1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD[1]:

En el contexto de los derechos humanos, la educación goza de un reconocimiento como garantía inalienable a la persona, y como elemento para la construcción y goce efectivo de otros derechos del ser humano.

Que, así ha sido reconocido por instrumentos internacionales como el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, firmado por las Naciones Unidas en 1966, que en su artículo 11 dispone:

*"**Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación**, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. **Los Estados Partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho**, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.*

*Los Estados Partes en el presente Pacto, **reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos**, que se necesitan para:*

a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales;

b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan." (negrilla fuera de texto) (Organización de las Naciones Unidas (ONU), 1966).

Que, las disposiciones anteriores fueron reafirmadas y ampliadas a través de otros instrumentos internacionales sobre derechos humanos de las Naciones Unidas como la "Convención sobre los derechos del niño" donde en su artículo 24 reconocen el derecho de los niños al disfrute del más alto nivel posible de salud e indican como responsabilidad del Estado tomar las medidas necesarias para, entre otros: reducir la mortalidad infantil en la niñez; combatir las enfermedades y malnutrición en el marco de la atención primaria en salud mediante, entre otras cosas la aplicación de tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre.

Que, la Constitución Política de Colombia establece en su artículo 2º, que uno de los fines del Estado es: "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y **garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución**; facilitar la participación de todos

[1] Determinar lo siguiente: 1) el por qué se necesita suscribir el contrato 2) la situación de la población beneficiaría del proyecto que se va a desarrollar. 3) Complejidad del problema social de acuerdo al plan de desarrollo municipal 4) Describir que ha sucedido en los últimos años en el Municipio de Copacabana con la satisfacción de esta necesidad en los procesos anteriores, si los hay.

en las decisiones que los afectan en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación" (negrilla fuera de texto).

Que el artículo 44 de la Constitución Política dispone: "***Son derechos fundamentales de los niños***: *la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia*." (Negrilla y subrayado fuera del texto.)

Que el artículo 45 de la Constitución Política consagra el derecho de los adolescentes a la protección y a la formación integral, en concordancia con la legislación vigente.

Que el artículo 64 de la Constitución Política, modificado por el artículo 1 del Acto Legislativo 1 de 2023, reconoce al campesinado como sujeto de derechos y de especial protección, debido a su relación con la tierra y su papel en la producción de alimentos y en la garantía de la soberanía alimentaria, así como por sus formas de territorialidad, organización y condiciones culturales, sociales y geográficas.

Que el artículo 65 de la Constitución Política señala que la producción de alimentos gozará de especial protección por parte del Estado, otorgando prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales.

Que el artículo 67 de la Constitución Política establece que la educación es un servicio público de carácter fundamental, cuya prestación debe ser garantizada por el Estado en condiciones de acceso, permanencia y calidad y que le corresponde ejercer la inspección y vigilancia para asegurar la formación integral de los educandos, garantizar el adecuado cubrimiento del servicio educativo y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema.

Que los artículos 1 y 2 de la Ley 115 de 1994 establecen que la educación es un proceso integral y permanente de formación personal, cultural y social, fundamentado en los principios constitucionales, y que su prestación implica un conjunto normativo, curricular y funcional, con participación de las entidades territoriales, a quienes se asignan funciones específicas para alcanzar los objetivos educativos.

Que el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 establece que el 0,5% del total de recursos del Sistema General de Participaciones se destina anualmente a distritos y municipios para programas de alimentación escolar, conforme a los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad definidos en el artículo 288 de la Constitución Política.

Que el artículo 29 de la Ley 1098 de 2006 consagra el derecho al desarrollo integral en la primera infancia, etapa en la cual se sientan las bases del desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano, y en la que los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en la Constitución Política, los tratados internacionales y el ordenamiento jurídico, dentro de los cuales se destacan como derechos impostergables la atención en salud y nutrición, la educación inicial y la protección integral.

Que de conformidad con lo señalado en los artículos 189 de la Ley 1955 de 2019 y 3, 9 y 20 del Decreto 218 del 2020, en concordancia con el artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA adscrita al Ministerio de Educación Nacional – MEN, es la entidad responsable de liderar el proceso de creación, ajuste y fortalecimiento de la política pública de alimentación escolar – PPAE y de los lineamientos asociados al Programa de Alimentación Escolar – PAE

Que el artículo 3 del Decreto 218 de 2020 asigna a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA funciones que incluyen diseñar y adoptar instrumentos y herramientas para la implementación de la política de alimentación escolar, fijar los parámetros técnicos que orientan la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, y expedir los lineamientos necesarios para la aplicación de las normas en esta materia, competencia que faculta a la Entidad para adoptar lineamientos técnicos–administrativos, estándares e instrumentos.

Que el artículo 9 del mismo decreto otorga a la Dirección General de la UApA la facultad de impartir directrices, adoptar instrumentos y expedir los actos administrativos requeridos para la implementación y ejecución de la política de alimentación escolar, así como emitir lineamientos y criterios en el marco de sus funciones, habilitando la adopción de los lineamientos técnicos–administrativos contenidos en la presente resolución.

Que, de conformidad con lo anterior, tanto a nivel nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños y las niñas y de las personas más vulnerables, en especial los derechos a la educación y a la alimentación.

Que, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, donde se recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional, en la cual están incluidos el grupo poblacional de los niños, niñas y adolescentes de 7 a 14 años, como uno de los grupos vulnerables y prioritarios para generar proyectos de intervención.

Que, desde el Gobierno Nacional se adoptó y se reglamentó el Programa de Alimentación Escolar (PAE), a través del Decreto 1852 de 2015, definiéndolo como una "*estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables*."

Que el artículo 2.3.10.3.2. del mismo decreto estableció que "*el Ministerio de Educación Nacional determinará los criterios para distribuir los recursos de la Nación y realizará las actividades institucionales necesarias para transferirlos a las entidades territoriales, con el fin de que estas, como responsables del servicio educativo en su jurisdicción y de la ejecución del PAE, realicen la implementación, financiación y ejecución del programa de acuerdo con los lineamientos del Ministerio y /as necesidades locales*"

Que el artículo 2.3.10.4.3. del referido decreto, dispuso como función de las entidades territoriales en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) la de: "*Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.”*

Que, el artículo 76 de la ley 715 de 2001 el cual consagra que "Además de las establecidas en la Constitución y en otras disposiciones, corresponde a los Municipios, directa o indirectamente, con recursos propios, del Sistema General de Participaciones u otros recursos, promover, financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal y en especial ejercer las siguientes competencias: (…) 76.17. Restaurantes escolares: Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con establecido en artículo 2o., parágrafo 2o. de la presente ley, 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, Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 del mismo año, definen tanto la denominada "Bolsa Común" (Capítulo 2 artículo 2.3.10.2.1), así como las obligaciones a cargo de los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar; la primera entendida como el "esquema de ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en la ley…". Y la segunda norma aportando a los lineamientos técnicos administrativos del PAE, "…con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de los recursos".

Que desde el Presupuesto General de la Nación (PGN), existen como fuentes de financiación principales los recursos con asignación específica para alimentación escolar: (i) Los recursos de inversión Nacional asignados desde la UApA a las Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC) y (ii) los recursos del SGP - Asignación Especial Alimentación Escolar distribuidos por el Departamento Nacional de Planeación (DNP) a municipios y distritos.

Que le corresponde a los Entes Territoriales, a través de las Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales, implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo social.

Que la participación de actores territoriales, a nivel individual o colectivo, es indispensable para el ejercicio democrático que permita decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado, siendo por lo tanto un principio básico para la toma de decisiones, así como en todo el proceso de planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública, implicando su promoción una instancia necesaria, de manera organizada y objetiva.

Que dentro de la construcción permanente del PAE se ha considerado que este es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los beneficiarios. En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo establecido en la Ley 1355 de 2009.

