ESTUDIO PREVIO

Líbano, 20 de enero del 2026.

Doctora:
BEATRIZ VALENCIA GOMEZ
Alcaldesa Municipal
Alcaldía Líbano - Tolima
Ciudad.

En cumplimiento de lo dispuesto en los numerales 7º y 12º del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, me permito presentar el estudio previo de oportunidad y conveniencia para llevar a cabo la presente contratación.

DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD A SATISFACER: La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional. En 1968 se creó el ICBF y asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición fundado en 1963, entre las cuales, la ejecución del proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria.

Desde entonces y hasta el 2006, los programas de alimentación escolar han funcionado con la orientación, financiación y lineamientos del ICBF para el sector público. Las modalidades de prestación del servicio se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a objetivos de mejoramiento del estado nutricional de los niños; a partir de 2006 se vincularon directamente con objetivos relacionados con el sistema educativo como una herramienta para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los escolares.

El Gobierno Nacional ha expedido una serie de Leyes como la 715 de 2001 que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006 que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que guardan coherencia con la protección de la infancia y adolescencia como el derecho a la alimentación, la salud y la educación, entre otros. Así mismo se ratifica al ICBF para articular y coordinar el Sistema Nacional de Bienestar Familiar, establecer los lineamientos que las instituciones deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes y de manera específica para el programa de alimentación escolar.

De otro lado, el numeral 17 del Artículo 76 de la Le 715 de 2001, determinó como competencia de los municipios, garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, y en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con lo establecido en el artículo 2°, parágrafo 2° de la ley 715 de 2001, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas.

Que el Decreto 1075 de 2015, del Ministerio de Educación Nacional, define la Estructura del Sector Educativo, determinando competencias y funciones. Que el Ministerio de Educación Nacional, expidió la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 y su actualización vigente resolución 00335 del 2021, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores. Suministrando un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

El Municipio cuenta con varias sedes Educativas, a las cuales asiste gran parte de la población infantil del Municipio, que están matriculados a la plataforma del SIMAT, garantizando la alimentación de los estudiantes, siendo partícipes tanto en su desarrollo intelectual, como su desarrollo físico y de alguna manera también se interviene para evitar la deserción escolar.

Se pretende satisfacer la necesidad alimentaria mediante la entrega de un complemento alimentario jornada mañana y/o tarde de acuerdo a las jornadas establecidas para cada Sede Educativa priorizada, bajo las modalidades de preparación en sitio en aquellas Sedes Educativas donde la infraestructura cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente y permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos; en aquellos casos donde la infraestructura de la Sede Educativa No permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos, será necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados, conforme el diagnóstico que se tiene por parte del Ente territorial de las condiciones actuales de las Instituciones Educativas a atender y que se localizan en el perímetro urbano y rural del Municipio de Líbano Tolima.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE es una de las principales estrategias del sector educativo que busca contribuir al acceso y permanencia escolar de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar, que están registrados en

la matrícula oficial. La alimentación escolar deberá ser suministrada por una persona natural o jurídica, que tenga la capacidad de llevar a cabo el objeto del contrato de acuerdo a las especificaciones y cantidades requeridas por el Municipio, al igual que atendiendo a las precisas disposiciones de orden legal y reglamentario que regulan el suministro de alimentación escolar, en especial el cumplimiento estricto de lo regulado en la Resolución 29452 del 29 de Diciembre de 2017, y en concordancia con la resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021.

En dichas resoluciones se permite la ejecución de modalidad de Ración Industrializada, listo para consumo, compuesto por alimentos procesados y no procesados como las frutas, esta última de manera opcional para incorporar por la ETC, entregándose de forma individual y en el empaque primario, que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por el MEN. En el caso de la preparación en sitio se implementará para las instituciones cumplan con la normatividad sanitaria vigente, que permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. Siempre teniendo un concepto favorable en los requerimientos emitidos por la autoridad sanitaria competente. Esto último, también incluye los recintos en que se almacenen cualquier producto que involucre el PAE.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LA MODALIDAD DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO Y/O PREPARADO EN SITIO; PARA ATENDER A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN ALGUNAS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE EL LÍBANO TOLIMA, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y ADMINISTRATIVOS ESTABLECIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL."

1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS A CONTRATAR**

INTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	CUPOS	DIAS DE ATENCIÓN
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS FLOREZ TIERRA ADENTRO	PRINCIPAL	PS	59	143
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INMACULADA CONCEPCIÓN	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	PS	130	143
TOTAL			**189**	

El suministro de complemento alimentario será de 189 raciones de complementos preparados en sitio y 9 raciones de complemento industrializado diarios durante 160 días calendario escolar, con una ración alimentaria correspondiente como mínimo al 20% de las necesidades nutricionales de un niño, niña o adolescentes en un día de acuerdo al grado y nivel de escolaridad en el que se encuentre, entre los 4 y 17 años de edad; este debe ser balanceado, variado y adecuado para los beneficiarios; según recomendaciones nutricionales del ICBF y del UAPA-PAE los cuales se compromete a entregarlos en cada institución educativa, conforme a la relación de necesidades en cada una de ellas, conforme a la relación de necesidades entregada por la coordinación de educación municipal.

