizar la economía local y promover la participación de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria- ACFC y sus organizaciones, en los mercados de compras públicas de alimentos, según lo contemplado por la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 de 2021 y el Acuerdo 004 de 2022 “Guarne Fortalece el campo”, es obligatorio para las entidades públicas a nivel Nacional, departamental, Distrital, Municipal, sociedades de economía mixta y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona alimentos para el abastecimiento y para el suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los

requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente, el contratista podrá adquirir de forma directa alimentos a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos.

Para este cumplimiento el municipio de Guarne requiere que los proveedores estén inscritos en la base de datos de la secretaría de Agricultura Departamental y se debe dar prioridad a proveedores del municipio de Guarne, lo cual se podrá constatar con las acreditaciones que expide el municipio (para el caso de pequeños productores individuales) o la organización (para el caso de organizaciones campesinas), esta última debe ser firmada por el representante legal.

12.3 PROMESAS DE PROVEEDURÍA.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, en su artículo 2.20.1.1.4., las Entidades solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones o invitación publica una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores, consolidado por las Secretarías de agricultura y Desarrollo Rural de Antioquia, dando cumplimiento a la protección de datos vigentes.

Aunado a lo anterior, el proponente deberá aportar diligenciada, firmada y con los documentos solicitados, como mínimo una promesa de contrato de proveeduría, teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.20.1.1.4 de Decreto 248 de 2021, la cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y/o organización de productores
- Identificación del oferente
- Producto y variedad (es) del producto agropecuario que se requiere
- Cantidad (unidades o peso) de compra del proponente al productor
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos
- Intención de compra de los productos agropecuarios

El Municipio de Guarne, validará que el pequeño productor y/o las asociaciones con que el proponente haya suscrito la promesa de contrato de proveeduría se encuentren inscritos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia.

Para ello, se verificará la plataforma de la gobernación de Antioquia llamada COMPAN, en la cual se encuentran registrados los proveedores de los diferentes municipios y que productos cultivan.

Adicional a la promesa de proveeduría deberá anexarse la respectiva acreditación, dependiendo con quien se firme la promesa: para el caso de organizaciones de pequeños productores o agricultores campesinas será la acreditación firmada por el representante legal, donde acredite que el 70% de los asociados son pequeños productores o agricultores campesinos, familiares y comunitarios y para el

caso de productores individuales se requiere la acreditación de pequeño productor o agricultor campesino expedido por el municipio sede del agricultor.

12.4 DEFINICIÓN ZONA GEOGRÁFICA

Con base en lo contemplado en la Ley 2046 de 2020, se entenderá como zona geográfica para la compra pública local de alimentos a la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3° de la presente ley.

Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes, con base en los criterios establecidos por el literal d) del artículo 7 de la Ley.

Para el evento del presente proceso la zona geográfica para la compra pública local de alimentos se define a nivel departamental de acuerdo con las características productivas territoriales y las necesidades de la Entidad Territorial, esbozadas en el documento de pliego de condiciones.

12.5 PAGO CONTRAENTREGA

Para promover y fortalecer la economía de los pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, y teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 10 de la Ley 2046 de 2020 y lo consagrado en el artículo décimo cuarto del Acuerdo 004 de 2022 “Guarne Fortalece el Campo”, se establece en este proceso contractual que el contratista, cuando realice una compra a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, deberá realizar un pago contra entrega del producto.

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.

1. Cancelar oportunamente los recursos comprometidos para el contrato. Dicha forma de pago se realizará con entrega de informe mensual con un plazo de 30, 60, 90 días sujeto a los desembolsos de la Gobernación de Antioquia.
2. Vigilar y controlar la adecuada ejecución de los recursos destinados para el cumplimiento del objeto del contrato.

3. Verificar y presentar actas del cumplimiento por parte del CONTRATISTA de las actividades del objeto del contrato.
4. Facilitar AL CONTRATISTA, inmediatamente, los elementos que sean del caso para el normal desarrollo del contrato.
5. El 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 la demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Así mismo 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

13.2 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

Para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, el contratista debe cumplir todas y cada una de las siguientes actividades:

1. Suministrar las materias primas y/o productos para la preparación de raciones alimentarias de la modalidad complemento alimentario AM/PM, según condiciones de los alimentos de la resolución 335 de 2021, según ciclos de menú aprobados por la Secretaria de Educación departamental (Anexo A), semanas de atención, cupos asignados y días de atención. Esta entrega debe ser realizada en una frecuencia semanal y entregada a la procesadora de alimentos o docente responsable del programa, estos deben estar debidamente embalados y que permitan su verificación al momento de la recepción. Todo esto conforme a las especificaciones técnicas del contrato.

2. Suministrar los alimentos según los ciclos de menú que deben ser de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos. El contratista deberá enviar en el primer mes de ejecución todos los permisos, notificaciones o registros sanitarios que apliquen para cada producto cuyo documento es obligatorio. Cada mes entregar certificados de calidad de los productos.

3. Si dado a que se presentan diferentes circunstancias en las que no se pueda entregar una ración preparada en sitio, por temas de dificultades en la infraestructura o solicitudes por salidas pedagógicas de estudiantes, el operador deberá entregar ración industrializada durante el periodo o día solicitado, de tal forma que no se deje de prestar el servicio. Este modelo de ración se tomará según la que tiene el departamento de Antioquia como minuta Patrón. El intercambio de estas dos raciones es uno a uno (costo es el mismo).

4. Elaborar un plan de acción de ejecución del contrato y plan de riesgos con el fin de mitigar situaciones y acciones qua asumirá el operador que pueden afectar la ejecución del contrato

como: brote alimentario o intoxicación alimentaria, escases de víveres, escases de combustible, escases de implementos de aseo y de cocina, aumento costo de víveres, para de trasportadores, daño vehicular encargado de transportar víveres, falta de personal procesador de alimentos en los establecimiento educativos, falta de personal administrativo, diferencias en la caracterización de escolares según SIMAT estrategia Programa de Alimentación escolar y ejecución del operador. Estos planes deben ser presentados a la administración municipal los primeros quince (15) días de ejecución del contrato.

5. Garantizar que la bodega, los equipos e implementos utilizados en ella, cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas vigentes que lo modifiquen. La bodega debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud del Municipio. El contratista deberá remitir copia del concepto a la Secretaría de Educación y cultura y la Supervisión, a más tardar dentro de los (15) quince días hábiles escolares siguientes a la fecha del acta de inicio del contrato.

6. Imprimir y publicar señalización de 31 afiches de revisión obligatoria de fecha de vencimiento de cada producto. Fabricarlas en material sanitario durable, lavable, resistente al agua y a color, en tamaño carta. Estos deben ser solo con logos del Municipio de Guarne.

7. Inventariar la dotación y menaje que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa, durante los primeros quince (15) días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio y los cinco (5) días hábiles escolares siguientes al finalizar el contrato, en presencia del rector y/o coordinador del establecimiento educativo o un delegado por éstos. La cual debe ser entregada a la supervisión en los respectivos informes

8. Adquirir de forma inmediata los siguientes equipos y utensilios que se hacen necesarios para la entrega de la modalidad comida caliente transportada y todos los jugos que conlleva el ciclo de menú, hacer entrega mediante acta donde la coordinación municipal los asigne los elementos.

9. Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos, de planta y comedores escolares; que debe cumplir con lo estipulado en las Especificaciones técnicas. Este plan deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles escolares después del inicio del contrato y debe reposar en la bodega y en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente. La copia deberá ser enviada la Secretaría de Educación y cultura. Tener un programa de mantenimiento y calibración que prevenga daños repentinos en los equipos, de igual forma tener incluido un plan de contingencia que supla la función de estos mientras se da la reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los establecimientos educativos para realizar esta actividad. Anexar ficha de evidencia de cada mantenimiento que realice. Presentar evidencias de cada mantenimiento realizado.

10. El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido (ANEXO A), en el cual se especifica por titular de derecho el peso bruto y el peso de servida de cada alimento, adicional el contratista deberá basarse en las guías de preparación para la elaboración de las raciones. También deberá publicar en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, así mismo debe reposar una copia del al interior del área de producción y/o distribución para el manejo de las procesadoras de alimentos. Adicionalmente también publicara la Ficha Técnica de información del PAE y la instalación de un buzón de sugerencias, elaborado en cartón y decorado con la descripción buzón de sugerencias PAE. Enviar fotografías de este cumplimiento en las 32 sedes.

11. Entregar en modalidad de comida caliente transportada diariamente en la sede II de la I.E Santo Tomas, creando un procedimiento de entrega donde en la preparación, transporte y distribución aseguren la calidad, la temperatura caliente y el cumplimiento sanitario.

12. Realizar un plan de capacitación mensual, para el personal manipulador de alimentos, del cual se deberá entregar al municipio en el primer informe de ejecución y posterior se entregarán las evidencias del cumplimiento de dicho plan. Anexar evidencia de cada capacitación mensual por cada mes de ejecución.

13. Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 de 2021 y al Acuerdo 004 de 2022 “Guarne Fortalece el campo”, adquiriendo localmente (Guarne en primer momento) alimentos comprados a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos.

    - Entregar facturas o documentos equivalentes que permitan la medición del cumplimiento que mínimo el treinta (30) por ciento del valor de contrato destinado a la adquisición de alimentos se han comprado directamente a los pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, con las directrices e instrucciones consagradas en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021 y el Acuerdo 004 de 2022.

    - Realizar mensualmente compras locales de alimentos a los pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en la zona geográfica definida, de acuerdo a los establecido en la Ley 2046 de 2020, reportando la información en los formatos e instrumento definidos por el Municipio de Guarne.

14. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia,

transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS).

15. El operador seleccionado deberá contratar un laboratorio certificado para el análisis microbiológico requerido en la ejecución del presente contrato. Se debe garantizar que durante la ejecución del contrato se realicen dos análisis microbiológicos en una sede educativa indicada por la Coordinación PAE, donde se incluye análisis de manipuladora, ambiente y alimento (cereal, proteína y bebida).

16. Implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que tenga aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares y espacios de funcionamiento, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, fichas técnicas, responsables y formatos de seguimiento. Deberá enviar copia del registro de las actividades y formatos utilizados en dicho plan a la Secretaría de Educación y cultura, este envió será mensual.

17. Garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en los estudios previos de este contrato. El contratista deberá hacer entrega del acta de remisión de dichos insumos a la Secretaría de educación y cultura de forma mensual.

18. Asumir el valor del combustible gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y en caso tal de que se cuente con red de gas, el Contratista deberá, solicitando al rector o coordinador del establecimiento la factura mensual para proceder con el pago. De estos soportes, se enviará copia en medio físico y magnético a la supervisión. Y al finalizar el contrato deberá quedar a paz y salvo por este concepto.

19. Entregar en la modalidad establecida para cada sede los víveres en los establecimientos educativos los viernes en los horarios de 6:30 AM a 4:00 PM en zona urbana y de 7:00 AM a 1:00 PM en zona rural, conforme a las especificaciones técnicas. En caso que desde la coordinación municipal del PAE se requiera entrega especial de ración industrializada, se le debe informar al contratista con 20 días de anterioridad este requerimiento para que haga el respectivo cambio de modalidad para las sedes requeridas.

20. Transportar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo. El contratista debe garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los alimentos entregados, además, debe dar el tiempo suficiente para

realizar el diligenciamiento del recibo a satisfacción. Así mismo, deberá garantizar que el transporte y entrega a los establecimientos educativos, se haga con precaución para evitar el deterioro de los productos durante el traspaso de una canastilla a otra. Enviar al supervisor carpeta con la siguiente documentación por vehículo, a su vez que cada vehículo disponga de una carpeta en físico:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico mecánica
- Registro de inspección
- Registro del vehículo ante la Secretaria de Salud y protección Social- Oficina de sanidad
- Pase de conducción
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Formatos de registro de las actividades higiénico sanitarias realizadas a los vehículos

21. El contratista debe presentar de forma mensual de forma física y en medio magnética los siguientes formatos diligenciados en cada sede educativa:
    - Control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación
    - Control de temperatura de procesos
    - Formatos plan de saneamiento básico
    - Registro de cloro residual y pH
    - Kárdex
    - Los demás formatos que se generen y que sean delegados por la supervisión del contrato.
22. Presentar mensualmente entre los últimos cinco días hábiles escolares, máximo el 30 de cada mes a la Secretaría de Educación y cultura, Supervisión, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones. Los aspectos a tener en cuenta para la presentación de dicho informe se le señalarán al contratista por parte de la Secretaría de Educación y cultura una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.

23. Asumir la contratación de 41 manipuladoras de tiempo completo y 17 de medio tiempo, para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas de este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y

copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a la Secretaría de Educación y cultura y a la Supervisión, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Hacer entrega inmediata en el momento de la contratación de cada empleado al supervisor del contrato, la copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a seguridad social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y en cada informe mensual de ejecución del contrato, copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, lo cual será verificado por parte de la supervisión y al finalizar el contrato los documentos de liquidación del personal.

Para el cumplimiento de esta obligación se presentará, mensualmente los siguientes soportes:

a. Contratos de personal
b. Enviar actas de entrega de dotación, dicha dotación debe ser entregada dentro de los primeros 5 días iniciales de contratación. Entregar como mínimo dos (2) uniformes completos de colores claros, con ribete de color diferente en las mangas en cada dotación, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio Salud y Protección Social.
c. Evidencia de pago quincenal de nómina, firmadas por cada manipuladora.
d. Planillas de seguridad social por cada mes de contratación de todo el personal
e. Realización de exámenes médicos y de laboratorio (Frotis de garganta, KOH Uñas y coprológico) que certifiquen aptitud para manipulación de alimentos (un año de vigencia). Realizar al personal procesador de alimentos cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen exámenes de laboratorio y médicos que certifiquen si es apto o no para continuar laborando. 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. El contratista debe garantizar el cumplimiento y seguimiento al tratamiento ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
f. Hacer envió en el primer mes de ingreso la evidencia de la realización del curso de manipulación de alimentos con una vigencia de un año

24. Llevar a cabo una vez por mes un encuentro de campaña y capacitación de hábitos de vida saludable en una sede educativa. a su vez en las 32 sedes educativas generar un folleto o una cartelera fomentando hábitos alimenticios y de vida saludable; dietas balanceadas, ejercicio, preparaciones alternativas, para los involucrados en el PAE (Rectores, Docentes responsables de PAE, Escolares, padres de familia y personal operativo), Con respectivas evidencias.