En el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "**COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA**" se describe lo siguiente: *Es imperativo promover la producción local de alimentos e insumos, y fomentar los circuitos cortos de producción y distribución de alimentos para que toda su población tenga una*

alimentación suficiente, adecuada, sana e inocua que conlleven progresivamente a la soberanía alimentaria. dándole un espacio importante a la Seguridad Alimentaria del país*: "Para contar con mayor disponibilidad de alimentos, Colombia fortalecerá su oferta agroalimentaria en forma sostenible. Esto se llevará a cabo a partir de la identidad del territorio, de sus actores y sus dinámicas fortaleciendo los procesos propios de producción y consumo de alimentos, donde la agricultura campesina, familiar y comunitaria juega un rol fundamental para alcanzar progresivamente la soberanía alimentaria.*

En **el capítulo 2** "Seguridad Humana y Justicia Social", **Catalizador B** "Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar", en el **numeral 3.** "Educación de calidad para reducir la desigualdad**",** en el **literal J** "Por un Programa de Alimentación Escolar (PAE) más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria" se define "*El PAE ampliará su alcance como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional. Se avanzará en el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad, y con la atención durante todo el año escolar, incluyendo los periodos de receso académico, en las regiones priorizadas, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia, en concordancia con lo establecido en la transformación de Derecho Humano a la Alimentación.*

En el **capítulo 3** "Derecho humano a la alimentación", **Catalizador C** "Adecuación de alimentos", en el **numeral 2.** "Prácticas de alimentación saludable y adecuadas al curso de vida, poblaciones y territorios**",** en el **literal B** "Entornos de desarrollo que incentiven la alimentación saludable y adecuada" se define "*Desde el entorno educativo se llegará progresivamente a una cobertura universal del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con modelos de operación diferencial, pertinencia territorial y enfoque étnico, con el fin de contribuir al derecho humano a la alimentación de las niñas, niños y jóvenes del sistema educativo más allá del calendario escolar. Se fortalecerá el territorio, privilegiando la participación de las comunidades en la operación y el control social con transparencia del PAE y se brindará asistencia técnica a las secretarías de educación para el fortalecimiento de entornos escolares saludables y el desarrollo socioemocional orientado a la alimentación saludable, la práctica de actividad física y prácticas de higiene en el consumo de alimentos. Las estrategias para la practividad de juego activo y actividad física serán alineadas con lo dispuesto en la transformación de seguridad humana y justicia social…."*

Que, a su vez, el Plan de Desarrollo Departamental **"Por Antioquia Firme 2024-2027" LÍNEA ESTRATÉGICA No 2** Cohesión desde lo social **COMPONENTE 2.2** Inclusión Social: curso de vida, familia y diversidad **PROGRAMA 2.2.9** Seguridad Alimentaria, Nutricional y Alimentación escolar describe:

"*Desarrolla acciones y estrategias frente a la erradicación del hambre y disminución de brechas de inequidad y desigualdad social. Esto a través de la implementación de la política púbica de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN-, abordando la población desde los enfoques de curso de vida y familia territorial y diferencial, con una mirada interseccional que permita identificar y priorizar las principales problemáticas y necesidades de las comunidades, paralelo a la integración y la movilización de las diferentes instancias institucionales y comunitarias.*

Se tiene como ruta de acción, las líneas estratégicas determinadas por el Plan Docenal de SAN 2020 – 2031 y la Agenda Antioquia 2040, cuyos propósitos principales están enfocados a garantizar de manera progresiva el derecho humano a alimentación de la población en mayor situación de

vulnerabilidad de las nueve subregiones, creando un sistema departamental de transferencias y fortaleciendo, entre otros aspectos, la dinamización de las economías locales, la producción de alimentos para el autoconsumo, la atención alimentaria de las familias, primera infancia, los escolares, las personas mayores y las mujeres, el apoyo a la asociatividad y el trabajo en red, con participación activa de los jóvenes y la población campesina."

Es entonces la estrategia PAE, un medio para promover en los escolares, adolescentes y sus familias una alimentación saludable, y garantizar el acceso a una alimentación suficiente y de calidad en todo el territorio Antioqueño.

En el plan de desarrollo Municipal **"Somos un nuevo aire 2024-2027" Eje 1** Transformación social **Componente 1.2** Somos Un Nuevo Aire para la Educación **Programa 1.2.1** Fortalecimiento Integral, pedagógico y educativo, definen la implementación Programa de alimentación Escolar no solo se enfoca en satisfacer las necesidades básicas de los estudiantes, si no que también se orienta hacia la promoción de hábitos alimenticios saludables que contribuyan a su desarrollo integral.

El Ministerio de Educación Nacional mediante el decreto No 218 del 14 de febrero de 2020, establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender" y decreta:

"Artículo 1°. Naturaleza, denominación y sede. Unidad Administrativa Especial Alimentación Escolar creada en el artículo 189 de la Ley 1955 de 2019 es una entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente, la cual se denominará -Alimentos para Aprender -cuya sede será la ciudad de Bogotá.

Artículo 2: Objeto y objetivos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender -.la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender - , tiene como objeto fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar.

Son objetivos específicos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender -: 1} Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de Alimentación Escolar. 2) Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del Programa de Alimentación 3) Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos de focalización. 4) Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar. 5)Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia"

Así mismo el Ministerio de Educación Nacional a través de la resolución No 00335 del 23 de diciembre de 2021 Expide los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En el título 1, **articulo 5 de esta resolución determina**: *"**Complemento alimentario:** Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo*

de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. *Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:*

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada.

Artículo 9. Conformación de la bolsa común en las ETC. *Es el proceso de coordinación entre las gobernaciones y sus municipios no certificados para garantizar la adecuada focalización y atención de los beneficiarios, evitando de esta manera la existencia de dos operadores en una misma sede educativa, generando esquemas para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación y las entidades territoriales para la operación del PAE.*

Parágrafo Primero. *Para consolidar la bolsa común de recursos, las Entidades Territoriales Certificadas y No Certificadas deberán utilizar alguno de los siguientes mecanismos:*

a. Celebración de uno o varios convenios interadministrativos entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas – EtnoC- de su jurisdicción, con el consecuente ejercicio contractual de seguimiento a la ejecución hasta su liquidación.
b. Realización de uno o varios acuerdos formales entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales no Certificadas de su jurisdicción, con el fin de determinar responsabilidades y transferencia de recursos para su ejecución; lo anterior, con la necesaria verificación del cumplimiento de lo acordado y teniendo en cuenta los presentes lineamientos.
c. En dichos convenios o acuerdos se determinará si la ejecución queda a cargo de la ETC o de las ETnoC, o repartida por establecimientos o sedes a cargo de cada entidad.

Parágrafo Segundo. *Las Entidades Territoriales ejecutoras del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con la planeación, las acciones, responsabilidades, obligaciones descritas en cada eje temático. En caso de ser contratada la operación del PAE por un municipio no certificado en educación, éste articulará y coordinará acciones con la Entidad Territorial Certificada Departamental al que pertenezca, en cuanto a la prestación del servicio de alimentación escolar, financiamiento de la operación, seguimiento y monitoreo.*
Artículo 10. *La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE es corresponsabilidad de los actores señalados y determinados en el título X capítulo 4 del Decreto 1075 de 2015 adicionado del 1852 de 2015.*

A) ***Nivel Nacional,*** *al fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, tarea coordinada y articulada a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Sus responsabilidades y competencias se encuentran establecidas en el Decreto 218 de 2020 y demás normas que la complementen, modifiquen, subroguen o deroguen.*
B) ***Nivel Territorial:*** *A cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC) y las ET no certificadas (municipios), en coordinación con el Departamento al que pertenezcan.*

C) Los Rectores, con su personal del Establecimiento Educativo.
D) Los Operadores con su personal, en especial los manipuladores de alimentos.
E) Padres y Madres de Familia y sus Asociaciones.
F) Ciudadanos y organizaciones sociales y de control social y participación ciudadana. Y
G) Los estudiantes beneficiarios del PAE, actores principales por ser la población objetivo.