NOTA: En el evento que el plazo de ejecución estimado para la presente contratación se vea disminuido con motivo del tiempo requerido para llevar a cabo el proceso de selección de contratista, dicho plazo se ajustará al tiempo real de ejecución y en consecuencia se ajustarán proporcionalmente la cantidad de cupos a atender en las instituciones educativas señaladas en la Tabla de Especificaciones Técnicas e identificación.

1. ASPECTOS TECNICOS Y DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- **Los horarios para entrega del complemento alimentario de acuerdo con la resolución 00335 de 2021 son los siguientes:**

Tabla 1. Guía de horarios de consumo del complemento alimentario

Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.

NOTA: Los horarios de consumo deben ser establecidos por la Entidad Territorial, teniendo en cuenta la dinámica de las Instituciones Educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; no obstante, en caso de que la Sedes Educativas priorizadas requieran cambio de horario diferente al establecido por la Entidad Territorial deberán notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes procedimientos, incluidas las verificaciones que se realizan a través de la supervisión o interventoría.

El horario definido deberá ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la modalidad preparado en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la modalidad Ración Industrializada y debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, del operador, de la supervisión y/o

interventoría.

- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO:** Se refiere al suministró diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

  Los complementos en alimentación deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato o en comedores comunitarios cercanos al establecimiento educativo, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructuras e inocuidad en los procesos de almacenamiento, reproducción y suministro de los alimentos.

  El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario tipo almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes la cual se ejecutará por parte de la gobernación en las sedes con jornada única. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

- **MÉTODOS DE PREPARACIÓN:** El procesamiento de los alimentos a suministrar, dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos en el comedor escolar, de los recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativa o comedor escolar y las dificultades que presente para el acceso de la población beneficiaria, estos complementos alimentarios podrán ser:

- **TRADICIONALES:** Son aquellas preparaciones de alimentos mediante métodos tradicionales, elaboradas bien sea en cocinas centrales desde las cuales se distribuyen a los establecimientos educativos o directamente en estos o en espacios comunitarios que cuente con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

  Se deben cumplir las normas relativas a la higiene, calidad fisicoquímica y microbiológica de los alimentos y aquellas sobre infraestructura física, equipos y menaje y demás establecido en los lineamientos técnico administrativo y estándares PAE (programa de alimentación escolar) del ICBF y lineamientos señalados en la Resolución 335 de 2021 y las correspondientes a la anterior resolución 29452 de 2017.

  - **RECEPCIÓIN DE MATERIAS PRIMAS**: encargados capacitados para interpretación de rotulado nutricional, con respecto a los nutrientes que puedan llevar, atendiendo a las directrices de la resolución 5109 de 2005 resolución 333

del 2011.

Posterior a la recepción se debe proceder al almacenamiento y conservación adecuada de los alimentos de acuerdo a su naturaleza, mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM para evitar contaminación cruzada, garantizar apilamiento correcto, saneamiento de las bodegas y entre otros la rotación adecuada, aplicando el método PEPS primeros en entrar primeros en salir. Para la recepción se debe verificar:

- Las condiciones del vehículo de transporte
- Las etiquetas nutricionales.
- Las condiciones de temperatura, humedad y empaques.
- El pesaje de los productos - Fechas de vencimiento
- Registros de trazabilidad: con el objetivo de verificar procedencia del producto (exigencia al proveedor)

- **ALISTAMIENTO Y PROCESADO DE ALIMENTOS:** Los operadores deben replicar a los manipuladores de alimentos, los contenidos de las capacitaciones realizadas por nutricionistas dietistas de las entidades gubernamentales a cargo de los programas sociales de alimentación. Los manipuladores de alimentos deben ser capacitados además de los temas de inocuidad, en calidad sensorial y nutricional de los alimentos a fin de lograr aceptabilidad de los mismos.

- **REQUISITOS DE SERVIDO:** Se debe contar con recipientes que faciliten la estandarización de las porciones al momento de servir los alimentos; partiendo de que los tamaños de porción varían para los diferentes grupos de edad y su peso y medida casera se especifican en las minutas patrón.

- **ESTANDARIZACION DE PORCIONES:** Se deben tener en cuenta para poder controlar costos desperdicios de alimentos, y satisfacer los usuarios.

Para estandarizar las porciones es necesario:

- Enumerar todos los productos a servir con el tamaño de la porción.
- Tablas de control de preparaciones: nombre, peso en crudo y cocido, vajilla en la que se sirve.
- Estandarizar todos los equipos y utensilios de preparación y servicio.
- Marcar moldes con señales hasta donde se debe servir.
- Disponer de balanza, cortador de tartas y tortas.
- Utensilios como cucharones, cucharas con referencia de capacidad.
- Vajilla de servicio con la referencia de capacidad.

3.2 CARACTERÍSTICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN RESOLUCIÓN 335 DE 2021.

- los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios

de las diferentes modalidades de suministro PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan trasmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

- Para el buen desarrollo de la operación del programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en Salud en donde se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del programa.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación conforme a las especificaciones establecidas y acorde con los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE, el operador deberá realizar entre otras las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del programa.

