ESTUDIO PREVIO
PRINCIPIO DE PLANEACIÓN

AREA SOLICITANTE	RECTORIA
FECHA DE ELABORACIÓN	Marzo 10 de 2026
NUMERO	2
RESPONSABLE	MARÍA NUBIA TRIANA LEAL – Rectora Ordenadora del Gasto
PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Una vez expuesta la necesidad de la Entidad y dado el objeto a desarrollar con el futuro contrato, es necesario contar con la persona que cumpla con los requisitos contenidos en el presente estudio previo.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Institución Educativa John F. kennedy, en cumplimiento de su función misional de garantizar la adecuada prestación del servicio educativo, requiere entregar en concesión un espacio físico destinado exclusivamente al funcionamiento de la tienda escolar durante la vigencia 2026.

La finalidad es asegurar la prestación de un servicio complementario de expendio de alimentos dentro de las instalaciones del plantel, garantizando seguridad, accesibilidad y promoción de hábitos de vida saludable.

La Institución no cuenta con la capacidad administrativa ni operativa para prestar directamente este servicio, razón por la cual se hace necesario entregar en concesión el espacio físico mediante proceso de selección objetiva.

La competencia para adelantar el presente proceso radica en el Rector como Ordenador del Gasto, conforme a la Ley 715 de 2001, el Manual de Contratación institucional y previa autorización del Consejo Directivo.

OBJETO

CONCESIÓN DE ESPACIO FÍSICO, EN IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, A QUIEN OFREZCA LAS MEJORES CONDICIONES ECONÓMICAS Y TÉCNICAS, PARA LA PRESTACIÓN EXCLUSIVA DEL SERVICIO DE TIENDA ESCOLAR DURANTE LA VIGENCIA 2026.

MODALIDAD DE SELECCIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El presente proceso se adelanta bajo la modalidad de Mínima Cuantía, conforme al numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

Se trata de un contrato de concesión de uso de bien fiscal que no implica erogación de recursos públicos, sino que genera ingresos a favor de la Institución Educativa mediante el pago de un canon mensual.

En consideración a la vigencia de la Ley 996 de 2005 (Ley de Garantías), la Entidad opta por esta modalidad garantizando los principios de transparencia, publicidad y selección objetiva.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del presente proceso corresponde a la suma de CUATRO MILLONES DE PESOS ($4.000.000) MCTE, valor que resulta de la estimación del canon mensual de concesión durante el plazo del contrato.

Canon mensual base: $500.000 M/CTE

La oferta económica no podrá ser inferior al valor estimado establecido por la entidad**.** En caso de presentarse una oferta inferior, esta será **rechazada** por no cumplir con las condiciones de la invitación pública.

PLAZO: DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE (257) DIAS CALENDARIO.

FORMA DE RECAUDO DEL CANON

El concesionario realizará pagos mensuales dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, de acuerdo con los días efectivamente autorizados según el calendario académico institucional, así:

Mes	Cannon Mensual de Concesión
MARZO	$150.000,00
ABRIL	$500.000,00
MAYO	$500.000,00
JUNIO	$350.000,00
JULIO	$500.000,00
AGOSTO	$500.000,00
SEPTIEMBRE	$500.000,00
OCTUBRE	$500.000,00
NOVIEMBRE	$500.000,00
VALOR TOTAL	**$4.000.000,00**

SUPERVISIÓN

Nombre del supervisor:	**IBEL DE LOS ÁNGELES RODRÍGUEZ OROZCO** **CC. 28.542.354**
Dependencia:	**Docente**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La entidad adjudicará el proceso al proponente que oferte el MAYOR VALOR por concepto de canon de concesión, siempre que cumpla con los requisitos habilitantes establecidos en la invitación pública.

DEFINICIONES PARA EFECTOS DEL CONTRATO: Se entenderá por:

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias
Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas técnicas reconocidas.

Alimentos fritos: Son aquellos que son sumergidos en aceite, grasa o manteca caliente, provocando que los alimentos absorban parte de esta grasa, convirtiéndose en una comida con un aporte calórico mayor.

Alimentos naturales: Son aquellos que pertenecen a los siguientes grupos de alimentos que no contienen edulcorantes, azúcar, sal, ni grasa agregada: frutas (entera, en jugo o zumo de fruta), verduras, granos integrales, productos lácteos y sus derivados, huevos, nueces, semillas.