Teniendo en cuenta entonces que el gobierno ha establecido como un tema prioritario la necesidad de ofrecer apoyo permanente para contribuir con la mejora del desempeño académico de los estudiantes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar con la participación activa de la familia, la comunidad y los entes territoriales; se focalizan esfuerzos para reducir la deserción con estrategias de permanencia acordes a las necesidades de cada entidad territorial y zonal, y de las poblaciones diversas y vulnerables, siendo la alimentación escolar una estrategia probada como eficiente y efectiva para dar respuesta a esta problemática.

El desarrollo de esta estrategia requiere de una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica y financiera a nivel Municipal y lograr impactar positivamente los índices de acceso, permanencia y cierre de brechas en el sistema educativo, igualmente se debe garantizar que la prestación de este servicio se de en términos de equidad, calidad, pertinencia y cobertura.

Además, dando cumplimiento al decreto 1852 de 2015, la educación es un derecho y un servicio público, con función social y en su capítulo 2 articulo 2.3.10.2.1 establece la corresponsabilidad como: “concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar -PAE. Implica que el Estado, para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de los otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones”.

El decreto 1852 de 2015 precisa lo siguiente*:*

Capítulo 2 GENERALIDADES

“Operador del PAE: persona contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas, haciendo entrega del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las obligaciones del contrato”

“Artículo 2.3.10.3.5. *Concurrencia.* Los comedores escolares son responsabilidad de las entidades territoriales; en el evento en que no cumplan con las condiciones adecuadas, las administraciones deberán realizar la adecuación y/o mejoramiento para garantizar las condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos -Administrativos del Programa. Con el fin de evitar la afectación en la prestación del servicio durante el tiempo que duren las adecuaciones, la entidad territorial en coordinación con el Ministerio evaluará el tipo de complemento alimentario a suministrar en cada caso.”

CAPITULO 4 ACTORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE

“Artículo 2.3.10.4.1. *Actores del programa.* La adecuada y oportuna prestación de los servicios del PAE es corresponsabilidad de actores estatales: el Ministerio de Educación Nacional, los municipios, los distritos, los departamentos, los establecimientos y sedes educativas oficiales.

Otros actores que participan en el Programa son: los rectores, docentes directivos, docentes, padres de familia, estudiantes beneficiados, los operadores y el personal que manipula los alimentos en cada una de las etapas.

También son actores del programa los organismos de cooperación internacional, entidades no gubernamentales y el sector privado."

Igualmente, el Ente Territorial deberá seguir las indicaciones que le imparta la asistencia técnica, administrativa, jurídica y financiera que contrate el Ministerio de Educación Nacional para la implementación del PAE, es entonces necesario, para cumplir los requerimientos, desarrollar las actividades necesarias para implementar esta estrategia de permanencia escolar la prestación del servicio en términos de economía procesal y oportunidad que beneficie el interés público.

Por su parte, la Resolución 29452 de 2017, emanada del Ministerio de Educación Nacional en su artículo 1. establece:

"Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:

-Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
-Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
-Utilizar las bodegas, plantas de ensamble *y/ó* producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
-En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
-Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.
-Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.
- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las

características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo técnico calidad e inocuidad».
- Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

El objetivo del programa de alimentación escolar es suministrar un complemento alimentario 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 el preescolar hasta la básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

El municipio deberá comprometerse a ejecutar el programa de Alimentación Escolar –PAE con sujeción a los Lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional-MEN; bajo el esquema de bolsa común, según el decreto 1852 de 2015, articulo 2.3.10.3.7 y la resolución No 0003 de 07 de enero de 2026, que expide los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para ello deberá realizar las contrataciones requeridas que garanticen la alimentación escolar en el Municipio de Copacabana.

Por lo mencionado anteriormente, el municipio de Copacabana, requiere para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, contar con los recursos físicos, humanos, técnicos y financieros necesarios, ya que la alimentación en edad escolar juega un papel muy importante para el crecimiento y desarrollo de los niños, niñas y jóvenes del municipio de Copacabana, pertenecientes a las Instituciones oficiales, además de que esta estrategia del gobierno nacional, busca disminuir los índices de deserción escolar, asociados a la falta de alimentación en las instituciones educativas oficiales.

La alimentación que se ofrece a los estudiantes del Municipio de Copacabana, cubre el 20% de los requerimientos nutricionales de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, cumpliendo tanto en cantidad como en calidad, contribuyendo a mantener un estado nutricional adecuado que permita el correcto desarrollo de las competencias que se van adquiriendo a lo largo de la etapa de vida escolar.

Para garantizar la implementación del programa durante el calendario escolar en el 2026 se hace necesario contratar los siguientes servicios: suministro de raciones alimentarias, contratación del recurso humano, implementos de aseo, servicio de transporte y combustible, para la atención de 4.130 escolares y adolescentes del municipio

El desarrollo de esta estrategia requiere de una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica y financiera a nivel Municipal y lograr impactar positivamente los índices de acceso, permanencia y

cierre de brechas en el sistema educativo, igualmente se debe garantizar que la prestación de este servicio se de en términos de equidad, calidad, pertinencia y cobertura.

El programa de alimentación escolar en la vigencia 2025 atendió 3.902 escolares los cuales se encuentran distribuidos en 22 sedes e Instituciones Educativas, 13 rurales y 9 urbanas.

La población que atiende el Programa ha sido considerada como población priorizada dentro de los Lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, según el registro del Sistema de Matrícula Oficial SIMAT abarca la población de estudiantes priorizados según criterios de la Resolución 0003 del 7 de enero del 2026

2. GENERALIDADES DEL CONTRATO

Objeto: OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DESARROLLO "SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027"

Tipo de contrato: Prestación de servicios

2.1 ALCANCE DEL OBJETO.

El contratista suministrará los víveres para la preparación de las raciones alimentarias según ciclo de minuta establecido por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia MANÁ, ya sea ración para preparar en sitio o ración industrializada; para lo cual el contratista deberá separar los víveres correspondientes de cada sede educativa oficial del Municipio de Copacabana de acuerdo con la modalidad a ejecutar y de acuerdo a los cupos asignados y a los días de la semana a atender, en condiciones de embalaje que permitan su verificación en el momento de despacho y fácil transporte hasta el lugar de preparación y entrega a beneficiarios, garantizando la entrega de víveres por los días del calendario escolar y con los requisitos necesarios, encargándose de:

1. Entrega de víveres para la elaboración de 4.130 raciones diarias, en la modalidad de preparación en sitio necesarias para la atención a la población escolar con matrícula oficial del Municipio de Copacabana Antioquia durante 95 días calendario escolar.

2. Suministro de combustible (gas), kit de aseo necesario para la implementación del Plan de Saneamiento Básico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 – Lineamientos Programa de Alimentación Escolar – PAE.

3. Contratación del personal manipulador de alimentos

4. Transporte de los víveres a cada sede educativa con matrícula oficial.

5. Implementación del Plan de Saneamiento Básico con sus 4 programas (programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programas de manejo de residuos sólidos,

programa de abastecimiento de agua) garantizando un ambiente y alimentos inocuos para los beneficiarios del PAE, mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del servicio de alimentación, fumigación para el control de plagas y muestras microbiológicas. Lo anterior debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional en cuanto a la ejecución del PAE, dando claridad, que esta obligación contractual sería según la modalidad a emplear.

2.2 Modalidad de selección contractual y fundamentos jurídicos que soportan su elección:

Conforme al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el contratista se escogerá con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa. El numeral 1ro de dicho artículo, establece que "la escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con la excepción que se señalan en los numerales 2,3 y 4 del presente artículo". Con base en lo anterior y de acuerdo con que la cuantía asciende a DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929), no siendo procedente adelantar ni una selección abreviada, un concurso de méritos o una contratación directa, la escogencia del contratista será realizada mediante LICITACIÓN PÚBLICA.