- **Plan de saneamiento:** elaboración del plan de saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora con forme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

- **Plan de ruta de distribución:** elaboración del plan de rutas para la entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas en el caso que no se disponga del servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

- **Áreas de almacenamiento, ensamble y procesamiento:** adecuar con base a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la

modalidad de atención planeada. Relacionar los equipos y utensilios que se disponen en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.

- **Plan de mantenimiento y reposición de equipos:** elaboración y ejecución del plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas, así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la ETC, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no sea vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.

- **Plan de capacitación:** diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para el personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura BPM, Aplicación de Procedimientos Operativos, Alimentación Saludable, entre otros que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Lo anterior estará sujeto al seguimiento por parte de la Entidad Territorial.

- **Adopción de ciclos de menú:** para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la supervisión o interventoría.

2. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

A través del profesional en nutrición y dietética se realizarán las determinadas minutas patrón, que cumplan con el aporte nutricional de mínimo definido, cumpliendo con cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se requiere la aprobación por parte de la UApA, en su defecto la Entidad Territorial certificada, se encarga de aprobarla, para su posterior ejecución.

Dentro de la implementación del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de El Líbano y en cumplimiento de la resolución 335/2021 /Anexo (2) Técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, Las Raciones Alimentarias deben cumplir con especificaciones de acuerdo a la modalidad CAJM/JT preparado en sitio y CAJM/JT ración industrializada. Las minutas patrón se dividen por niveles; preescolar, primaria, media, secundaria y bachiller.

Se muestra a continuación los aportes nutricionales que debe constar cada nivel.

Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad preparada en sitio, nivel: Preescolar

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad preparada en sitio, nivel: Primero, segundo y tercero.

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	334	11,8	11,2	45,0	171	1,9	108
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad preparada en sitio, nivel: Cuarto y quinto.

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel primeria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad de

Atención Ración Industrializada:

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

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Se concretarán las minutas para los colegios que se atenderán, por medio de las siguientes minutas realizadas por el nutricionista, la cuales estarán aprobadas por la ETC, en su defecto gobernación del Tolima, y se procederá a su posterior cotización.

Se administrará al operador la minuta realizada por la nutricionista, la cual ya va avalada por la ETC en su defecto gobernación, con la cual se trabajará.

3. **VALOR DEL CONTRATO:** El valor del presente proceso corresponde a la suma de **DOSCIENTOS VEINTIUN MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($ 221.134.914,00),** Este valor incluye el precio básico de la labor a ejecutar, los costos directos e indirectos en que incurra por su ejecución, el Impuesto al Valor Agregado (IVA) (si hubiere lugar) y demás gastos necesarios para el normal desarrollo de la misma, se incluyen en este presupuesto. El valor total de la oferta no podrá exceder el valor del presupuesto oficial; de lo contrario la propuesta será rechazada; divido así:

   El municipio atenderá 189 titulares de derecho, en 2 Sedes Educativas del municipio del Líbano en la modalidad de complemento alimentario Preparado en Sitio jornada mañana y/o jornada tarde. Para establecer el valor de este componente se realizó un estudio de costos que incluye las materias primas para la elaboración de complemento alimentario con un aporte de Kilo- calorías del 20%, de acuerdo a la minuta patrón; también se tuvieron en cuenta pago a personal, seguridad social, prestaciones sociales, deducciones de nómina, subsidio de transporte, prestaciones de servicios profesionales, dotación, aseo y bioseguridad, combustible, costos de transporte, control de vectores, análisis microbiológicos, arriendos, costos de mantenimiento de equipos y reposición de menaje, impuestos municipales como se detalla en la siguiente tabla:

MEDIA RI	
DESCRIPCIÓN	**PROMEDIO**
1. Pago de personal	$ 512,5
2. Seguridad Social	$ 148,5
3. Prestaciones Sociales	$ 116,8
4. Deducciones de nómina	$ 65,7
5. Subsidio de Transporte	$ 54,8
6. Prestación de servicios profesionales	$ 410,0
7. Dotación	$ 312,1
8. Alimentación	$ 5.352,4
9. Aseo y bioseguridad	$ 153,2
10. Transporte	$ 105,2

11. Control de vectores	$	15,8
12. Análisis microbiológicos	$	21,0
13. Arriendos	$	22,4
14. Costos de operación 8,5%	$	619,7
TOTAL VALOR DE LA RACIÓN	$	7.910,2

MEDIA PREPARADO EN SITIO		
DESCRIPCIÓN	PROMEDIO	
1. Pago de personal	$	467,7
2. Seguridad Social	$	148,5
3. Prestaciones Sociales	$	116,8
4. Deducciones de nómina	$	62,1
5. Subsidio de Transporte	$	42,3
6. Prestación de servicios profesionales	$	410,0
7. Dotación	$	347,2
8. Alimentos	$	5.461,0
9. Aseo y bioseguridad	$	175,3
10. Gas	$	105,2
11. Transporte	$	99,9
12. Control de vectores	$	17,5
13. Análisis microbiológicos	$	65,9
14. Arriendos	$	22,4
15. Costos de operación 8,5%	$	641,1
TOTAL VALOR DE LA RACIÓN	$	8.182,9

Nota: para la realización de este ejercicio financiero se tuvo en cuenta el IPC y cotizaciones realizadas a organizaciones cuyo objeto social corresponde al objeto a contratar.

