



**PROCESO CONTRACTUAL ESAL
ESTUDIOS PREVIOS AL PROCESO CONTRACTUAL**

OBJETO: “CONVENIO DE ASOCIACION QUE BUSCA INTEGRAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TECNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS OFICIALMENTE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE BURITICÁ – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2”

EN DESARROLLO DE LO SEÑALADO EN LOS NUMERALES 7 Y 12 DEL ART. 25 DE LA LEY 80 DE 1993 Y DE ACUERDO CON EL DECRETO NO. 1082 DE 2015, EL DECRETO 092 DE 2017, LOS ESTUDIOS PREVIOS SERVIRÁN DE SOPORTE PARA LA CONTRATACIÓN Y DEBERÁN CONTENER COMO MÍNIMO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:”

1. Datos Generales:

Fecha de emisión del Estudio:	27 de agosto de 2026
Dependencia que elabora el estudio:	Secretaría de Salud y Desarrollo Social
Nombre del funcionario que presenta el estudio y de los miembros del equipo técnico que participaron en su elaboración:	LUIS FERNANDO CANO CARDONA
Procedimiento de contratación previsto:	CONVENIO ESAL: DECRETO 092 DE 2017
Objeto de la Contratación:	“CONVENIO DE ASOCIACION QUE BUSCA INTEGRAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TECNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS OFICIALMENTE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE BURITICÁ – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2”
PRESUPUESTO OFICIAL:	SETECIENTOS DIECISÉIS MILLONES SETENTA Y UN MIL SETENTA Y OCHO PESOS M/L (\$716.071.078)
	CONSTITUIDOS POR BOLSA COMUN ENTRE GOBERNACION DE ANTIOQUIA SECRETARIA DE EDUCACIÓN, DEPARTAMENTAL, DIRECCION DE PERMANENCIA ESCOLAR Y EL MUNICIPIO DE BURITICÁ-ANTIOQUIA.
Recursos gobernación de Antioquia, Secretaría de educación, dirección de Permanencia escolar	CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL DOCE PESOS (\$439.602.012)
recursos municipio de Buriticá	DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL SESENTA Y SEIS PESOS (\$ 276. 469 066)

2. Contenido mínimo exigido por la ley:

ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CELEBRACIÓN DE UN CONVENIO DEL DECRETO 092 DE 2017



OBJETO: “CONVENIO DE ASOCIACION QUE BUSCA INTEGRAR ESFUERZOS ADMINISTRATIVOS, TECNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS OFICIALMENTE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE BURITICÁ – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2”

El artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los convenios de asociación a que se refiere el artículo citado se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes.

Que el artículo 355 de la constitución política de Colombia de 1991 establece que el Gobierno, el nivel municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, podrá celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo.

1. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN EL CONVENIO CON UNA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO – ESAL

En el presente caso se celebrará un Convenio de Asociación con una entidad sin ánimo de lucro, el cual se registrará por el artículo 315 de la Constitución:

“ARTICULO 355. Ninguna de las ramas u órganos del poder público podrá decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado.

El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. El Gobierno Nacional reglamentará la materia.”

El Gobierno Nacional reglamentó la materia a través del Decreto 092 del 2017, el cual señala en sus artículos 1ro, 2do, 3ro y 4to:

“ARTÍCULO 1o. OBJETO. El objeto del presente decreto es reglamentar la forma como el Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal contrata con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, para impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de Desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política.”

Para la interpretación del presente decreto, las expresiones aquí utilizadas con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado indicado en la guía que expida la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente– para la aplicación del presente decreto.

“ARTÍCULO 2o. PROCEDENCIA DE LA CONTRATACIÓN CON ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD. Las Entidades Estatales del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del artículo 355 de la Constitución Política y del presente decreto, siempre que el Proceso de Contratación reúna las siguientes condiciones:

(...)



b) Que el convenio no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal, ni instrucciones precisas dadas por esta al asociado para cumplir con el objeto del convenio, y

(...)

Estas Entidades Estatales pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del presente decreto, previa autorización expresa de su representante legal para cada convenio en particular que la Entidad Estatal planee suscribir bajo esta modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función de otorgar esta autorización.