El municipio de Copacabana previo análisis comparativo de las propuestas que cumplan con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones, seleccionará el ofrecimiento más favorable a la Entidad y a los fines que ella busca, aplicando los mismos criterios para todas ellas, lo que permite asegurar una selección objetiva, teniendo en cuenta para tal efecto lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 88 de la ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del decreto 1082 de 2015.

En el presente proceso contractual se determinará la oferta más favorable para la entidad municipal de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del decreto 1082 de 2015 el cual establece que "La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista. (…) En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas (…)".

Teniendo en cuenta que la naturaleza del contrato que se pretende realizar es un contrato de prestación de servicios no puede considerarse que el objeto a contratar es de características técnicas uniformes conforme al literal a) del numeral segundo del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el articulo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, siendo el fundamento del proceso contractual la cuantía del mismo. De acuerdo a que la cuantía asciende a DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929), con cargo al presupuesto de la vigencia actual.

2.3 **Valor estimado y la justificación del mismo:**

Para esta contratación se cuenta con la suma de **DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929),** según certificado de disponibilidad presupuestal Nº ____expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal, el cual será distribuido de la siguiente forma:

CONCEPTO	NUMERO DE RACIONES	VALOR RACION	NUMERO DE DIAS	TOTAL PRESUPUESTO
VIVERES CONTRATADOS CONVENIO	3830	3.549,00	95	1.291.303.650
VIVERES DE RECURSOS PROPIOS	300	3.549,00	95	101.146.500
TRANSPORTE	4130	158,41	95	62.151.600
MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA	4130	12,74	95	5.000.000
TALENTO HUMANO	4130	1.038,97	148	635.057.845
DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	4130	21,68	95	8.505.000
ASEO	4130	77,72	95	30.492.000
PIPETAS DE GAS	4130	37,92	95	14.878.500
GASTOS INDIRECTOS	4130	520,23	95	204.110.834
				2.352.645.929

- **Rubro presupuestal:**

No. CDP	Rubros Presupuestales	Tipo	Descripción del rubro	Objeto del CDP	Valor
	2.99.4102.22.222123913.31001		2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	$ 1.231.649.223
	2.99.4102.22.222123911.11001		2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	$1.120.996.706
				TOTAL	**$2.352.645.929**

De acuerdo con el Decreto 1082 de 2015 y a la guía establecida por Colombia Compra Eficiente, se procede con el análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las entidades estatales. *VER ANEXO ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR*

Para esta contratación se cuenta con la suma de **DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929),** según certificado de disponibilidad presupuestal Nº ____expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal, el cual será distribuido de la siguiente forma:

CONCEPTO	NUMERO DE RACIONES	VALOR RACION	NUMERO DE DIAS	TOTAL PRESUPUESTO
VIVERES CONTRATADOS CONVENIO	3830	3.549,00	95	1.291.303.650
VIVERES DE RECURSOS PROPIOS	300	3.549,00	95	101.146.500
TRANSPORTE	4130	158,41	95	62.151.600
MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA	4130	12,74	95	5.000.000
TALENTO HUMANO	4130	1.038,97	148	635.057.845
DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	4130	21,68	95	8.505.000
ASEO	4130	77,72	95	30.492.000
PIPETAS DE GAS	4130	37,92	95	14.878.500
GASTOS INDIRECTOS	4130	520,23	95	204.110.834
				2.352.645.929

- **Rubro presupuestal:**

No. CDP	Rubros Presupuestales	Tipo	Descripción del rubro	Objeto del CDP	Valor
	2.99.4102.22.222123913.31001		2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	$ 1.231.649.223
	2.99.4102.22.222123911.11001		2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	$1.120.996.706
				TOTAL	**$2.352.645.929**

PLAZO: El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de inicio establecido en SECOP II y/o hasta agotar presupuesto.

El número de días calendario escolar puede variar según la ejecución de contrato.

Para efectos de plataforma y elaboración del contrato este se estima entonces en Ciento cuarenta y ocho (148) días, contados a partir de la fecha de inicio establecida en la plataforma del SECOP II.

2.4 **Anticipo:** El **MUNICIPIO DE COPACABANA** no dará anticipo al contratista para la ejecución de este servicio.

2.5 **Nombre del Proyecto:** Implementación del programa de alimentación escolar PAE en las instituciones y sedes educativas del municipio de Copacabana.

2.6 Tipo de proyecto: Funcionamiento _____ Inversión ____X__

2.7 **Ubicación:** La ejecución del contrato se realizará en las instituciones educativas públicas, urbanas y rurales del municipio de Copacabana.

2.8 **Población beneficiada:** Con el presente contrato se pretende beneficiar en forma directa a 4.130 niños, niñas y adolescentes matriculados en el programa de alimentación escolar PAE del municipio de Copacabana. Indirectamente se beneficiará a las familias y población en general.

2.9 **Forma de pago:** El **MUNICIPIO DE COPACABANA** realizará el pago al Contratista, de la siguiente forma:

El pago lo hará el **MUNICIPIO DE COPACABANA**, al Contratista, en la caja de la Tesorería Municipal o transferencia electrónica, previa presentación de la cuenta de cobro o factura debidamente legalizada. Este pago se hará en pagos parciales, mes vencido según servicio efectivamente prestado y recibido a entera satisfacción, según certificado y control del supervisor del contrato; con una constancia que acredite que se encuentra al día con el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, ARL, Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda y respecto de cada uno de sus empleados, pago que se hará con sujeción al plan anual de caja P.A.C.

Para cada pago el contratista deberá acreditar estar a paz y salvo por concepto de seguridad social y parafiscal:

PERSONA NATURAL: Salud, Pensión y Riesgos Laborales, cuando aplique.
PERSONA JURÍDICA: Salud, Pensión y Riesgos Laborales de sus empleados y aportes parafiscales emitido por el Representante Legal o Revisor Fiscal (en caso de ser persona jurídica).

Nota: El **MUNICIPIO DE COPACABANA** contará con un término de cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la fecha de radicación de la factura, para realizar cada desembolso.

2.10 Requisitos de idoneidad:

Serán los indicados en el pliego de condiciones del proceso de selección.

3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Entrega de los víveres necesarios para el cumplimiento de la entrega de 392.350 raciones preparadas en sitio según minuta patrón entregada por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANÁ, contratación del personal manipulador de alimentos, y demás gastos operativos (Gas, Kits de aseo, transporte, bodegaje, mantenimiento, muestras microbiológicas, tamizaje nutricional, fumigaciones, plan de saneamiento básico) para la preparación diaria de 4.130 raciones en CPS de acuerdo a la modalidad durante 95 días del calendario escolar.	**392.350** racionesde complementos alimentarios.

En armonía con la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y su anexo técnico “Calidad e Inocuidad”, las condiciones técnicas exigidas, son las siguientes:

-“CARACTERISTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del 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 transmitir 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 el que 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; debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador,

para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.

Plan de Saneamiento

El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por la entidad territorial y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial, la supervisión o la interventoría dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

A continuación, se describen las características generales de los programas, que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:

- *Programa de limpieza y desinfección*: El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento. El operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la y reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención.

- *Programa de manejo de residuos sólidos:* El operador debe contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realiza actividades de preparación o distribución de alimentos (incluida la modalidad industrializada). Este programa debe establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación (como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio).

- *Programa de control de plagas:* Los operadores deben implementar acciones preventivas para el control de vectores, los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. El programa de control de vectores debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

- *Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:* El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE identificando los siguientes aspectos: Fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Buenas Prácticas De Manufactura

El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 de 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

Personal Manipulador

Según la Resoluci6n 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificaci6n medica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones cínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminaci6n de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio cínico 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 personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, de manos antes de iniciar su labor, 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.

Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El programa de capacitación continua debe implementarse en todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su

formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad"; adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la interventoría o supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la entidad territorial el cual deberá estar documentado e incluir protocolos, procedimientos y cronogramas que garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. El programa debe incluir las áreas de producción de alimentos, donde se especifique: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio, identificación de las personas o empresas responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y la hoja de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores al reporte realizado por la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En los casos en que no sea posible realizar la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, evitando así la interrupción del servicio de alimentación escolar.

Programa de proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es indispensable que estos alimentos provengan de establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (entidades territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

• Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
• Los productos que lo requieran contarán con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de

2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo en salud pública, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos - RSA para su comercialización.

Recibo y manejo de materia prima

En la recepción de materias primas, el operador debe aplicar de los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas, asegurando que cada alimento cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estos procedimientos deben garantizar la verificación de aspectos como condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fecha de vencimiento, registro sanitario y demás especificaciones técnicas, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios y dar cumplimiento a los objetivos del Programa.

Actividades preliminares al recibo de materia prima:

El operador debe garantizar que, antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (almacenamiento y comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, conforme a los protocolos de higiene establecidos.

Durante el proceso de recibo, el personal responsable deberá portar la dotación completa, en condiciones de limpieza y cumplir con los protocolos establecidos en la normatividad sanitaria y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y en la reglamentación aplicable.

Recepción de productos y materias primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad, las características organolépticas, e inocuidad de los alimentos elaborados o suministrados. Serán rechazadas las materias primas, alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente, al menos, una de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que comprometan la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (color, sabor, olor, textura).
- Inconsistencias en gramajes, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento en el rotulado del empaque primario, alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Alteraciones físicas evidentes (hongos o inicio de procesos de descomposición).
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecido en la normatividad sanitaria.
- Productos empacados con empaque primario o secundario deteriorado o roto.

- Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos entre otros.
- Huevos rotos.
- Alimentos transportados o almacenados junto con productos como sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles.
- Alimentos, en especial los perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación necesarias, las cuales deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá implementar protocolos para el almacenamiento temporal, señalización y disposición de los productos no conformes, resolviendo estas novedades en el menor tiempo posible y siempre antes de su consumo para no afectar la prestación del servicio.

Almacenamiento y Conservación

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del PAE y conforme a lo establecido en las resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen o sustituyan, deben cumplirse para garantizar la adecuada conservación de los alimentos:

- El almacenamiento de los alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios debe realizarse en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y dando cumplimiento con los requisitos específicos de cada alimento. (temperatura ambiente, congelación y refrigeración).
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para el ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante consignadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y secundarios.
- Se debe verificar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante o según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, entre otros aspectos.

- El operador debe garantizar el almacenamiento adecuado de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en áreas independientes debidamente identificadas y alejadas de las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Materiales, empaques y embalajes

Los envases, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE.
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de Alimentos

Industrializada

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.

- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.
- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

Preparada en sitio y Caliente Transportada.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.

- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

Transporte

El transporte de materias primas y complementos alimentarios debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento alimentario, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su

inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en la normatividad vigente.

Se anexan a estos estudios previos las fichas técnicas del anexo técnico Calidad e Inocuidad, resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Para la ejecución del contrato se debe tener en cuenta los anexos de la resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026, en especial lo relacionado con la calidad de los alimentos y especificaciones técnicas de los mismos.

4 OBLIGACIONES

5.1 Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a lo establecido en el SGC / NTC ISO 9001:2015 – Certificación de Calidad de la Entidad.
b. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.
c. Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.
d. Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista.
e. Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
f. Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral
g. Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes.
h. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.
i. Asistir a las reuniones acordadas.
j. Atender las recomendaciones que le efectúe el **MUNICIPIO DE COPACABANA** por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual.
k. El contratista no podrá ceder el presente contrato total o parcialmente a persona alguna.
l. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.

m. Realizar y aportar las certificaciones de pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para el inicio del contrato en los tiempos definidos para el trámite de los mismos.
n. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo- Decreto 1072 de 2015.
o. Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada una de las personas que empleara en el desarrollo del contrato, cuando haya lugar
p. Cumplir con el programa de actividades de prevención y promoción sobre Riesgos Laborales que establezca el Municipio acorde con el (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.28), cuando haya lugar
q. Realizar la prestación del servicio propendiendo por el óptimo uso de los recursos.
r. El contratista se obliga a responder por todos y cada uno de los insumos, materiales, herramientas, inventario y/o dotación que se haya puesto a su disposición por parte de la Entidad para la ejecución del contrato; en consecuencia, el contratista autoriza al Municipio a descontar automáticamente de los saldos o cuentas por pagar a su favor, el valor de los mismos en caso de pérdida o extravío injustificado, de acuerdo con el deber de cuidado y diligencia inmerso en el contrato.
s. Realizar las actualizaciones y ajustes de cronogramas y demás relacionados con la prestación del servicio contratado, de acuerdo con el avance del proceso.
t. Aportar las garantías solicitadas en los estudios previos y demás documentos del proceso, para el cubrimiento de los riesgos del Contrato, y ampliarlas o adicionarlas si es del caso.
u. Cumplir con las obligaciones impuestas en la normatividad vigente, especialmente el pago de impuestos, tasas y contribuciones.
v. Dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Constitución Colombiana respecto de la prohibición consagrada en el artículo 355 respecto de donaciones y auxilios a particulares. Así como a las normas y disposiciones legales y reglamentarias respecto del uso, manejo, administración y disposición de recursos públicos.
w. Todas las demás descritas en la propuesta presentada al **MUNICIPIO DE COPACABANA**.
x. Todas las demás necesarias para el normal desarrollo de la ejecución contractual.

5.2 Obligaciones específicas del CONTRATISTA:

a. El **CONTRATSITA** deberá contar con los equipos y dotación descritos en la siguiente tabla, los cuales serán verificados para el inicio del presente proceso:

EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Cava individual de refrigeración	1	Capacidad de almacenamiento Mínimo: 10 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0 °C a 4°C
Cava individual de congelación	1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 10 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: -1 °C a -18°C
Báscula	2	Digital con capacidad mínima de 200 gr y sensibilidad máxima de 300 kg
Balanza	1	Una digital con capacidad mínima: de 5kg y sensibilidad máxima de 1 gr
Termómetro	3	Digital de punzón
Gato hidráulico de transporte de carga	1	Gato hidráulico para carga máxima de 3 ton
Carretillas transportadoras	3	Carro de carga manual con 2, o 4 ruedas, para carga entre 300kg y 400kg

b. Entregar los víveres necesarios de acuerdo a los ciclos de menú estipulados para cada modalidad, establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANÁ para los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales, garantizando calidad, cantidad, inocuidad y cumplimiento del gramaje de los alimentos establecido en las minutas cumpliendo con la normatividad vigente, teniendo en cuenta cumplir con el 30% de compra local exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ. Se realizará la entrega de víveres en las siguientes Instituciones Educativas:

INSTITUCIÓN	DIRECCIÓN
E.R Montañuela	Vereda Alto de la Virgen
E U Las Misericordias	Calle 48 #66a-15
E R Cabuyal	Vereda Cabuyal
Escuela Carlos Mesa	Autopista Med-Bogota Km 12
E R I Joaquin Jimenez Sepúlveda	Vereda El Llano
E U Pablo Vi	Carrera 57b #42-32
Liceo Pbro. Bernardo Montoya Giraldo	Calle 50 #34-07
E R Peñolcito	Vereda Peñolcito
E R I Jesus Maria Correa Carmona	Vereda Alvarado
Colegio Gabriela Mistral	Carrera 28 #43-199
E R Sabaneta	Vereda Sabaneta
E R Quebrada Arriba	Vereda Quebrada Arriba
E R El Divino Niño	Vereda El Salado
I. E. R. Granjas Infantiles - Sede Principal	Autopista. Norte Km 18 - Vereda Ancón 1
E R Noral	Carrera 26 #73- 411 Vereda El Noral
E R La Luz	Ind Km 18 Autopista Norte Vereda Zarzal La Luz
E R La Veta	Vereda La Veta