ITEM	INTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD	CUPOS	DIAS DE ATENCIÓN	VALOR UNITARIA RACION	VALOR TOTAL
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS FLOREZ TIERRA ADENTRO	PRINCIPAL	PS	59	143	$ 8.182	$ 69.031.534,00

3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INMACULADA CONCEPCIÓN	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	PS	130	143	$ 8.182	$ 152.103.380,00
VALOR TOTAL							**$ 221.134.914**

4. **FORMA DE PAGO:** El municipio cancelará al contratista mediante actas parciales según acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, factura, informe de actividades y aportes al sistema de seguridad social, el pago se realizará por intermedio de la tesorería municipal.

5. **PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO:** El término para la ejecución del contrato será de ciento cuarenta y tres (143) días calendario escolar o hasta agotar los recursos, contados a partir del acta de inicio.

6. **OBLIGACION DEL CONTRATISTA:** El contratista se compromete a cumplir las obligaciones que emanan de la naturaleza mercantil del contrato, a su vez, el estará obligado a cumplir a entera satisfacción el objeto del contrato y en desarrollo del mismo, tendrá las siguientes obligaciones:

1. Realizar para la suscripción del contrato los trámites necesarios a su costa, para el cumplimiento de los requisitos de legalización e inicio de ejecución del contrato.
2. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y plazo establecido de conformidad con los estudios y documentos previos, así como demás documentos generados en virtud del proceso contractual.
3. El operador contará con un tiempo no superior a diez (10) días calendario, para ejecutar las obligaciones de alistamiento y logística previa adjudicación del contrato.
4. Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial de la bodega de almacenamiento de alimentos la cual debe ser dentro del municipio, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato.
5. Responder por el proceso de seguimiento y control de calidad de todos los procedimientos durante la ejecución del contrato.
6. Entregar durante la ejecución del contrato los bienes establecidos en los estudios previos, esto de acuerdo a los requerimientos determinados en las especificaciones técnicas y la propuesta presentada.
7. Informar oportunamente y por escrito al supervisor del contrato sobre las anomalías que se detecten en el desarrollo del mismo.

8. Atender los requerimientos realizados por parte de la supervisión del contrato, implementado las acciones correctivas que haya lugar.
9. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos que se puedan presentar en las visitas de supervisión.
10. Guardar absoluta reserva sobre toda la información que le sea suministrada o conocida con ocasión de la ejecución del contrato.
11. Entregar las cantidades requeridas por el municipio del Líbano Tolima igual a las ofertadas y con todas las especificaciones técnicas mínimas solicitadas. La ración PAE en las diferentes modalidades se debe entregar de acuerdo con la minuta entregada por la Entidad.
12. Disponibilidad de adaptación y/o modificación, frente al número de cupos, dadas las condiciones de desistimiento o adición de titulares de derecho al programa PAE, dependiendo del comportamiento de la matricula oficial.
13. El contratista deberá realizar los cambios a su costa de los bienes que no cumplan con la calidad y especificaciones técnicas solicitadas en los documentos del presente proceso contractual.
14. Realizar la facturación de los bienes objeto de suministro dentro de los términos del contrato.
15. El contratista deberá hacerse responsable prestando atención a las solicitudes, quejas o reclamos que resulten con relación a la calidad del suministro entregado al Municipio.
16. El Contratista establecerá un servicio permanente según las necesidades a contratar, disponiendo del personal, equipo y medios técnicos adecuados.
17. El contratista debe presentar informe de ejecución del contrato debidamente soportado y debe ser entregado al supervisor.
18. Diligenciar los formatos requeridos por parte del ente territorial y diseñado por el Ministerio de Educación Nacional en lo concerniente a la Operación del Programa de Alimentación Escolar.
19. Desarrollar la operación del Programa de alimentación escolar de acuerdo a los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)-Resolución 335 de 2021.
20. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actúan por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el contratista deberá informar de tal evento a la alcaldía municipal del Líbano y las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
21. Cumplir con los aportes de los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, en los términos de la ley 789 de 2002, el decreto 1703 de 2002 y demás normas concordantes.
22. Las demás que por ley o por naturaleza del contrato se entiendan de pleno incorporadas al mismo.
23. El contratista deberá asumir el valor de los descuentos legales, establecidos por la Secretaría de Hacienda Municipal, y son los siguientes:
    - Estampilla Pro-Cultura el 1%.
    - Estampilla pro- Tercera Edad el 4%

- Industria y Comercio, el 1%
- Tasa Pro Deporte 2,5%.
- Tasa Comisaria De Familia 2% (cuando el valor apagar sea superior a 10 SMMLV)
- Los demás establecidos, de acuerdo al Régimen Tributario del Contratista

7. OBLIGACIONES DE LA ALCALDÍA:

1. Pagar oportunamente al contratista en la forma establecida en la cláusula forma de pago.
2. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el contratista de conformidad con las condiciones y términos del contrato.
3. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
4. Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos consagrados por la ley.
5. Realizar la supervisión del mismo de conformidad al manual de interventoría y supervisión adoptada por el municipio (resolución No 2669 de 2022).