Alimento perecedero: El alimento que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Alimentación saludable: Es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano. Se denomina también alimentación equilibrada.

Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y toda autoridad que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria.

Azúcar: Sustancia cristalina, generalmente blanca, soluble en agua y de sabor dulce, que se encuentra en el jugo de muchas plantas y se extrae especialmente de la caña dulce y de la remolacha; se emplea en alimentación como edulcorante nutritivo y generalmente se presenta en polvo de cristales pequeños.

Bebidas azucaradas: Son todas aquellas bebidas que contienen azúcar artificial o natural que exceden el promedio de la cantidad recomendada por los médicos para la ingesta sana, de niños y adultos.
Las bebidas endulzadas con azúcar o edulcorantes naturales, artificiales o ambos, abarcan las bebidas carbonatadas o gaseosas; las bebidas con sabor a frutas; al igual que las bebidas deportivas energizantes. La definición excluye a los jugos puros o naturales de solo fruta.

Bebida gaseosa o carbonatada: Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo; con adición o no de: edulcorantes

naturales, artificiales o ambos, jugos de frutas, concentrados de frutas y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Comidas rápidas: Se define como cualquier comida que se cocina fácilmente y debe ser consumida rápidamente. Estos productos son hechos particularmente con grasas saturadas, llamativas por el alto contenido de componentes como salsas, sal, aditivos, colorantes, etc.

Concepto sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Día de la buena alimentación: Hace referencia al día martes de cada semana en el que los centros educativos e instituciones educativas oficiales del Distrito favorecerán el consumo de alimentos como: frutas enteras, picadas o en jugo, ensaladas de verduras, lácteos y derivados, barras de cereal, frutos secos, agua, derivados de cereales, combos como: yogurt con cereal, kumis con ponqué, fruta con queso, jugo de fruta con galletas, jugo de fruta con sándwich, bebida láctea con barra de cereal, entre otros.

Grasas insaturadas: Se encuentran principalmente en los aceites vegetales y son líquidos a la temperatura ambiente.

Grasas saturadas: Se encuentran generalmente en los alimentos de origen animal y son sólidas a temperatura ambiente.

Hábitos alimentarios: Conjunto de costumbres que condicionan la forma como los individuos o grupos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influidas por la disponibilidad de éstos, el entorno social y cultural, y el acceso a los mismos.

Higiene de alimentos: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Manipulador de alimentos: Persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución.

Sobre peso y obesidad: Acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

Promoción de hábitos de vida saludables: Proceso permanente y reflexivo que contribuye a generar cambios favorables en los conocimientos, actitudes y prácticas de individuos, el cual tiene como finalidad alcanzar el bienestar social e individual.

Proyecto de Alimentación Escolar (PAE): Conjunto articulado y coherente de estrategias orientadas a contribuir en el derecho a la vida sana, a la educación con calidad y a la alimentación, en el marco de las

políticas nacionales y distritales, brindando un apoyo alimentario con calidad nutricional, variado e inocuo; fomentando la promoción de prácticas adecuadas de alimentación y de actividad física y la construcción colectiva de una cultura de la alimentación saludable, favoreciendo el acceso y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo distrital.

Productos de paquete: Conocidos como "productos empacados", altos en sodio, grasa y azucares, porque tienen exceso de aditivos, preservantes, y de nutrientes como el sodio, las grasas y los carbohidratos, los cuales pueden no ser benéficos para la salud si se consumen frecuentemente y en altas cantidades.

Sodio: Mineral esencial para el organismo humano ya que, en colaboración con el potasio, sirve para regular la presión arterial, el volumen de sangre circulante y la cantidad de agua que hay en el organismo, Además, participa en la conducción de impulsos nerviosos y el correcto funcionamiento muscular.

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Tienda escolar: Espacio ubicado dentro de las instituciones educativas destinado al expendio de alimentos para el consumo de la comunidad educativa. La definición de "tienda escolar" también aplica para los conceptos de "kiosko", "caseta", "cafetería escolar" y similares

Función de las tiendas escolares: La función de las tiendas escolares es la provisión de alimentos y productos nutritivos, higiénicamente preparados y a precios accesibles a la comunidad escolar. La tienda escolar debe promover prácticas de alimentación saludable en la comunidad educativa, a través del cumplimiento de condiciones técnicas, de la articulación de estrategias pedagógicas y de procesos que fomenten la promoción de la salud de los estudiantes.