I. E. La Trinidad	Calle 41 #78c -32
I. E. R. Granizada	Carretera Vieja A Guarne Km 8
I. E. Escuela Normal Superior María Auxiliadora	Calle 50 #47-53
Colegio Villanueva	Carrera 56 #56-155
José Miguel de Restrepo y Puerta	Carrera 50 #50a-59

c. El **CONTRATSITA** deberá elaborar y/o actualizar el Programa de proveedores, materia prima e insumos desde el inicio del contrato detallando los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir), requisitos de rotulado (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y seguimiento con los registros de control.
d. El **CONTRATSITA** deberá realizar entrega del combustible (Gas) necesario para la correcta preparación de las raciones diarias contratadas en los restaurantes escolares.
e. Realizar entrega del kit de aseo mensual, de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, la Resolución 003 del 07 de enero de 2026, lineamientos técnicos del PAE Anexo de Calidad e Inocuidad – Instrumento de soporte literal 2.1 para modalidad de Ración para Preparar en Sitio y 2.2 para la modalidad Ración Industrializada, expedida por el Ministerio de Educación Nacional Unidad de Alimentos para Aprender UApA, que hace parte de este proceso contractual. **Se anexa Excel con la distribución del Kit a entregar por institución.**
f. El **CONTRATSITA** deberá mantener contratado 45 manipuladoras de alimentos, idóneas y capacitadas con las herramientas necesarias para la preparación y distribución de las raciones diarias en los restaurantes escolares, realizando entre otras las siguientes funciones:

- Implementar los formatos correspondientes al Kárdex (registro de entradas y salidas de víveres), Formato de visibilidad actualizado, Formatos de control de temperaturas de almacenamiento (refrigeración y congelación), recibo y servida de alimentos, publicar los horarios de consumo en el área de comedor escolar.
- Implementar un plan de saneamiento básico en los restaurantes escolares, en el cual se contemple el Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Control de Plagas y Vectores, Programa de Abastecimiento de Agua, Temperatura de los equipos de refrigeración y congelación
- Almacenar, preparar y manipular los alimentos en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, en particular la resolución 2674 /2013.
- Mantener el servicio de alimentación, el comedor y la bodega de alimentos en excelentes condiciones de higiene, desinfección y limpieza.
- Mantener actualizados los registros de control de alimentos y raciones.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura en cada una de las etapas de producción y preparación de alimentos según decreto 2674/1997.
- Actualizar curso de manipulación de alimentos y certificado médico.
- Controlar la calidad e inocuidad de las materias primas y raciones servidas.
- Acatar las recomendaciones derivadas de las visitas que realizan el personal de salud y

coordinador del programa del Municipio de Copacabana, el Operador del programa, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de Educación, encaminadas a la cualificación del servicio en todos sus aspectos.

- Participar oportunamente en todas las capacitaciones que realicen Municipio, el operador, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de educación.
- Cumplir con los informes solicitados frente al desarrollo de sus actividades en el Programa de Restaurante Escolar.
- Aplicar las normas de higiene y desinfección recibidas en los cursos de manipulación de alimentos.
- Ofrecer el servicio de alimentación a los escolares y adolescentes con una excelente calidad humana y respeto.
- Llevar uniforme completo: de color claro, los zapatos y el gorro para el cabello también deben ser de color claro.

NOTA: El contratista será el responsable de pagar el salario mínimo legal vigente de acuerdo a las horas laboradas y demás prestaciones necesarias que exige la ley.

g. 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, 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 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201.

h. El **CONTRATSITA** deberá contar con una bodega para el almacenamiento, embalaje y despacho de los víveres que se entregan semana a semana en cada una de las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 y la demás normatividad vigente.

i. La bodega de almacenamiento de víveres del operador deberá Implementar un plan de saneamiento básico, en el cual se contemple el Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Control de Plagas y Vectores, Programa de Abastecimiento de Agua, Temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, el cual deberá ser aportado al municipio al iniciar la ejecución del programa.

j. El **CONTRATSITA** deberá mantener una mano de obra administrativa que garantice una correcta operación de los complementos escolares, tales como jefe de recursos humanos, bodegueros, conductores, administradoras, supervisores y demás labores que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual. Las hojas de vida de este personal deberán ser aportadas al municipio al iniciar la ejecución del programa

k. El **CONTRATSITA** deberá garantizar un transporte adecuado y acorde a la normatividad vigente para el transporte de alimentos a todas las instituciones y sedes educativas, garantizando siempre la cadena de frio de los alimentos que lo requieran.

l. El **CONTRATSITA** deberá realizar 1 fumigación durante la vigencia del contrato en los restaurantes escolares y cuando sea necesario en caso de una infestación.

m. El **CONTRATSITA** deberá realizar 1 muestreos microbiológicos durante la ejecución del contrato a equipos, manipuladoras de alimentos y alimentos de ambas modalidades de acuerdo a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 Lineamientos Técnicos del PAE – Anexo de Calidad e inocuidad literal 5.1.5 Protocolo de muestreo. Este muestreo se realizará a dos instituciones o sedes educativas.

n. El **CONTRATSITA** deberá elaborar un plan de mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos propiedad del municipio que se encuentran en cada sede educativa, donde se debe elaborar hoja de vida de cada equipo y realizar mantenimiento cada 3 meses iniciando al inicio del contrato enviando reporte de los resultados de las intervenciones. Verificar anexo de Calidad e inocuidad, Resolución 003 del 07 de enero de 2026.

o. El **CONTRATSITA** deberá garantizar la contratación del personal de vigilancia y supervisión de la ejecución del programa de los complementos escolares PAE (Ingeniera de alimentos o Nutricionista Dietista) que cumpla con las siguientes funciones:

- Capacitar a manipuladoras e Instituciones educativas acorde al plan de capacitaciones elaborado.
- Visitar a Instituciones Educativas para realizar seguimiento a los servicios de alimentación aplicando el instrumento que para ello suministra la Gobernación de Antioquia,
- implementar y supervisar la aplicación del plan de saneamiento en cada unidad de servicio, así mismo como la implementación de este en la bodega de alimentos.
- Verificar las marcas de alimentos autorizadas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia y revisar el rotulado y empaque de los alimentos durante toda la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social, Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y sus anexos y las demás normas vigentes.

p. De conformidad con lo establecido por la Ley 2046 de 2020, el proveedor está en la obligación de comprar alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinado a la compra de alimentos. A efectos de determinar la Zona geográfica para la compra pública local de alimentos, teniendo en cuenta que la ejecución del contrato será el Municipio de Copacabana, generando las estrategias necesarias para priorizar la compra local en el municipio. La anterior información debe estar reportada con una frecuencia mensual en el formato de Compras Locales establecido por la Gobernación de Antioquia.

q. El contratista deberá anexar al formato de Compras Locales, las fichas técnicas de los alimentos allí reportados, en caso de realizar el reporte de compra de carne, adjuntar autorización de comercialización emitida por el INVIMA, guía sanitaria y guía de transporte. Añadido a esto, deberá entregar los soportes correspondientes a los pagos realizados por la compra a pequeños productores locales o sus organizaciones. (Cuenta de cobro, recibo de caja menor, recibo manual, soporte de la transferencia, etc. para el caso de productores individuales y Factura electrónica, soporte de la transferencia bancaria, para el caso de las organizaciones)

r. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el literal a del artículo 7 de la Ley 2046, se deberá informar dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.

s. El contratista deberá participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y deberá participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

t. El contratista deberá reportar las facturas correspondientes a los suministros entregados (Combustible, kit de aseo, mantenimiento de equipos)
u. Realizar el tamizaje nutricional del total de los 4.130 beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar –PAE, realizando el reporte en SISMANÀ de la Gobernación de Antioquia y realizando un informe con el análisis de todos los indicadores antropométricos de acuerdo a la edad.
v. En la operación del programa, la documentación presentada y aprobada en la etapa de selección debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos y a la vez deberá tener copia de los mismos en el sitio de prestación del servicio.
Estos documentos deben ser coherentes con el número de identificación de las distribuidoras de alimentos y las supernumerarias que se tengan vinculadas en el momento de la verificación en el establecimiento educativo.
Cada vez que se requiera cambio de personal, se debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos.
Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado entanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correctaprestación del servicio.