25. Llevar a cabo tamizaje de 2000 beneficiarios del PAE, que serán asignados por la coordinación municipal, según criterios de necesidad puntual. Realizar con esta información el análisis nutricional y cargar a la plataforma SISMANA DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.

26. Si por razones extraordinarias tales como; incidentes, accidentes, catástrofes naturales, robos entre otras circunstancias los víveres y/o raciones sufren alguna perdida, estos deberán ser repuestos económica y físicamente por el contratista a la menor brevedad para no interrumpir el servicio, la reposición será como mínimo al día siguiente del suceso.

27. Tener evidencia en cada una de las 32 sedes educativas sobre el control de plagas, el cual se realizará según lo indicado anteriormente. (mínimo dos visitas por sede)

28. Mantener indemne al Municipio de Guarne – Secretaría de Educación y cultura, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015.

29. Reportar de forma escrita a la Secretaría de Educación y Cultura las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas. Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Guarne lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.

30. Responder a las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera la Secretaria de Educacion Departamental y la Secretaría de Educación y Cultura, la Supervisión y/o los entes de control.

31. Aceptar y recibir las visitas de Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.

PARAGRAFO: En todo caso, el contrato deberá interpretarse conforme a las Especificaciones Técnicas anexas al presente contrato.

14. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

Se identifica como contrato a celebrar para esta necesidad, el de PRESTACIÓN DE SERVICIOS, de acuerdo a lo establecido en el artículo 32 de la ley 80 de 1993. En ningún caso el contrato a celebrar genera relación laboral, ni prestaciones sociales con el Municipio de Guarne y se celebrará por el término estrictamente indispensable.

14.1 PLAZO DE EJECUCIÓN.

140 días calendario escolar a partir de la fecha de acta de inicio sin exceder 31 de diciembre de 2026

14.2 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Municipio de Guarne.

14.3 CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR.

- El futuro contratista no debe estar incurso en causal de inhabilidad e incompatibilidad alguna. El futuro contrato estará sometido al régimen de inhabilidades e incompatibilidades establecido por la ley.

- La responsabilidad respecto de la ejecución del presente contrato estará a cargo del contratista y el supervisor designado por el Municipio de Guarne; quienes representarán a la Entidad y por su conducto se tramitarán todas las cuestiones relativas a su desarrollo y será quien certifique la ejecución del contrato.

15. ESPECIFICACIONES EN LA PARTE OPERATIVA.

En la prestación del servicio se deben tener en cuenta los siguientes puntos:

a. El proponente deberá contar con capacidad instalada de la bodega, para el almacenamiento, empaque y distribución de alimentos, la cual debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.
b. El proponente deberá contar con los equipos y dotación mínimos requeridos en la bodega, los cuales serán verificados en el momento de la visita técnica (cavas, refrigeradores, canastillas, báscula, balanza, carretillas transportadoras, estibas).
c. Garantizar que los vehículos contratados cumplan con la cantidad, calidad, mantenimiento debido y el cumplimiento de las características exigidas en las especificaciones técnicas dadas en los presentes estudios y la normatividad colombiana.
d. Garantizar el correcto estado de funcionamiento de los vehículos.
e. Verificar que el conductor del vehículo porte el pase para conducir vigente igual o mayor a C2° categoría.
f. Verificar la tarjeta de propiedad del vehículo, equipo de carretera.
g. Verificar el original del Seguro Obligatorio del Vehículo.
h. Remplazar de inmediato el vehículo que presente fallas mecánicas o tenga la documentación vencida.
i. Mantener vigentes las pólizas de seguros establecidas por la ley.

j. Guardar reserva de los documentos y de la información a la que tenga acceso, salvo a entidades de control y fiscalización.
k. Se ha de garantizar la prestación del servicio con recursos humanos, técnicos y logísticos propios de manera integral.

16. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

De acuerdo al tipo de proceso y lo estipulado en esta materia para el Municipio de Guarne, se determina que la modalidad de selección en el presente proceso es la LICITACÍÓN PÚBLICA, Lo manifestado, se hace posible por disposición de la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007, artículo segundo, numeral 1, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015.

El artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 ha establecido que *"… la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*

1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento.

Esta licitación pública se adelantara dentro del marco jurídico establecido por los principios de la Constitución Política de Colombia, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública Ley 80 del 28 de octubre de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, y en lo no regulado particularmente, las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en estos Pliegos de Condiciones y las resoluciones y documentos que sobre la materia se expidan durante el desarrollo del proceso de contratación.

17. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

17.1. VARIABLES Y ANÁLISIS DE PRECIOS.

17.1.1 Análisis Del Sector Económico:

Atendiendo a lo dispuesto en el decreto 1082 de 2015, las actividades que se van a ejecutar son las siguientes:

Suministro de alimentación escolar para los niños y niñas del programa PAE durante 140 días calendario escolar; con 32 planteles educativos que tendrán la modalidad de preparación en sitio.

Diagnostico técnico de las condiciones físicas y operativas de las unidades aplicativas, Supervisión a las unidades aplicativas para el correcto funcionamiento y operación del programa velando por el cumplimiento de los estándares de calidad en las etapas de producción, distribución y consumo de las raciones alimentarias, Curso de manipulación de alimentos para el personal manipuladora de las unidades aplicativas, Exámenes médicos de aptitud para manipular alimentos para el personal manipuladora de los alimentos de las unidades aplicativas, Entrega del plan de saneamiento básico y programa de mantenimiento, Plan de capacitación con intensidad temática establecido en el lineamiento técnico MEN, ajuste de utensilios y Menaje, mantenimiento de equipos, Transporte de los Alimentos, control de plagas, kits de aseo y combustible para la preparación de los alimentos, personal para la preparación y campañas relacionados con hábitos alimenticios saludables

El valor del Contrato se ha determinado teniendo en cuenta los costos de la logística, desplazamientos y demás gastos que implica el suministro y la preparación de alimentos conforme con la minuta establecida por el Municipio de Guarne; con el valor agregado que implica el aporte que realiza el socio ejecutor del programa.

18. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El presente estudio se realiza en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 que dispone que la Entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. La entidad estatal debe dejar constancia de este análisis en los documentos del proceso.

Para realizar un análisis de mercado se debe comprender la dinámica del mercado de productos alimenticios, se analizó el sector desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y ambiental.

En el análisis de mercado de productos alimenticios es importante tener en cuenta la presencia de grandes empresas y de negocios o empresas informales que utilizan y comercializan estos productos.