La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos del Proceso la autorización respectiva."

"ARTÍCULO 3o. RECONOCIDA IDONEIDAD. La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal."

La Entidad Estatal debe definir en los Documentos del Proceso las características que debe acreditar la entidad sin ánimo de lucro. Para el efecto, deberá tomar en consideración las pautas y criterios establecidos en la guía que expida la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente, la cual deberá tener en cuenta las normas de transparencia y acceso a la información aplicable a las entidades privadas sin ánimo de lucro que contratan con cargo a recursos de origen público y las mejores prácticas en materia de prohibiciones, inhabilidades, incompatibilidades y conflictos de interés.

"ARTÍCULO 4o. PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD. La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro asociado, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto."

Frente a esta normativa, la metodología del convenio de interés público tiene como supuesto que los ciudadanos, organizados en personas jurídicas sin ánimo de lucro, y la administración aúnen esfuerzos para impulsar un proyecto que se enmarque en el Plan de Desarrollo de esta última.

Ello implicaría un papel activo de la Administración, pero implica aún, un papel más activo de parte de las entidades sin ánimo de lucro, en la medida que estos últimos aportan sus conocimientos, recursos, experiencias y sabiduría a un propósito común de la colectividad.

El Municipio de Buriticá convendrá con una Entidad sin ánimo de lucro la celebración del respectivo convenio de interés público, como lo indica el artículo 355, de la Constitución Política, y los artículos 1, 2, 3 y 4, del Decreto 092 de 2017, con el objeto de que esta asociación represente un beneficio para la comunidad en cuanto a las necesidades expuestas.



La entidad contratante realizará una convocatoria, a través de la cual se busca identificar las ESAL que pretendan apoyar a la Administración Municipal en el programa que identifica el convenio a celebrar. En el caso de que sólo una ESAL manifieste su interés de celebrar el convenio, la entidad territorial lo celebrará de manera directa con esta, previa verificación de cumplimiento de requisitos habilitantes y criterios de evaluación. No se podrá proponer sin manifestar interés. En caso de que manifieste más de una esal, la entidad contratante realizará un proceso competitivo para determinar la ESAL con la cual se celebrará el convenio.

2. DOCUMENTOS DEL PROCESO

- ✓ Estudios y documentos elaborados en la etapa de planeación;
- ✓ la explicación que contenga la correspondencia entre las Entidades Estatales y las entidades privadas sin ánimo de lucro interesadas en el Proceso de Contratación sobre el mismo;
- ✓ Invitación.
- ✓ las ofertas presentadas por las entidades privadas sin ánimo de lucro;
- ✓ los informes de evaluación de las ofertas
- ✓ Convenio y sus modificaciones;
- ✓ Sub-convenios o contratos que suscriba la entidad privada sin ánimo de lucro para ejecutar el objeto del convenio que desarrolla el programa o actividad prevista en el Plan de Gobierno;
- ✓ Documentos que recojan información sobre la ejecución del programa o actividad del Plan de Gobierno por parte de la entidad privada sin ánimo de lucro;
- ✓ Cualquier otro documento expedido por la Entidad Estatal durante el Proceso de Contratación.

3. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD A SATISFACER

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

El Municipio de Buriticá a través de la Secretaría de Salud y Desarrollo Social, coordina, revisa, viabiliza y supervisa los procesos relacionados con el Programa de Alimentación Escolar (PAE), con este programa se le brinda al estudiante una ración alimenticia de la resolución 03 de 2026.

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



matrícula SIMAT, como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente.

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

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

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

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

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

Con este tipo de programas se busca contribuir al mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del municipio, a través de estrategias de atención alimentaria que llegue a esta población con el fin de mejorar sus hábitos alimentarios y modificar sus estilos de vida.

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

Descripción del componente del plan de desarrollo donde se ubica el programa o sector a satisfacer con este contrato

Programa: Calidad, cobertura, y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media

Proyecto: Alimentación Escolar



Descripción de la necesidad a satisfacer

El Plan de Alimentación Escolar – PAE consiste en suministrar, en la jornada escolar, un complemento alimentario que contribuya al acceso y permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial del municipio de Buriticá, a través de la plataforma SIMAT fomentando hábitos alimentarios saludables.