A todo el personal contratado para la ejecución del programa, se le debe respetar el mínimo de derechosy garantías a las que hace referencia el artículo 13 del Código Sustantivo del Trabajo, garantizando en todo momento el principio de igualdad consagrado no sólo en la Constitución Política, sino además en la ley laboral vigente. Así mismo, cumplir como empleador con las obligaciones laborales y especiales yprohibiciones establecidas en el Código Sustantivo del Trabajo, artículos 57 y 59.

En cada espacio físico de funcionamiento del servicio y bodega del contratista, se tendrá en un lugar visible los horarios de trabajo del personal vinculado para la ejecución del Programa, de modo que se pueda verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista con relación a este aspecto.

El Contratista deberá proporcionar un ambiente laboral adecuado a todo el personal, donde cada uno de ellos se sienta respetado y valorado como persona y como empleado, lo cual llevará a un gran compromiso en el cumplimiento de sus obligaciones.

A cada empleado, se le deberá hacer entrega inmediata en el momento de la contratación, la copia del contrato laboral y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.
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 desempeñarestablecido 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.
w. 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, 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 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

x. Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos inferior a doce (12) meses, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el capítulo III artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Secretaría Seccionalde Salud y Protección Social de Antioquia.

y. El contratista para la ejecución del contrato debe garantizar el siguiente personal.

Personal para la preparación, ensamble y/o empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la planta o 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.

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 con una vigencia inferior a doce (12) meses y portarlo de manera permanente y el vehículo debe cumplir con las especificaciones para el transporte de alimentos según la normativa vigente, velando con cumplir en cantidad y calidad de los víveres a transportar.

Nota: Independiente de su forma de contratación, el contratista deberá garantizar el pago de las horas extras alas que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana.

z. En desarrollo de estas obligaciones, el contratista entregará a la Secretaría de Salud un **COMPLETO INFORME MENSUAL** sobre la entrega de productos, de tal forma que la ejecución del objeto contractual y la entrega de los productos inherentes a este, sean medibles y cuantificables en cuanto a oportunidad, calidad y cantidad.

5.3. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

a. Velar por el cumplimiento de las obligaciones del objeto del contrato.
b. Recibir de parte DEL CONTRATISTA las facturas y/o cuentas de cobro en los términos y condiciones establecidas en el presente contrato.
c. Prestar al CONTRATISTA la colaboración que requiera para el desarrollo del objeto contractual.
d. Ejercer la supervisión del contrato para efectos de lograr la correcta recepción de los productos.
e. Atender oportunamente las solicitudes o recomendaciones del contratista a través del supervisor.
f. Suministrar oportunamente a través del supervisor todos los documentos e información que requiera el Contratista en ocasión a la ejecución del presente contrato.
g. Efectuar el control contable, financiero, legal y administrativo de la ejecución del contrato, a través del supervisor.
h. Recibir a satisfacción los bienes que sean entregados por EL CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato.
i. Efectuar los pagos correspondientes dentro del término previsto en el contrato.

6 CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS

El (bien o servicio) objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación:

CODIGO	DESCRIPCION
78131800	Bodega y Almacenamiento especializado
81141500	Control de Calidad
81141600	Manejo de cadenas de suministro
50111500	Carnes y aves de corral
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50151500	Grasas y Aceites vegetales comestibles
50161500	Chocolates, Azúcares, Edulcorantes
50192600	Acompañamiento en preparados
50193000	Bebidas y comidas infantiles
53102700	Uniformes
60105600	Materiales educativos de preparación de alimentos
80141700	Distribución
85151600	Asuntos Nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de políticas de Alimentos
93131600	Planeación de programas y políticas de nutrición y alimentación

7 JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades, de los que se deriva la obligación de someter a todos los proponentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el Pliego de Condiciones.

El pliego de condiciones forma parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, por cuanto contiene la voluntad del **MUNICIPIO DE COPACABANA** a la que se someten los Proponentes durante la presente Selección Abreviada de menor cuantía y el Proponente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del Contrato.

En concordancia con lo anterior el **MUNICIPIO DE COPACABANA** dará aplicación estricta a lo estipulado en la Ley 1150 de 2007 articulo 5 modificado por la ley 1882 de 2018 art. 5:

> *"**ARTÍCULO 5o. DE LA SELECCIÓN OBJETIVA**. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que*

establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes tendrán en cuenta los siguientes criterios:
(…)
3. Sin perjuicio de lo previsto en el numeral 1 del presente artículo, en los pliegos de condiciones para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.

Artículo 5°. *Modifíquese el Parágrafo 1 e inclúyanse los parágrafos 3, 4 y 5 de artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, los cuales quedarán así:*

Artículo 5°. *De la selección objetiva.*

Parágrafo 1°*. La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje deberán ser solicitados por las entidades estatales y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, salvo lo dispuesto para el proceso de Mínima cuantía y para el proceso de selección a través del sistema de subasta. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.*

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

Parágrafo 2o. *Las certificaciones de sistemas de gestión de calidad no serán objeto de calificación, ni podrán establecerse como documento habilitante para participar en licitaciones o concursos.*

Parágrafo 3°. *La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.*

Parágrafo 4°. *En aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, los documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, deberán ser solicitados hasta el momento previo a su realización.*

Parágrafo 5°. *En los procesos de contratación, las entidades estatales deberán aceptar la experiencia adquirida por los proponentes a través de la ejecución d contratos con particulares.*

(…)
Artículo 6°. *Adiciónese un parágrafo al artículo 8° de la Ley 1150 de 2007, el cual quedará así:*
(…)
Parágrafo. *No es obligatorio contar con disponibilidad presupuestal para realizar la publicación del proyecto de Pliego de Condiciones"*

Los criterios de verificación de los requisitos habilitantes y los de calificación de las Propuestas, previstos en el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada de menor cuantía, se ajustan a la normativa vigente aplicable a la contratación de las entidades estatales y con fundamento en ellos el **MUNICIPIO DE COPACABANA** pretende escoger la Propuesta más favorable para sus intereses y para la ejecución del Contrato.

8 TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS CUBIERTOS BAJO EL REGIMEN DE GARANTIAS O PREVISIBLES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO (De acuerdo a la Circular y manual expedidos por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente)

Colombia Compra Eficiente pone a disposición de los partícipes del Sistema de Compra Pública la Tabla 1 del ***Manual para la identificación y cobertura del riesgo*** en los Procesos de Contratación.

Matriz de análisis de riesgo Anexo

9 ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS.

Decreto 1082 de 2015, SECCIÓN 3 GARANTÍAS - SUBSECCIÓN 1 Generalidades

Artículo 2.2.1.2.3.1.1. ***Riesgos que deben cubrir las garantías en la contratación***. El cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extra-contractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos de la ley, y del presente decreto.

Artículo 2.2.1.2.3.1.2. ***Clases de garantías.*** Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:
1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.
3. Garantía Bancaria.

Artículo 2.2.1.2.3.1.3. ***Indivisibilidad de la garantía.*** La garantía de cobertura del Riesgo es indivisible. Sin embargo, en los contratos con un plazo mayor a cinco (5) años las garantías

pueden cubrir los Riesgos de la Etapa del Contrato o del Periodo Contractual, de acuerdo con lo previsto en el contrato.

9.1 ETAPA PRECONTRACTUAL: Riesgos a amparar derivados del incumplimiento del ofrecimiento Artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, establece:

"Garantía de los riesgos derivados del incumplimiento de la oferta. *La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:*
1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato."