Desde el punto de vista técnico el sector a evaluar está dado por distribuidoras y vendedores minoritarios a menor escala, ambos negocios han permitido diversificar los productos que allí ofrecen, permitiendo a los consumidores encontrar un sinnúmero de productos relacionados con alimentos de la canasta familiar

Dentro de los factores que inciden en los precios, las principales variables de estos costos son: el precio del petróleo, el precio del acero, el precio del polipropileno (en el cual influye el petróleo), el precio del poliestireno, entre otros. También existen otros factores de negocio que inciden en el precio de comercialización como son: los canales de distribución, Volumen del pedido, Especificaciones técnicas del producto. Estas variables influyen directamente en el precio de cada uno de los productos requeridos.

Para el presente proceso de contratación se solicitaron por parte de la Secretaría de Educación y Cultura cotización a 2 empresas prestadoras de ejecución de grandes programas alimentarios y se llevó a cabo cotización a los diferentes proveedores locales de los diferentes servicios requeridos y posterior se estableció un promedio entre las tres cotizaciones de la siguiente manera:

18.1 COSTO RACIÓN

El valor del Contrato se ha determinado teniendo en cuenta los costos de la logística, desplazamientos y demás gastos que implica el suministro y la preparación de alimentos conforme con la minuta establecida por el Municipio de Guarne.

El costo de la ración PAE se puede ver de forma detalla en el anexo del estudio del sector, donde se ve la descripción de las necesidades que ponen el valor de la ración integral, se comparte cuadro de costos y promedio de ración:

PROVEEDOR	COSTO UNITARIO
Mercado local	$ 6.708
Fundación Ilusion en Grande	$ 7.198
Distribuidora La mistica S.A.S	$ 7.511
Valor promedio ración	$ 7.139

El costo promedio de la ración es de **SIETE MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE PESOS M/L ($7.139)** para entregar 4.249 diarias durante 140 días calendario escolar, para una suma total de **CUATRO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA PESOS M/L. ($4.246.705.540**)

18.2 RUBRO PRESUPUESTAL, CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN.

El Municipio de Guarne, Acuerdo de vigencias futuras Nro ** 016 de 2025 “por medio del cual se autoriza al alcalde del Guarne Antioquia para comprometer vigencias futuras excepcionales”

19. FORMA DE PAGO.

El Municipio de Guarne cancelará al contratista mediante actas de pagos en los primeros 5 días del mes siguiente, para dichos pagos se requiere factura, informe de ejecución (con sus respectivas evidencias) planilla de seguridad social y parafiscales. La entidad cancelará el valor total con un plazo de 30, 60 o 90 días calendario escolar sujeto a desembolsos del departamento de Antioquia, previo visto bueno de supervisión del contrato como constancia de recibo a satisfacción y acreditación de las obligaciones con el sistema de seguridad social integral.

NOTA: deducciones y retenciones

Las deducciones y retenciones a realizar al contrato en el momento del pago por concepto de retención en la fuente, impuestos y estampillas son las indicadas en la normatividad para el caso, en el Estatuto Tributario Nacional y el Acuerdo Municipal 013 de julio de 2023 publicado en la página web www.guarne-antioquia.gov.co

Las retenciones a las que tiene lugar el presente proceso contractual son las siguientes:

- Estampilla pro - Cultura 2%
- Estampilla pro - Hospital 1%
- Estampilla pro-ancianos 4%
- Estampilla Pro deporte 2.5%
- Reteiva servicios grabados
- Retención Industria Otras actividades
- Retención en la Fuente

20. CAPACIDADES CONTRATISTA.

20.1 CAPACIDAD JURIDICA.

a. Tener capacidad jurídica para la presentación de la Propuesta.
b. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
c. No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las leyes de Colombia, en especial las previstas en la Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011
d. No estar reportado en el Boletín de responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República, para el caso de oferentes persona jurídica, natural y representantes legales de persona jurídica.

e. No estar reportado en el Boletín de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, para el caso de oferentes persona jurídica, natural y representantes legales de persona jurídica
f. No estar reportado en el Boletín de Antecedentes Judiciales, para el caso de los oferentes persona natural y representantes legales de oferentes persona jurídica.
g. No estar reportado en el Boletín de Antecedentes de medidas correctivas, para el caso de los oferentes persona natural y representantes legales de oferentes persona jurídica
h. Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta, la cual no podrá ser inferior al plazo estimado del contrato y un (01) año más.
i. No estar en un proceso de liquidación obligatoria, concordato o cualquier otro proceso de concurso de acreedores según la ley aplicable que afecta su capacidad jurídica; Dicha afirmación se entenderá prestada con la suscripción de la Carta de presentación de la propuesta.
j. No presentar sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.

20.2 CAPACIDAD FINANCIERA.

Los indicadores financieros para verificar serán los exigidos de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual mientras las cámaras de comercio adapten la plataforma, para que mencionada información se verifique en el RUP, la información se verificará con los estados financieros del oferente con corte a 31 de diciembre de 2018, 2019 o 2020 así:

20.2.1 ÍNDICE DE LIQUIDEZ.

Se calcula con la siguiente fórmula: IL = Activo Corriente / Pasivo Corriente

Para considerarse habilitados, los proponentes deberán presentar un Índice de Liquidez igual o superior a **(10.00)** para continuar con la etapa de calificación.

20.2.2 ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO.

Se calcula con la siguiente fórmula: IE= Pasivo Total / Activo Total

Los proponentes deberán presentar un índice de endeudamiento igual o menor a **(0.20)**, para continuar con la etapa de calificación.

20.2.4 RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES.

Se calcula con la siguiente fórmula: Utilidad operacional / Intereses pagados

El proponente debe contar con una razón de cobertura de intereses igual o superior a **(10.00)**

20.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

Entendida como los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso

de activos del interesado, el cual deberá encontrarse en los siguientes términos:

Rentabilidad del patrimonio: *Utilidad operacional /patrimonio*

El proponente debe contar con una Rentabilidad del patrimonio igual o mayor a **0.21**

Rentabilidad del activo**:** *Utilidad operacional /activo total*

El proponente debe contar con una Rentabilidad del activo igual o mayor a **0.21**

NOTA 1: En caso de consorcios o uniones temporales la información financiera debe ser presentada por cada uno de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal.

NOTA 2: La propuesta será aceptada siempre que al aplicar cada uno de los indicadores anteriormente enunciados, su resultado cumpla la condición de aceptada.

NOTA 3: Cuando el proponente no cumpla con alguno de los índices en la verificación financiera, está será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto, no continua en el proceso de selección.

NOTA 4: Los proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0) o indeterminados, no podrán calcular el indicador de cobertura de intereses. En este caso el proponente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses. Si el proponente es plural debe acreditar este indicador, a menos que uno de sus miembros tenga gastos de intereses igual a cero (0) por lo cual no se puede hacer la ponderación del indicador. Además de los indicadores financieros y organizacionales, los oferentes, sean estos singulares o conjuntos, en el último caso, cada uno de los integrantes, deben acreditar capital de trabajo y patrimonio igual o superior a seis mil salarios mínimos mensuales, legales, vigentes.