8. CÓDIGO UNSPSC DEL OBJETO A CONTRATAR

Código UNSPSC	Descripción
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	Desarrollo Y Servicios Sociales
50193000	Bebidas Y Comidas Infantiles
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber

9. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN: En razón a la cuantía del contrato y la naturaleza de su objeto, el procedimiento aplicable para la escogencia del contratista será el de Selección Abreviada Subasta Inversa, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, adicionado y modificado por el Decreto Nacional 173 de 2016, 213 de 2016, 740 de 2016, 281 de 2017.

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

10. <u>REQUISITOS HABILITANTES PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE SELECCIÓN</u> <u>En</u> cumplimiento del contenido del artículo 5 de la ley 1150 de 2007, los requisitos relativos a la capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, la capacidad financiera y de organización no otorgarán puntaje al oferente, pero su cabal cumplimiento es requisito perentorio para su habilitación para la participación en el proceso de selección. Toda la información que se exige debe ser presentada en forma clara y a través de la documentación exigida.

Capacidad Jurídica

En el presente proceso de contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del Contrato y un año más.

La alcaldía Municipal del Líbano, también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no hay a sanciones inscritas.

Las representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

Experiencia General

En concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y en el Decreto 1082 de 2015, para efectos de la valoración de la experiencia se exige como una de las condiciones habilitantes que el proponente persona natural o jurídica, deberá acreditar un (1) contrato cuyo objeto corresponda a programas de alimentación escolar PAE, el valor del contrato debe ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial; adicionalmente los contratos deberán estar registrados en el RUP.

La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio) podrá aportarla uno de sus integrantes, Ahora bien, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese

contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación, por lo que deberá aportarse el documento legible de conformación de la figura asociativa, para determinar el porcentaje de participación el oferente que la pretende acreditar.

NOTA1: Cada uno de los contratos con los que se pretende acreditar la Experiencia requerida en el presente numeral deberá estar clasificado en la totalidad los códigos enunciados con anterioridad, según la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas UNSPSC.

NOTA 2: Para acreditar esta experiencia, además del RUP, deberá anexar copia del contrato y/o acta de liquidación y/o acta de recibo final y/o acta de adjudicación y/o certificación expedida por la entidad pública contratante, para verificar el objeto, que contenga la siguiente información:
- Entidad contratante.
- Objeto del contrato.
Valor del contrato
- Alcance del contrato, o ítems de ejecución y principales actividades desarrolladas.

Código UNSPSC	Descripción
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	Desarrollo Y Servicios Sociales
50193000	Bebidas Y Comidas Infantiles
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber

La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio) podrá aportarla uno de sus integrantes, Ahora bien, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación, por lo que deberá aportarse el documento legible de conformación de la figura asociativa, para determinar el porcentaje de participación el oferente que la pretende acreditar.

NOTA1: Cada uno de los contratos con los que se pretende acreditar la Experiencia requerida en el presente numeral deberá estar clasificado en la totalidad los códigos enunciados con anterioridad, según la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas UNSPSC

Experiencia Específica

La experiencia especifica se evaluará a partir de la información presentada por el proponente en el RUP, para lo cual, el proponente deberá acreditar la celebración y ejecución de un (01) contrato de prestación de servicios, celebrados con entidad pública, que sus objetos sean el servicio para la implementación del programa de alimentación escolar para brindar complemento alimentario a estudiantes y/o elaboración de alimentación escolar para niños, niñas y adolescentes de conformidad con los lineamientos del MEN cuyo valor debe ser igual o mayor al 100% del Presupuesto oficial, y que se encuentren registrados en el Registro Único de Proponentes.

NOTA 1: El contrato que se presente para acreditar la experiencia específica deberá ser diferente al presentado para acreditar la experiencia general.

NOTA 2: Cada uno de los contratos con los que se pretende acreditar la Experiencia requerida en el presente numeral deberá estar clasificado en la totalidad los códigos enunciados con anterioridad, según la Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas UNSPSC

NOTA 3: La experiencia del oferente plural (unión temporal, consorcio) podrá aportarla uno de sus integrantes, Ahora bien, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación, por lo que deberá aportarse el documento legible de conformación de la figura asociativa, para determinar el porcentaje de participación el oferente que la pretende acreditar.

NOTA 4: Para acreditar esta experiencia, además del RUP, deberá anexar copia del contrato y/o acta de liquidación y/o acta de recibo final y/o acta de adjudicación y/o certificación expedida por la entidad pública contratante, para verificar el objeto, que contenga la siguiente información:
- Entidad contratante.
- Objeto del contrato.
Valor del contrato
- Alcance del contrato, o ítems de ejecución y principales actividades desarrolladas.

• En caso de presentarse certificaciones por adiciones a los contratos principales, éstas se verificarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando.
• En el evento de certificaciones que indiquen que en la ejecución del contrato se realizó como unión temporal o consorcio, las certificaciones requeridas, igualmente deben cumplir con la anterior información y requisitos para acreditar la experiencia del proponente.