El valor de la mencionada garantía no podrá ser inferior al 10% del monto de las propuestas o del presupuesto oficial estimado, según se establezca en el pliego de condiciones, y su vigencia se extenderá desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad estatal contratante al momento de la presentación de las ofertas. La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de esta última.

9.2 ETAPA CONTRACTUAL Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales

Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, establece:

"Garantía de cumplimiento. *La garantía de cumplimiento del contrato debe cubrir:*

El contratista deberá constituir la garantía única exigida y pactada en el contrato, dentro del término prescrito por la oficina asesora de jurídica, la cual debe incluir los siguientes amparos:

1. Buen manejo y correcta inversión del anticipo*.* Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal con ocasión de: (i) la no inversión del anticipo; (ii) el uso indebido del anticipo; y (iii) la apropiación indebida de los recursos recibidos en calidad de anticipo.

2. Devolución del pago anticipado*.* Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal por la no devolución total o parcial del dinero entregado al contratista a título de pago anticipado, cuando a ello hubiere lugar.

3. Cumplimiento del contrato*.* El amparo de cumplimiento del contrato cubre a las entidades estatales contratantes contra los perjuicios derivados del incumplimiento imputable al contratista de las obligaciones emanadas del contrato garantizado. Comprende el pago de multas y el valor de la penal pecuniaria que se haga efectiva. El pago de la cláusula penal pecuniaria será considerado como parcial pero definitivo de los perjuicios causados a la entidad contratante.

El valor del amparo de cumplimiento no será inferior al monto de la cláusula penal pecuniaria ni al ***DIEZ POR CIENTO (10%)*** del valor del contrato. Su vigencia será igual al plazo del contrato y su liquidación.

Ese siniestro se hace efectivo cuando el contratista reconoce el incumplimiento y liquida el contrato o cuando la entidad estatal declara la caducidad.

4. Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales*.* Este amparo debe cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.

La Entidad Estatal no debe exigir una garantía para cubrir este Riesgo en los contratos que se ejecuten fuera del territorio nacional con personal contratado bajo un régimen jurídico distinto al colombiano.

Póliza de Responsabilidad Civil contractual y Extracontractual, se debe constituir mínimo por 200 SMMLV, con una vigencia igual a la del término del contrato

Los demás incumplimientos de obligaciones que la Entidad Estatal considere deben ser amparados de manera proporcional y acorde a la naturaleza del contrato.

5. Estabilidad y calidad de la obra*. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por cualquier tipo de daño o deterioro, imputable al contratista, sufrido por la obra entregada a satisfacción.*

6. Calidad del servicio. El amparo de calidad de los servicios suministrados cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado, (i) derivados de la mala calidad o deficiencias técnicas de los bienes o equipos por él suministrados, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, o (ii) por el incumplimiento de los parámetros o normas técnicas establecidas para el respectivo bien o equipo.

7. Calidad y correcto funcionamiento de los bienes*. Este amparo debe cubrir la calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.*

8. *Los demás incumplimientos de obligaciones que la Entidad Estatal considere deben ser amparados de manera proporcional y acorde a la naturaleza del contrato.*

GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL

AMPAROS EXIGIBLES	PORCENTAJE DE CUBRIMIENTO	VIGENCIA
Garantía de Seriedad del Ofrecimiento	10%	El valor de esta garantía debe ser de por lo menos el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor de la oferta y deberá extenderse TRES (3) meses más, contados a partir de la fecha límite de entrega de las ofertas.
Garantía de Cumplimiento	20%	Término de duración del contrato y seis (6) meses más.
Garantía de Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:	20%	Término de duración del contrato y tres (3) años más.
Garantía de calidad servicio	20%	Término de duración del contrato
Garantía de calidad de los bienes	20%	Término de duración del contrato
Responsabilidad extracontractual:	**200** SMLMV	Término de duración del contrato

Nota 1: De acuerdo al valor del contrato, las pólizas de Cumplimiento y Responsabilidad Civil podrán variar según lo establecido en los artículos 2.2.1.2.3.1.12 y 2.2.1.2.3.1.17 respectivamente

Nota 2: El contratista deberá aportar las garantías y pago de impuestos solicitados en los pliegos de condiciones, en un término no inferior a tres (3) días hábiles contados a partir de la comunicación. De no poder hacerlo en este tiempo, deberá informarlo por escrito solicitando la prórroga de este periodo, de lo contrario el Municipio podrá iniciar proceso para generar las sanciones pertinentes.

10 ACUERDOS COMERCIALES

El **MUNICIPIO DE COPACABANA** SI/NO dará aplicación a los acuerdos comerciales suscritos por Colombia de acuerdo al manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación **CCE-EICP-MA-03** expedido por Colombia Compra Eficiente, para las entidades del **nivel municipal** con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala), la Unión Europea; y la Decisión 439 de 1998 de la de la Secretaría de la Comunidad Andina –CAN.

Determinación de aplicabilidad de acuerdos comerciales. Circular CCE-EICP-MA-03		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO Bienes y servicios $1.261.717.769		NO
	Perú	SI			NO
	México	NO			NO
Chile		SI	NO Bienes y servicios $1.263.043.958		NO
Costa Rica		SI	NO Bienes y servicios $2.290.962.604		NO
Estados AELC		SI	NO Bienes y servicios $1.178.489.420		NO
Triángulo Norte	El salvador	SI	SI El valor para el acuerdo comercial es aplicable a los a los procesos de contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía.		SI
	Guatemala	SI	SIEl valor para el acuerdo comercial es aplicable a los a los procesos de contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía		SI
Unión Europea		SI	NO Bienes y servicios $1.178.489.420		NO
Israel		NO	NO Bienes y servicios $250.000 DEG		NO
Reino Unido e Irlanda del norte		SI	NO Bienes y servicios $1.148.221.780		NO
Comunidad Andina		SI	Para los países de la Comunidad Andina de Naciones se deberá otorgar Trato Nacional. Bolivia, Ecuador, Perú Venezuela		

El **MUNICIPIO DE COPACABANA SI** dará aplicación a los acuerdos comerciales suscritos por Colombia por el siguiente argumento:

En cuanto a los demás acuerdos comerciales y de acuerdo con el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación **CCE-EICP-MA-03 con fecha del 24/11/2021**[2] expedido por Colombia Compra Eficiente, revisado el valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable y el listado de excepciones, tenemos que el **MUNICIPIO DE COPACABANA SI** dará aplicación al acuerdo comercial TRIANGULO NORTE (Guatemala y salvador).

(Firmado electrónicamente a través de la plataforma SECOP II)

_____

ALEJANDRA ALVAREZ DIAZ GRANADOS
Secretaria de Salud
Municipio de Copacabana

Proyectó *(Firmado electrónicamente a través de la plataforma SECOP II)*		**Revisó** *(Firmado electrónicamente a través de la plataforma SECOP II)*		**Revisó y Aprobó** Yuliana Betancur H	
Nombre	Johana Mejía Espinosa	**Nombre**	Alejandra Valbuena Uribe	**Nombre**	Yuliana Betancur Hernández
Dependencia	Secretaría de Servicios Administrativos	**Dependencia**	Secretaría de Servicios Administrativos	**Dependencia**	Secretaría de Salud

[2] "La Entidad Estatal puede determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable siguiendo las siguientes reglas en orden consecutivo:
Regla 1. Si la Entidad Estatal **no** hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación **no** está cubierto por este y, en consecuencia, **no** es necesario hacer análisis adicional alguno.
Regla 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es **inferior** al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación **no** está cubierto y, en consecuencia, **no** es necesario hacer análisis adicional alguno.
Regla 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si **hay** excepciones, el Acuerdo Comercial **no** es aplicable al Proceso de Contratación. Si **no hay** excepciones, el Acuerdo Comercial **es** aplicable al Proceso de Contratación"