Los proponentes cuyos gastos de intereses sean cero (0) o indeterminados, no podrán calcular el indicador de cobertura de intereses. En este caso el proponente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple con el indicador de razón de cobertura de intereses. Si el proponente es plural debe acreditar este indicador, a menos que uno de sus miembros tenga gastos de intereses igual a cero (0) por lo cual no se puede hacer la ponderación del indicador. Los oferentes, sean singulares o conjuntos, deben acreditar Capital de trabajo y patrimonio igual o superior a mil salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Cuando el proponente no cumpla con alguno de los índices en la verificación financiera, está será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto, no continua en el proceso de selección

20.4 EXPERIENCIA.

EL MUNICIPIO DE GUARNE, teniendo en cuenta las características y cuantía del presente proceso, requiere que, para su ejecución, el proponente cumpla con unas condiciones de experiencia que garanticen a la entidad que podrá llevar a cabo la ejecución del contrato.

La experiencia deberá ser acreditada con la ejecución de contratos con entidades públicas, ya sea individualmente o en consorcio o en unión temporal celebrados, ejecutados y terminados por el proponente, cuyo objeto esté relacionado directamente con la ejecución del Programa de Alimentación al Escolar - PAE . Se considerará hábil el proponente que acredite como mínimo TRES (03) contratos clasificados dentro del RUP con los códigos que identifican el objeto del presente proceso de selección. Por lo menos UN contrato de los aportados deberá tener registro de entrega de más de 10.000 raciones diarias. El valor de cada uno de los contratos acreditados debe ser igual o superior a 1.5 veces el presupuesto oficial expresado en SMLMV y cumplir con los códigos UNSPSC que se describen a continuación.

CLASIFICACION	DESCRIPCION
422817	KIT DE LIMPIEZA
501120	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
501615	CHOCOLATES, AZUCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS
501930	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
502211	CEREALES
501516	GRASAS Y ACEITES ANIMALES COMESTIBLES
501317	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
502213	HARINA Y PRODUCTOS DE MOLINO
504245	LENTEJAS SECAS
731516	SERVICIOS DE EMPAQUE
781018	TRANSPORTE DE CARGA POR CARRETERA
781318	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
801417	DISTRIBUCION
811415	CONTROL DE CALIDAD
811416	MANEJO DE CADENA DE SUMINISTROS
831016	RECARGAS PIPETAS DE GAS
931316	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION

En caso de acreditar la experiencia en consorcio o unión temporal se tomará el valor correspondiente al porcentaje de participación.

Si la propuesta es presentada en formas asociativas, la experiencia exigida deberá ser aportada por todos los integrantes de la asociación, sin embargo, cada proponente deberá acreditar experiencia.

Para la experiencia acreditada, no se acepta la experiencia proveniente de Ofertas Mercantiles, ni los contratos en que los proponentes certifiquen experiencia de ejecución de proyectos en los cuales ellos mismos: son los propietarios y/o compren y/o diseñen y/o construyan y/o vendan. Para efectos de la experiencia acreditada no se aceptarán subcontratos.

En las certificaciones presentadas en consorcio o unión temporal, se considerará como experiencia el porcentaje de participación de la siguiente manera:

- Cuando el proponente presente certificaciones de contratos en consorcio o unión temporal, se tendrá en cuenta para efectos de acreditación de experiencia, el valor del contrato afectado por el porcentaje de participación que tuvo el proponente en el mismo.

- Lo anterior advierte que los documentos presentados para contratos ejecutados en consorcio o unión temporal deberán especificar claramente los porcentajes de participación del consorcio o unión temporal para poder ser tenidas en cuenta en la evaluación.

No se tendrán en cuenta para la evaluación aquellos documentos que no contengan la información que permita verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este numeral.

En el evento en que dos o más proponentes aporten una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará la aclaración respectiva a cada uno de ellos y sólo se tendrá en cuenta aquella que esté demostrada.

El proponente debe cumplir con todas y cada una de las condiciones anteriores, de lo contrario la propuesta será INHABILITADO.

21. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

La Entidad Contratante debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos de participación, técnicos y habilitantes dispuestas.

En concordancia con lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, para la ponderación de los factores clasificatorios de las propuestas, estos se evaluarán de conformidad con los siguientes criterios de evaluación:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
PRECIO	10
CAPACIDAD TÉCNICA	52
ESQUEMA DE PUNTAJE ADICIONAL OBLIGATORIO (DECRETO 248 DE 2021)	22
RECIPROCIDAD Y APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	15
PUNTAJE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1

TOTAL	100

21.1 CALIDAD. 52 PUNTOS.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CALIDAD	PUNTAJE
Al proponente que acredite cuarenta y ocho manipuladoras de alimentos	19
Al Proponente que acredite una bodega de almacenamiento, en el área metropolitana u oriente cercano, con concepto sanitario favorable sin condicionamientos, permiso de cargue y descargue y certificado de inspección de bomberos. En todo caso la bodega deberá contar con un área mínima de 65 metros cuadrados en almacenamiento y una cava de refrigeración mínimo de 50 metros cuadrados, los cuales serán constatados por el comité evaluador.	7
Al proponente que acredite Un (1) Ingeniero de Alimentos o profesional en ciencias de la alimentación con una experiencia superior a 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional	6
Al proponente que acredite DOS (2) vehículos transportadores de alimentos, que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.	20

21.2 REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DEL EQUIPO DE TRABAJO.

21.2.1 PARA LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

- Hoja de vida, con carta de autorización suscrita por cada manipulador.
- Exámenes médicos vigentes; aplica la totalidad del equipo de trabajo
- Certificado vigente de manipulación de alimentos.
- Examen de aptitud para manipulación de alimentos.

Para la acreditación del ingeniero, debe aportarse carta de compromiso y certificación de experiencia, en la que conste que ha participado en la operación de por lo menos tres programas de alimentación escolar. Además de la hoja de vida, totalidad de diplomas, títulos o certificados de estudio o experiencia que se requiera para acreditar el criterio de evaluación

Para la acreditación del criterio de evaluación referente a la bodega, los oferentes deben aportar concepto sanitario favorable sin condicionamientos, permiso de cargue y descargue y certificado de inspección de bomberos expedido por la autoridad sanitaria competente del Municipio donde se encuentre ubicada con fecha de expedición no superior a un año, en dicha acta debe indicarse nombre o razón social de los oferentes singulares y de los integrantes de propuestas conjuntas. La bodega deberá contar con un área mínima de 65tecnó metros cuadrados en almacenamiento y una cava de

refrigeración mínimo de 50 metros cuadrados, los cuales serán constatados por el comité evaluador, la bodega debe estar ubicada en el área metropolitana u oriente antioqueño cercano.

21.2.2 PARA LA ACREDITACIÓN DE LOS VEHÍCULOS, DEBE ACREDITARSE: CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE DE LOS DOS (2) VEHÍCULOS Y LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

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

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

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

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

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

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

- La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isotermo que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

21.2.3 EL PROPONENTE DEBERÁ ACREDITAR, ADEMÁS, DE LOS VEHÍCULOS.

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

Para acreditar el criterio de tecnólogo en gestión logística debe aportarse vinculación laboral del mencionado tecnólogo con el oferente. Dicha vinculación se demostrará con el respectivo contrato y planillas de seguridad, los cuales deben demostrar que, durante dicha vinculación, el tecnólogo ejecutó la experiencia específica exigida. En todo caso, dicha vinculación debe ser de por lo menos de un año y estar vigente al momento del cierre del proceso de selección. Debe aportar además matricula profesional con mínimo dos (02) años de expedida.