Código UNSPSC	Descripción
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	Desarrollo Y Servicios Sociales
50193000	Bebidas Y Comidas Infantiles
90101600	Servicios De Banquetes Y Catering
90101500	Establecimientos Para Comer Y Beber

REQUISITOS DE CAPACIDAD TECNICA

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

CARGO	CANT	PROFESION	EXPERIENCIA
DIRECTOR DE PROYECTO	1	**PERFIL:** título profesional en ingeniería de alimentos y/o ingeniera industrial y/o ingeniero agroindustrial tecnólogo de alimentos, y/o nutricionista. con especialización. para lo cual deberá adjuntar: copia del título pregrado. copia de la tarjeta profesional copia del título de postgrado. carta de compromiso	**EXPERIENCIA GENERAL:** 36 meses de experiencia profesional los cuales se contarán a partir de la expedición de la tarjeta profesional. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA:** deberá acreditar 24 meses de experiencia específica en programas de alimentación escolar PAE, dentro de la cual deberá aportar una certificación con mínimo 12 meses de experiencia como director en programas de alimentación escolar PAE.
NUTRICIONISTA DIETISTA	1	**PERFIL:** título profesional en nutrición. para lo cual deberá adjuntar:	**EXPERIENCIA GENERAL:** deberá acreditar 36 meses de experiencia profesional a partir de la tarjeta profesional. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA:**

		copia del título pregrado. copia de la tarjeta profesional.	deberá acreditar 24 meses de experiencia específica en programas de alimentación escolar PAE o atención a la primera infancia.
PROFESIONAL DE CAMPO	1	**PERFIL:** título profesional ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial y/o ingeniero agroindustrial y/o nutricionista dietista y/o tecnólogo de alimentos deberá adjuntar: copia del título profesional. copia de la tarjeta profesional en los casos que aplique.	**EXPERIENCIA GENERAL:** deberá acreditar 24 meses de experiencia profesional una vez expedida la tarjeta profesional en los casos que se requiera. **EXPERIENCIA ESPECIFICA:** deberá acreditar 12 meses de experiencia profesional como director, gerente, coordinador o supervisor, en programas de alimentación escolar PAE

BODEGA

- Los proponentes que participen en forma individual, en unión temporal o consorcio deberán contar con bodega de almacenamiento en el Municipio de Líbano Tolima; en caso que la bodega sea propiedad del proponente, deberá aportarse copia el Certificado de Matrícula Inmobiliaria, cuando se trate de bodega arrendada, deberá presentarse copia del respectivo contrato de arrendamiento con fecha de finalización hasta que termine el programa PAE, adicionalmente deberá aportar ACTA DE VISITA de inspección sanitaria VIGENTE con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta, otorgada por el Ente competente (secretaria de Salud) los resultados de la visita y la certificación deben corresponder a concepto favorable.

Nota: Este requisito podrá ser (SUTEJO A VISITA) por parte de la entidad.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO

El oferente deberá acreditar que los vehículos destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos.

El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a lineamiento técnico del PAE y establecidos en la resolución 29452 de 2017 y en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte (así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan), los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Por lo anterior, el oferente deberá presentar en su propuesta, tener a su disposición para la ejecución del objeto contractual, como mínimo dos (02) vehículos automotor, apto para el transporte de alimentos y refrigerios, con su respectivo concepto sanitario favorable expedido por el ente competente, de igual manera se deberá adjuntar copia de la tarjeta de propiedad , el certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente, carnet de manipulación de alimentos de los conductores y un auxiliar por cada uno de los vehículos; si los vehículos no son de propiedad del oferente, deberá allegar el contrato de alquiler de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados.

11. **JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN:** Los parámetros para establecer la idoneidad del contratista a seleccionar se harán con base en ELEMENTOS DE CALIDAD Y PRECIO soportados en puntajes o fórmulas.

13. ANÁLISIS DE RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN: La distribución del riesgo del contrato está fundamentada en lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 (reglamentario de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007). Teniendo en cuenta lo dispuesto en las normas anteriores las siguientes son las condiciones de tipificación asignación de los riesgos involucrados en el desarrollo y ejecución del contrato que se pretende celebrar.

De acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y del Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, procede a evaluar el riesgo de la presente contratación. En primer lugar, se debe identificar el contexto en cual la Entidad Estatal interactúa para conocer el ambiente social, económico y político e identificar sus propios riesgos, los comunes a sus procesos de contratación y los del presente proceso de contratación. Una vez establecido el contexto, se debe identificar los riesgos, clasificar según su clase, fuente, etapa del proceso y tipo. Luego, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia, se identifica la asignación y finalmente se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta el costo y el beneficio de las acciones identificadas para el tratamiento de los mismos.