El Gobierno Nacional a través de Unidad administrativa especial de alimentación escolar UAPA, expide la Resolución No. 03 del 23 de enero de 2026, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE. A través del siguiente articulado.

Artículo 3. Objetivo general del PAE. 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 preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores. Por su parte, la misma circular determino que las modalidades con las que se deberá atender el programa de Alimentación escolar en presencialidad son las previstas en los lineamientos y/o Resoluciones 29452 de 2017 y 18858 de 2018; es decir, preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada en donde aplique, a fin de garantizar el acceso y permanencia de los estudiantes en los establecimientos educativos.

Artículo 5. 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 de 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 7. Fuentes de financiación del PAE. Constituyen fuentes de financiación del Programa de Alimentación Escolar, todos los recursos públicos del orden nacional y territorial, de destinación específica establecidos normativamente, así como los de libre destinación, que sean presupuestados para tal fin, los cuales concurrirán en una bolsa común cuya ejecución será coordinada entre las Entidades Territoriales Certificadas y Entidades Territoriales No Certificadas correspondientes.

Artículo 8. Bolsa común de recursos. Es el esquema de planeación y ejecución articulada de recursos provenientes de las diferentes fuentes de financiamiento, definido y determinado por la norma vigente, que en desarrollo del principio de la corresponsabilidad busca su aplicación eficiente y coordinada, con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa.

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 - 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.

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.

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. Las responsabilidades de los distintos actores se encuentran determinadas en el Decreto 1852 del año 2015 y las normas que lo complementen o modifiquen.

La misma resolución define los ejes estructurales de control y seguimiento del PAE como lo son: Financiación, Transparencia, Comité de Alimentación escolar CAE, cobertura, Calidad e inocuidad y alimentación saludable y sostenible y Fortalecimiento Territorial.



Por lo anterior, descrito y en cumplimiento de la normatividad vigente se procederá a contratar el siguiente proceso bajo la modalidad de **preparación en sitio**.

Población que se beneficia con este contrato: (Quienes y cuantos)

Mil quinientos cuarenta y cuatro (1.544) niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Buriticá- Antioquia a través de la plataforma SIMAT

Sector de incidencia – (Urbano y/o Rural)

Urbana y Rural 28 unidades educativas

INDICADORES A EJECUTAR

1. Mantener en 1544 el número de estudiantes beneficiados por el Programa de Alimentación Escolar PAE.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADA CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS. UNSPSC.

De conformidad con el numeral 2 del artículo 84 del Decreto 1082 de 2015, se requiere identificar y precisar el objeto a contratar, teniendo en cuenta la codificación UNSPSC. (The United Nations Standard Products and Services Code® - UNSPSC - Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas), que es una metodología uniforme de codificación utilizada para clasificar productos y servicios fundamentada en un arreglo jerárquico y en una estructura lógica.

CODIGO	DESCRIPCION
93141501	Servicios de política social

La doctrina sobre el artículo 355 de la Constitución Política afirma: “El propósito es permitir que ciertos sujetos de derecho privado que desarrollan actividades beneméritas en el campo científico, cultural, educativo o de solidaridad social y humana, puedan recibir apoyo estatal, pero sometidos a mecanismos de verificación del destino dado a los recursos y a las modalidades de su ejecución, inherentes a la contratación pública, evitando así que desvirtúe su función hasta convertirse en una herramienta de proselitismo político, de beneficio individual o de despilfarro de dineros públicos como aconteció en años anteriores.

Sobre el particular el Constituyente Palacio Rudas afirmó: “... la asamblea se empeñó en prohibir a las ramas y a los órganos del poder público decretar auxilios y donaciones a favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado. No obstante, y luego de un continuo forcejeo, a manera de excepción se aprobó un artículo de mi cosecha, el 355, para que, ayudadas por el fisco instituciones de reconocida idoneidad puedan seguir desarrollando sus tareas humanitarias en beneficio de los sectores más desprotegidos de la sociedad. Para acceder a tales recursos oficiales las instituciones deben pasar los controles y filtros que la norma impone, con el fin de evitar eventuales abusos y corruptelas. De allí que se exige la celebración de un convenio previo de las entidades privadas con el Gobierno en cualquiera de los niveles nacional, departamental, distrital o municipal. Además, deberán acreditar que se trata de entidades sin ánimo de lucro, probar su idoneidad y que realizan programas y actividades de interés público en consonancia con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo. A la luz de esos términos de referencia, la norma citada autoriza al Gobierno para reglamentar la materia, en el entendimiento de que, a esas solicitudes, cuando procedan, se les dará satisfacción con los recursos de los presupuestos nacional, departamental, distrital o municipal, según el caso.”