21.2.4 FACTOR ECONÓMICO. 10 PUNTOS.

Para la preparación de la oferta económica el oferente deberá tener en cuenta los costos por concepto de garantías, pólizas, tributos, estampillas, y demás gastos del contrato.

En la oferta económica se tendrán en cuenta las siguientes indicaciones: i) El valor de cada uno de los precios unitarios ofertados por el proponente no podrá superar los valores unitarios promedio establecidos por la ENTIDAD en el Presupuesto oficial al cual presenta propuesta ii) No se debe modificar la descripción de los ítems, unidades y cantidades contenidos en el presupuesto oficial.

El valor de la oferta económica deberá integrar de manera global la ejecución total de las actividades y obligaciones que se deriven del contenido de los documentos del proceso de selección y sus anexos.

El valor de la propuesta deberá incluir todos los costos directos e indirectos para la completa y adecuada ejecución y los riesgos y administración de los mismos.
Se verificará:

Que el costo total propuesto no sea superior al 100% del presupuesto estimado.

Se verificarán todas las operaciones aritméticas, que permitan obtener el valor total de cada una de las propuestas corregidas.

21.2.4.1 SE VERIFICARÁ QUE LA PROPUESTA ECONÓMICA CUMPLA LO SIGUIENTE:

- Que se hayan consignado y ofrecido todos y cada uno de los ítems y el valor unitario de cada uno de ellos.
- Que el valor total corregido de la oferta económica sea igual o inferior al presupuesto oficial establecido.
- Que el valor de cada uno de los precios unitarios sea igual o inferior al establecido en el presupuesto oficial.
- Que el valor de los precios unitarios ofertados no sea cero (0).
- Que la oferta económica se presente suscrita por el representante legal o apoderado del proponente.
- Que la propuesta económica no presente tachadura o enmendadura. Toda tachadura y/o enmendadura en la oferta debe estar convalidada con la firma del oferente al pie de la misma y nota al margen del documento donde manifieste clara y expresamente la corrección realizada, para ser tenido en cuenta el documento por la ENTIDAD, de acuerdo con lo establecido en el Articulo 252 C.G.C.

21.2.4.2 LA ENTIDAD SELECCIONARÁ EL MÉTODO DE PONDERACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES ALTERNATIVAS.

CONCEPTO	MÉTODO	TRM
1	Media aritmética alta	00 a 33
2	Media aritmética baja	34 a 66
3	Menor Valor	67 a 99

Para la determinación del método se tomarán los primeros dos decimales de la TRM que rija el día hábil siguiente al cierre del proceso.

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

21.2.5 CORRECCIÓN ARITMÉTICA.

En caso de requerirse, se aplicará la Corrección Aritmética, la cual consiste en la verificación de las operaciones realizadas sobre el formulario de cantidades. En virtud de esta corrección, se revisará y determinará si existe error en el precio total de la propuesta presentada. Si después de efectuada la corrección aritmética, el valor total de la propuesta cambia, la propuesta será rechazada.

Si el error aritmético resultare que la propuesta supera el presupuesto oficial, incurrirá en causal de rechazo.

En el caso de discrepancias, entre el valor total de un ítem y el producto de su precio unitario por la cantidad, se verificará que la cantidad sea la establecida en el Pliego de Condiciones.

Si la cantidad es correcta y hay discrepancias entre el valor total de un ítem y el producto de la cantidad por el precio unitario, se tomará como correcto el precio unitario y se modificará el valor total del ítem. Si la cantidad no es correcta, la propuesta será rechazada.

Las correcciones efectuadas, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para los proponentes.

Para la evaluación económica de la propuesta el proponente deberá diligenciar el FORMULARIO CANTIDADES Y PRECIOS UNITARIOS que EL MUNICIPIO DE GUARNE pone a disposición a través de los medios de comunicación y publicidad establecidos para el presente proceso.

- “DESCRIPCIÓN”
- “UNIDAD”
- “CANTIDAD”
- “VALOR UNITARIO”
- “VALOR TOTAL”
- “SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS”
- “COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA”

El Proponente deberá diligenciar los precios unitarios ajustados al peso, bien sea por exceso o por defecto, de acuerdo con el formulario establecido para el efecto por EL MUNICIPIO DE GUARNE.

Las fórmulas establecidas realizarán las operaciones mediante el sistema de REDONDEO ajustando los valores resultantes al PESO, bien sea por exceso o por defecto, es decir, si las cifras en decimales son iguales o superiores a CINCUENTA (50) se ajustarán por exceso, si son inferiores a CINCUENTA (50) se ajustarán por defecto.

Por ser un documento necesario para la comparación de las propuestas el FORMULARIO DE CANTIDADES Y PRECIOS UNITARIOS, deberá entregarse con los respectivos análisis de precios unitarios.

Si en el texto impreso aparece información del formulario de cantidades y precios unitarios que no figure en el medio magnético o viceversa, se tomará la información consignada en el texto impreso.

Las enmendaduras de precios unitarios que aparezcan en el original de la propuesta, deberán confirmarse con nota al margen y firma del proponente.

Si en los análisis de precios unitarios se han omitido costos, se mantendrá el precio propuesto, sin lugar a reclamos o revisiones posteriores.

Los precios unitarios y totales y los errores y omisiones en estos precios, serán de responsabilidad absoluta y exclusiva del proponente.

21.3 INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL.

Los proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) servicios nacionales o con trato nacional o por ii) la incorporación de servicios o bienes colombianos por parte de extranjeros. La entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) servicio nacional o con trato nacional y por (ii) incorporación de bienes o servicios colombianos.

En los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ser ofertado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un proponente plural conformado por estos o por estos y un extranjero con trato nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo de la obra o *(ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano.*

La Entidad asignará 15 puntos. A la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el proponente obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del Formato – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda.

a. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del proponente.

b. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.

c. persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por las Cámaras de Comercio.

Para que el proponente extranjero con trato nacional obtenga puntaje por trato nacional podrá acreditar que los servicios son originarios de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio. A tales efectos el proponente extranjero deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, aportando la información y/o documentación que sea requerida.

El proponente podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía, la falta de certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica; no obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

En atención a que el puntaje se otorgará en razón de la vinculación de un cuarenta por ciento (40%) del total de empleados y contratistas requeridos para el cumplimiento del contrato de origen colombiano, cualquiera de sus integrantes podrá vincularlos para dar por cumplido este requisito.

21.4 INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL A EXTRANJEROS.

La entidad asignará 10 puntos. A los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen a la ejecución del contrato más del 90% del personal calificado de origen colombiano.

Por personal calificado se entiende aquel que requiere de un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del proponente debe diligenciar el Formato – Incorporación de Servicios Nacionales en el cual manifieste bajo la gravedad de juramento el porcentaje de personal ofrecido y su compromiso de vincularlo en caso de resultar adjudicatario del proceso.