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cambios en los tributos y aranceles aplicables	Variación en el precio del suministro	4	3	7	Alto	Municipio del	Estipulación contractual que permita revisar precios frente a modificaciones en tributos y aranceles aplicables	3	2	5	Medio	si	Municipio del	En la redacción de los Documentos del Proceso	La del vencimiento del contrato	En la ejecución y supervisión del contrato revisar los precios del mercado	Permanente
2	General	Externo	Selección	Económico	Propuesta artificialmente baja	Incumplimiento en las obligaciones y mala calidad del suministro	4	3	7	Alto	Contratista	Verificación de los requisitos habilitantes y revisión de la parte financiera en comparación con las demás propuestas	3	2	5	Medio	Si	Municipio	Etapa de Inicio de la selección	Terminación de Ejecución del contrato	Revisión de las propuestas económicas al momento de la selección	Permanente

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
3	Especifico	Externo	Ejecución	Económico	Cambios en el precio	Variación en el precio	3	2	5	Medio	Proveedor	El precio no esta sujeto a reajustes y el proveedor debera crear sus propios mecanismos de cobertura	2	1	3	Bajo	No	Proveedor	En la presentacion de la propuesta economica	En la fecha de adjudicación y firma del contrato	Seguimiento a la ejecución y la facturación del contrato	Permanente
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en el plazo del suministro contratado	La entidad no ve su necesidad satisfecha oportunamente	3	2	5	Medio	Proveedor	Estipulacion en el contrato de los tiempos de entrega y verificacion de inventarios por parte del contratista considerando que las fronteras se encuentran cerradas.	3	1	4	Bajo	Si	Municipio del Líbano	Al momento de presentar la propuesta o incumplimiento de la adquisicion.	Ejecución de la sanción por parte del municipio	En la Administración del contrato mediante información entregada por el supervisor	Permanente

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
5	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en los requisitos técnicos del suministro	La calidad del suministro entregado es menor a la estipulada en el contrato	4	3	7	Alto	Proveedor	Exigir al proponente la certificacion de la calidad de los productos	3	2	5	Medio	No	Municipio del Líbano	En la verifcacion de las certificaciones del proveedor	Al recibo de las certificaciones	Al recibo de las certificaciones	Permanente
6	Especifico	Externo	Selección	Operacional	Adjudicación a Proveedores sin capacidad para soportar la ejecución del contrato	Necesidades insatisfechas de la administración.	3	3	6	Alto	Municipio del Líbano	Establecimiento de requisitos mínimos técnicos y de requisitos habilitantes adecuados y proporcionales en los Documentos del Proceso	3	1	4	Bajo	Si	Municipio del Líbano	Durante la redacción de los Documentos del Proceso	En la fecha máxima para la expedición de adendas	Revisando los reclamos de otras entidades.	Durante la etapa de planeación

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
7	Especifico	Externo	Selección	Ambientales	Productos sin el protocolo de desinfección y sin el debido embalaje.	Posibles contagios de COVID 19 por no cumplir con las normas establecidas.	5	3	8	Riesgo Extremo	Proveedor/Municipio	El contratista debera garantizar un adecuado y correcto protocolo de bioseguridad al momento de entregar la adquisicion y la entidad debera verificar que dicho protocolo se lleve a cabo antes de recibir los productos.	3	2	5	Medio	Si	Proveedor/Municipio	Al momento de adjudicar el proceso.	Al momento de la entrega de los productos.	El supervisor designado se debera comunicar con el contratista para cordinar los protocolos de bioseguridad a implementar.	Diaria

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
8	Especifico	Externo	Selección	Ambientales	Lugar de Almacenamiento sin protocolo de Bioseguridad	Posibles contagios de COVID 19 por no cumplir con las normas establecidas.	5	2	7	Riesgo Alto	Proveedor/Municipio	El contratista debera garantizar que el sitio de almacenamientos de las raciones cumplan con la normatividad dispuesta para ello.	3	2	5	Medio	Si	Proveedor/Municipio	Al momento de adjudicar el proceso.	Al momento de la entrega de los productos.	El supervisor designado debera comunicar con el contratista para cordinar los protocolos de bioseguridad	Diaria

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Daños a terceros, daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen como consecuencia del suministro.	Demandas, interrupción en la ejecución del contrato, indemnizaciones económicas.	4	2	5	Riesgo Medio	Proveedor	El contratista debera suscribir poliza de responsabilidd extracontractual para amparar cualquier daño.	2	1	3	Bajo	No	Proveedor	Al momento de adjudicar el proceso.	Al momento de la entrega de los productos.	El supervisor debera verificar la poliza suscrita y los siniestros que se puedan ocasionar.	Mensual

	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	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	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
10	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento De Obligaciones Laborales	No se cumplen oportunamente las disposiciones laborales vigentes, relacionadas con el personal vinculado a la ejecución del contrato.	5	2	7	Riesgo Alto	Proveedor	Verificar las Planillas de seguridad social de todos los trabajadores vinculados al programa	3	2	5	Medio	No	Municipio	Al iniciar la ejecucion del contrato	Al Culminar el contrato	En el seguimiento realizado por el supervisor	Permanente
11	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	No se cumpla con las normas de sanidad e higiene	Alimentos no preparados con las normas de higiene	4	3	7	Alto	Proveedor	Exigir al proveedor al momento de la ejecucion el cumplimiento de estas normas	3	2	5	Medio	Si	Municipio /Contratista	En la entrega de las propuestas	Al terminar la ejecución del contrato	Visitando el lugar de preparación y distribución de alimentos	Permanente

12. ACUERDOS COMERCIALES

Para el presente proceso de contratación **NO** aplica ningún acuerdo comercial suscrito con la Unión Europea y los Estados AELC, de acuerdo a la última actualización publicada con Colombia compra eficiente el día 09 de febrero del 2024.