Oferta de alimentos. Los alimentos ofertados en las tiendas escolares deberán propiciar una alimentación completa, equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá tener registro sanitario expedido conforme lo establecen los Decretos Nacionales 3075 de 1997' y 539 de 20148, las Resoluciones 5109 de 20059y 4254 de 2011'°del Ministerio de la Protección Social y 2674 de 2013" del Ministerio de Salud y Protección Social y/o las demás que modifiquen, adicionen o sustituyan la reglamentación antes mencionada.

Se exceptúan del cumplimiento de estos requisitos, los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.

La oferta de alimentos en las tiendas escolares deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- La oferta diaria de alimentos y bebidas saludables de las tiendas escolares deberá incluir todos y cada uno de los siguientes ingredientes, los cuales deberán presentarse de manera llamativa, prioritaria y variada, así:
- Frutas, en cualquiera de las presentaciones: enteras, picadas o en jugo.
- Barras de cereal, frutos secos, derivados de cereales y lácteos.

- Combos que incluyan todos los anteriores alimentos en combinación, tales como: yogurt con cereal, kumis con ponqué, fruta con queso, jugo de fruta con galletas, jugo de fruta con sándwich, bebida láctea con barra de cereal, entre otros.
- En los colegios y sedes en donde las tiendas escolares cuenten con las condiciones mínimas de refrigeración, deberán brindar una oferta diaria de lácteos y sus derivados.

- Es deber de la tienda escolar ofertar diariamente agua potable, tratada, envasada y ubicada en un lugar visible, favoreciendo su venta a través de la divulgación y promoción de este producto.
- Realizar los cambios de alimentos defectuosos que se encuentren, dentro del término máximo de 24 horas a partir de la fecha de solicitud por el supervisor del contrato.
- Garantizar que los bienes entregados cumplan con las normas técnicas de calidad necesarias para el buen uso y consumo de los mismos.
- Firmar el acta de entrega de los bienes contratados de común acuerdo con el supervisor.
- Las demás que surjan de la naturaleza del contrato.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA (CONCESIONARIO)

Obligaciones Generales

- Ejecutar el objeto contractual en los términos establecidos en los estudios previos, invitación pública y contrato.
- Pagar oportunamente el canon mensual dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes.
- Destinar exclusivamente el espacio entregado para el funcionamiento de la tienda escolar.
- No ceder el contrato ni subarrendar el espacio sin autorización escrita de la Institución.

Obligaciones Sanitarias y Técnicas

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes en materia de manipulación de alimentos.
- Garantizar que todos los productos cuenten con registro sanitario cuando sea exigible.
- Contar con carné vigente de manipulación de alimentos.
- Mantener condiciones permanentes de higiene del espacio.
- Permitir inspecciones del supervisor y autoridades sanitarias.
- Retirar inmediatamente productos vencidos o en mal estado.
- Ofrecer diariamente la línea de alimentos saludables exigida en estudios previos.
- No vender bebidas alcohólicas, cigarrillos ni productos prohibidos.

Obligaciones Económicas

- Constituir las garantías exigidas
- Asumir el pago de seguridad social integral durante la ejecución.
- Responder por daños ocasionados al inmueble.

OBLIGACIONES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Obligaciones Administrativas

- Entregar el espacio físico mediante acta.
- Garantizar el uso pacífico del espacio.
- Designar supervisor.
- Ejercer supervisión y control.

Obligaciones Operativas

- Permitir acceso al plantel en horarios autorizados.
- Informar oportunamente modificaciones del calendario.
- Coordinar actividades institucionales que afecten el servicio.

ANÁLISIS DE RIESGOS PREVISIBLES

• Incumplimiento en pago del canon – Asignado al contratista.
• Incumplimiento de normas sanitarias – Asignado al contratista.
• Suspensión de clases por fuerza mayor – Riesgo compartido.

GARANTÍAS

El contratista deberá constituir garantía única a favor de la Institución Educativa que ampare:

a) Cumplimiento del contrato, por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más contados a partir de la terminación del contrato.

CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS

La Institución Educativa convoca a las Veedurías Ciudadanas legalmente constituidas para ejercer control social en las etapas precontractual, contractual y postcontractual del presente proceso.

MARIA NUBIA TRIANA LEAL
Rectora – Ordenadora del Gasto

ORIGINAL FIRMADO