21.5 ESQUEMA DE PUNTAJE ADICIONAL OBLIGATORIO. (DECRETO 248 DE 2021) (Puntaje máximo 22 puntos).

Contratos de proveeduría (12 puntos). Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales.

Cuota Parafiscal. Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad del productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CI/U), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

21.6 PROMESA DE CONTRATOS DE PROVEEDURÍA. (10 PUNTOS).

Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2do de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del decreto 248 de 2021, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones.

Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.

# CONTRATOS DE PROMESA DE PROVEEDURÍA	PUNTAJE
1	0
2	5
3	10

21.7 VINCULACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD.

La entidad asignará un (1) punto al proponente que acredite el número mínimo de personas con discapacidad de acuerdo con el número total de trabajadores de la planta de su personal en los términos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 1082 de 2015 (adicionado por el Decreto 392 de 2018).

22. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencias de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta equilibrio eco. contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	GENERAL	EXTERNO	CONT/EJEC	ECO/FINAN	Variación de precios	Desequilibrio económico/aumento de precios de los bienes y servicios	Improbable / Valor 2	Menor / Valorac. 2	4	Bajo	Contratista/Mpio	Asegurar recursos y cumplimiento oportuno de tareas	Raro / 1	Insignificante / 1	Menor / 2	Bajo / 2	Si	Funcionario delegado.	Fecha de los estudios previos	Duración contrato	Prestar atención a precios del mercado. Informes	Mensual / cuando sea necesario
2	ESPECIFICO	EXTERNO	CONT/EJEC	SOCI/OPE/NAT/TE	Incumplimiento obligaciones laborales	Incumplimiento oportuno de disposiciones laborales vigentes, relacionadas personal vinculado	Improbable /Valor 2	Menor/Valor 2	4	Bajo	Contratista	Verificar cumplimiento del pago de salarios y prestaciones sociales	Raro / 1	Insignificante / 1	Menor / 2	Bajo / 2	No.	Funcionario delegado./ supervisor	Fecha del acta de inicio	Duración contrato	Revisión oportuna de documentos relacionados Planillas	Mensual / cuando sea necesario
3	GENERAL	EXTERNO	CONT/EJEC	FINANCIERO	Financiero	Variación tasas de interés, de cambio, devaluación y otras variables del mercado, frente a las estimaciones iniciales del Contratista, pueden afectar las utilidades	Improbable / Valor 2	Menor / Valoración 2	4	Bajo	Contratista / Municipio	Actualización constante sobre los cambios financieros y variables del mercado.	Raro / 1	Insignificante / 1	Menor / 2	Bajo / 2	Si	Funcionario delegado / contratista.	Fecha de los estudios previos	Duración contrato	Prestar atención a cambios financieros y precios del mercado. Informes	Mensual / cuando sea necesario
4	GENER/ESPECI	INTER/EXTER	CONT/EJEC	SOCI/OPE/NAT/TEC	Cambios normativos o de legislación tributaria	Variación de las condiciones económicas inicialmente pactadas de normas posteriores a la celebración del contrato, que impliquen un nuevo componente técnico o efectos tributarios.	Improbable /Valor 2	Menor/Valor 2	4	Bajo	Contratista / Municipio	Actualización constante sobre los cambios normativos y o legales sobre la materia.	Raro / 1	Insignificante / 1	Menor / 2	Bajo / 2	No.	Funcionario delegado	Fecha de los estudios previos	Duración contrato	Revisión oportuna de leyes, decretos y normas expedidos por el legislativo, ejecutivo y órganos competentes. Informes	Mensual / cuando sea necesario

5	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	SOC/OPER/TECN	Hurto y vandalismo	Daños a terceros que causan efectos desfavorables o cualquier daño, perjuicio o pérdida de los bienes a cargo del Contratista.
					Improbable / Valor 2	
					Menor / Valoración 2	
					4	
					Bajo	
					Contratista	
					Vigilancia constante de los bienes utilizados en la ejecución del contrato.	
					Raro / 1	
					Insignificante / 1	
					Menor / 2	
					Bajo / 2	
					Si	
					Contratista	
					Fecha del acta de inicio	
					Duración contrato	
					Vigilancia constante de los bienes utilizados en la ejecución del contrato. Informes.	
					Constantemente durante la ejecución del contrato.	
6	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	O	Accidentes de trabajo	Lesiones de un trabajador o cualquier persona ajena al servicio, que sufre algún tipo de lesión o daño a su integridad física, mental o moral.
					Improbable /Valor 2	
					Menor/Valor 2	
					4	
					Bajo	
					Contratista	
					Verificación de los pagos de seguridad integral y elementos de protección para ejecutar las actividades del contrato.	
					Raro / 1	
					Insignificante / 1	
					Menor / 2	
					Bajo / 2	
					No.	
					Funcionario delegado / Supervisor	
					Fecha acta de inicio	
					Duración contrato	
					Revisión oportuna de documentos relacionados. Planillas	
					Mensual / cuando sea necesario	
7	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	S/O	Daños a bienes ajenos y a terceros	Daños a los bienes de terceros relacionados al Capítulo I del Título VII de la Ley 599 de 2000 (Código Penal).
					Improbable / Valor 2	
					Menor / Valoración 2	
					4	
					Bajo	
					Contratista o	
					Atención en la operación del contrato evitando daños a terceros.	
					Raro / 1	
					Insignificante / 1	
					Menor / 2	
					Bajo / 2	
					Si	
					Contratista	
					Fecha del acta de inicio	
					Duración contrato	
					Vigilancia constante en la ejecución del contrato de los bienes muebles e inmuebles de terceros. Informes	
					Durante la ejecución del contrato.	
8	ESPECIFICO	INTERNO	PLAN/CONTRATEC	O/P/T	Falta de coordinación interinstitucional.	Irregularidades en el proceso contractual por falta de coordinación al interior de la entidad de gestiones ante diferentes entidades oficiales.
					Improbable /Valor 2	
					Menor/Valor 2	
					4	
					Bajo	
					Municipio	
					Comunicación constante durante las diferentes etapas del proceso contractual.	
					Raro / 1	
					Insignificante / 1	
					Menor / 2	
					Bajo / 2	
					No.	
					Funcionario delegado / Supervisor	
					Fecha del acta de inicio	
					Fecha de los estudios previos.	
					Comunicación interinstitucional constante. Planillas de visita, informes.	
					Durante las diferentes etapas del contrato.	