Para revisar los valores a partir de los cuales son aplicables los acuerdos comerciales vigentes remitirse al siguiente enlace: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/files_2020/manual_manejo_de_acuerdos_comerciales_24nov2021_1.pdf

14. GARANTÍAS EXIGIDAS PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN: El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la Oferta a favor del Municipio del Líbano con N.I.T. N° 800.100.061-0, de acuerdo con lo establecido a continuación:

La garantía deberá ser por un valor equivalente al 10% del valor total del presupuesto oficial, válida como mínimo por tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección; en caso de prorrogarse el plazo del proceso, el proponente deberá mantener vigentes todos los plazos y condiciones originales de su propuesta y ampliar la validez de la garantía de seriedad por el término adicional que señale EL MUNICIPIO.

Si el proponente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombres de todos sus integrantes, y no a nombre del representante legal, ni a nombre del consorcio o unión temporal. La omisión de presentar la garantía de la propuesta, genera rechazo de la propuesta.

1. **CUMPLIMIENTO:** Con una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución y hasta su liquidación, término que será de cuatro (4) meses más.

2. **PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES**: Su cuantía es del cinco (5%) del valor del contrato, por la vigencia del mismo y tres años más.
3. **CALIDAD DE BIENES:** Su cuantía es por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo, y por término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro meses más.
4. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: El valor asegurado en las pólizas que amparan la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas, en ese orden para la presente contratación el MUNICIPIO exige que el precitado amparo se constituya por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, en ningún caso inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia.

15. CLAUSULAS EXCEPCIONALES: En la presente contratación se pactarán las siguientes cláusulas:

CLAUSULA DE MULTAS. En caso de incumplimiento parcial demostrado de las obligaciones a cargo del contratista en virtud del contrato que se suscriba, el Municipio estaría facultado para imponer multas diarias y sucesivas equivalentes al 1X1.000 del valor total del contrato, por cada día de incumplimiento de sus obligaciones, si a juicio del Municipio de ello se derivan perjuicios para la administración, sin que el monto total exceda del VEINTE POR CIENTO (20%) el valor total del contrato, cantidad que se imputará a la de los perjuicios que reciba el Municipio por el incumplimiento.

CLAUSULA DE PENAL PECUNIARIA. En caso de incumplimiento definitivo por parte del contratista de cualquiera de las obligaciones contraídas con el contrato o de declaratoria de caducidad, el contratista deberá pagar al Municipio, a título de pena, una suma equivalente al VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del contrato, suma que el Municipio hará efectiva mediante el cobro de los saldos que adeude el contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios.

16. **FUNCIONES GENERALES DEL SUPERVISOR:**

1. Apoyar el logro de los objetivos contractuales.

2. Velar por el cumplimiento del contrato en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del contrato.
3. Mantener en contacto a las partes del contrato.
4. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.
5. Solicitar informes, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del contrato.
6. Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas del contrato.
7. Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna y motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando éstos no se ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas.
8. Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del contrato para dejar documentadas diversas situaciones y entre las que se encuentran: actas de actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final.
9. Informar a la Entidad Estatal de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.
10. Informar a la Entidad Estatal cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.
11. Exigir el cumplimiento de los protocolos de seguridad en el trabajo según la actividad desarrollada y de conformidad con la normatividad vigente.
12. Velar por el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y HSEQ cuando aplique

VIGILANCIA ADMINISTRATIVA

1. Velar porque exista un expediente del contrato que esté completo, actualizado y que cumpla las normas en materia de archivo.
2. Coordinar las instancias internas de la Entidad Estatal relacionadas con la celebración, ejecución y liquidación del contrato. Por ejemplo: pólizas, impuestos, y documentos para la celebración del contrato, etc.
3. Entregar los informes que estén previstos y los que soliciten los organismos de control.
4. Garantizar la publicación de los documentos del contrato, de acuerdo con la ley.
5. Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social, salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales, etc. De acuerdo con la naturaleza del contrato.

Vigilancia técnica

1. Verificar y aprobar la existencia de las condiciones técnicas para iniciar la ejecución del contrato (por ejemplo planos, diseños, licencias, autorizaciones, estudios, cálculos, especificaciones, etc.).
2. Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuere necesario.
3. Justificar y solicitar a la Entidad Estatal las modificaciones o ajustes que requiera el contrato.
4. Solicitar que la Entidad Estatal haga efectivas las garantías del contrato, cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes.

Vigilancia financiera y contable

1. Revisar los documentos necesarios para efectuar los pagos al contrato, incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto del mismo.
2. Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo.
3. Verificar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente.
4. Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación y/o terminación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.

17. **SUPERVISIÓN:** La supervisión será ejercida por técnico administrativo del grupo de educación y cultura, de la alcaldía Municipal del Líbano, o quien se ha designado por el ordenador del gasto por medio de acto administrativo.

MONICA CONSTANZA JACOBO LONDOÑO
Técnico Administrativo