9	GENERAL	INTER/EXTER	EJECUCION	E/S/O/P/F/R/N/T	Casos fortuitos de fuerza Mayor	Afecta la normal ejecución del contrato.
					Improbable / Valor 2	Menor / Valoración 2
					4	Bajo
					Contratista / Municipio	Tener en cuanta cualquier imprevisto que afecte la ejecución del contrato.
					Raro / 1	Insignificante / 1
					Menor / 2	Bajo / 2
					Si	Contratista
					Fecha del acta de inicio	Duración contrato
					Vigilancia constante en de posibles irregularidades en la ejecución del contrato. Informes	Durante la ejecución del contrato.
10	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ESPECÍFICO	Utilización de vehículos en malas condiciones	Que no se pueda prestar el servicio por encontrarse e vehículo varado.
					Posible / Valor 3	Menor/Valor 2
					5	Bajo
					Contratista	Vigilancia constante de los internos en la ejecución del contrato.
					Raro / 2	Insignificante / 1
					Menor / 2	Bajo / 2
					No	Contratista
					Fecha del acta de inicio	Duración contrato
					Solicitar al contratista que los vehículos utilizados cumplan con excelente condiciones técnico mecánicas y mantenimiento periódico	Durante la ejecución del contrato.
11	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Desatención alimentaria a los niños, niñas y adolescentes titulares de	Incumplimiento del objeto contractual
					Posible / Valor 3	Catastr´fico/Valor 5
					8	Bajo
					Contratista	Vigilancia constante de los internos en la ejecución del contrato.
					Raro / 2	Bajo / 2
					Menor/ 2	Bajo / 2
					Si	Contratista
					Fecha del acta de inicio	Duración contrato
					Replantear la planeación para la ejecución, de tal manera que garantice el suministro de los alimentos a los titulares de derecho.	Durante la ejecución del contrato.
12	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Materia prima que no cumple con requisitos de calidad establecidos en	Deficiencia en la calidad de la prestación del servicio de alimentación
					Posible / 3	Moderaod /Valor 3
					6	Bajo
					Contratista	Vigilancia constante de los internos en la ejecución del contrato.
					Raro / 2	Raro / 2
					bajo/ 2	Riesgo bajo/ 2
					Si	Contratista
					Fecha del acta de inicio	Duración contrato
					Realizar mayor control por parte del contratista a los proveedores de alimentos y en recepción de materia prima	Durante la ejecución del contrato.

13	ESPECÍFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Contaminación de alimentos destinados a la distribución dentro	Perjuicios a la salud física y psicológica de los titulares de derecho.	Posible / 3	Catastrófico /Valor 5	8	Bajo	Contratista	Vigilancia constante de los internos en la ejecución del contrato.	Raro / 2	Bajo / 2	Bajo / 2	Riesgo bajo / 2	Si	Contratista	Fecha del acta de inicio	Duración contrato	Realizar mayor control por parte del contratista a los proveedores de alimentos y en recepción de materia prima	Durante la ejecución del contrato.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.

En cumplimiento de lo mandado en el Decreto 1082 de 2015, en el presente proceso se tipifican los riegos que puedan presentarse en el desarrollo del contrato, con el fin de cuantificar la posible afectación de la ecuación financiera del mismo, se señala el sujeto contractual que lo soportará, total o parcialmente y la ocurrencia de la circunstancia prevista en caso de presentarse.

Es de precisar que dicha enumeración no es taxativa sino meramente enunciativa, por lo tanto, si se presenta algún riesgo o riesgos no enunciados, éstos deben ser asumidos por el contratista.

De acuerdo con la distribución anterior, no procederán reclamaciones basadas en la ocurrencia de alguno de los riesgos asumidos por él, y, en consecuencia, el Municipio de Guarne no hará ningún reconocimiento, ni ofrecerá garantía alguna, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el contrato.

23. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS.

Teniendo en cuenta los riesgos estimados dentro del trámite del presente proceso contractual y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese afectar al Municipio de Guarne por el incumplimiento de las obligaciones surgidas de la presentación de la propuesta o de la celebración del contrato, se encuentra pertinente exigir garantías señaladas en el artículo 2.2.1.2.1.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, que permita a la Administración Municipal como entidad contratante en caso de presentarse algún o algunos de los siniestros que ampara, trasladar al garante la responsabilidad de resarcir en el porcentaje establecido por los perjuicios establecidos:

23.1 CON OCASIÓN DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.

Seriedad del ofrecimiento: Se genera como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones derivadas en el ofrecimiento del proponente. Este riesgo será asumido en su totalidad por el contratista y su equivalente será de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor total del valor de la oferta estimado para la presente contratación. Deberá tener una vigencia desde el momento de la presentación de la oferta hasta tres (3) meses más.

Cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos.

1. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
2. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el termino previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el termino previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses.
3. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
4. El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de las propuestas.
5. La falta de pago de los derechos de publicación en el diario único de contratación previstos como requisitos de legalización del contrato.

23.2 CON OCASIÓN DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

- **CUMPLIMIENTO**: por un monto equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

- **CALIDAD DE LOS BIENES**: por un monto equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo de este y cuatro (4) meses más.

- **CALIDAD DEL SERVICIO:** por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo de este y cuatro (4) meses más.

- **PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES:** por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del contrato y tres (3) años más.

- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: el contratista debe presentar garantía de responsabilidad civil extracontractual a favor de la entidad contratante por un monto equivalente a 200 SMMLV con una vigencia igual a plazo del contrato y cuatro meses más.

24. SUPERVISIÓN.

Para ejercer el control y la vigilancia en la etapa precontractual, contractual y poscontractual se ha considerado necesario que la Supervisión sea realizada por quien designe el Secretario de Educación y Cultura, quien deberá cumplir con las funciones de control y vigilancia en la ejecución del contrato y

las demás que señala la ley, acorde con el Manual de supervisión e Interventoría adoptado para el Municipio de Guarne y a las especificaciones técnicas, jurídicas y económicas consagradas en el pliego de condiciones, propuesta del o de los contratistas favorecidos y en el o los contratos. Si el ordenador del gasto considera conveniente cambiar alguno de las supervisiones, podrá realizarlo sin necesitad de suscribir un otrosí al contrato.

25. CONTROL SOCIAL - VEEDURÍAS CIUDADANAS.

El Municipio de Guarne convoca a las Veedurías Ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley 850 del 2003, para que desarrollen su actividad de control social durante la etapa pre-contractual, contractual y post-contractual o de liquidación en el presente proceso de selección de contratación directa.

26. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO.

El Municipio de Guarne es una Entidad Estatal del orden municipal, para lo cual una vez verificado el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación publicado en el Portal Colombia compra eficiente, se encontró lo siguiente "*Las alcaldías están obligadas por los Acuerdos Comerciales con Chile, Guatemala, los Estados AELC y la Unión Europea y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN".*

De acuerdo con lo anterior y según las excepciones de cada acuerdo se tendrán en cuenta para el presente proceso de contratación las obligaciones establecidas por Colombia para cada uno de los acuerdos comerciales señalados en el párrafo anterior, así:

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 ACUERDO COMERCIAL
Chile	SI	NO	NO	NO
Guatemala	SI	SI	NO	SI
CAN	SI	SI	NO	SI

El acuerdo comercial suscrito con Guatemala y la CAN no establece valores, por lo que las contrataciones diferentes de la Contratación Directa y la Mínima Cuantía se encuentran cubiertas.

Guarne, 5 de diciembre de 2025

DANILO CHAVERRA AYALA
SECRETARIA DE EDUCACION Y CULTURA
Elaboró: Biviana Marcela Rios Cano – Técnico Administrativo
Revisó: José Manuel Galvis – Director Contratación
Aprobó: Danilo Chaverra Ayala