4. VERIFICACION PLAN DE DESARROLLO BURITICA – ANTIOQUIA

PLAN DE DESARROLLO “MAS DESARROLLO PARA BURITICÁ “2024 - 2027”

La entidad procede a verificar que el objeto del convenio corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstos en el Plan de Desarrollo de la Entidad estatal municipio de Buriticá – Antioquia.

Programa: cobertura, y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media

Proyecto: Alimentación Escolar

QUE EL CONVENIO NO PERMITE UNA RELACIÓN CONMUTATIVA EN EL CUAL HAYA UNA CONTRAPRESTACIÓN DIRECTA A FAVOR DE LA ENTIDAD NI INSTRUCCIONES PRECISAS DADAS POR ESTA AL ASOCIADO PARA CUMPLIR CON EL OBJETO DEL CONVENIO.

Esto quiere decir que la contratación no genera cargas equivalentes o recíprocas y por tanto la Entidad Estatal contratante no instruye a la entidad privada sin ánimo de lucro para desarrollar los programas o actividades previstas. Se precisa que la contratación que desarrolla el artículo 355 de la Constitución Política no está encaminada a la adquisición de bienes y servicios y a la ejecución de obras para la administración, y en consecuencia no puede ser utilizada con ese propósito, pues la misma está enfocada a la colaboración entre el Estado y las Entidades Privadas Sin Ánimo de Lucro de Reconocida Idoneidad cuyos es la población del municipio de Buriticá.

4.1. METAS QUE SE ESPERAN ALCANZAR

Indicador de Producto	Unidad de Medida	Línea Base	Meta Producto del cuatrienio
Número de estudiantes beneficiados por el Programa de Alimentación Escolar PAE 2026	Numero	1.205	19.376

4.1.1. Definición del objetivo a alcanzar

Por lo cual, se busca aunar esfuerzos administrativos, técnicos y logísticos para desarrollar el Programa de Alimentación Escolar – PAE para los niños, niñas y adolescentes que se encuentran en las instituciones educativas oficiales del municipio de Buriticá – Antioquia, de acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y financieros, expedidos por el ministerio de educación y la unidad administrativa para la alimentación escolar UAPA

2.4 ALCANCE DEL OBJETO.

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

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE BURITICÁ.

El Municipio de Buriticá en el mes de agosto de 2026 celebró convenio interadministrativo número 4600019349 con el Departamento de Antioquia por 52 días calendario escolar para la vigencia 2026-



2, por un valor de CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL DOCE PESOS M/L (\$439.602.012). Este convenio tiene como objeto “Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de **BURITICÁ** - Antioquia, no certificado en educación - Antioquia, para la vigencia 2026-2”

4.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Producto	Desarrollo del programa de alimentación PAE – 2026-2
Población Beneficiada	niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Buriticá- Antioquia, base SIMAT distribuidos en las diferentes modalidades de atención: ración industrializada y ración preparada en sitio
Lugar de Ejecución del Convenio	Buriticá – Antioquia
Plazo de Ejecución	52 días calendario escolar, a partir del acta de inicio

Por lo cual la entidad sin ánimo de lucro debe asumir los siguientes compromisos contractuales, los cuales realizará bajo su total independencia y responsabilidad:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Contratación personal manipulador según condiciones establecidas convenio interadministrativo N 4600019349	según las establecidas en el convenio	Los recursos conforman la bolsa común entre gobernación y municipio	\$154.659.900
2	Entrega de 1.544 raciones diarias distribuidas de la siguiente forma: 769 cupos de ración industrializada a costo de \$5.000 pesos ración suministrada distribuidos los recursos así: (\$3549 aportados por la gobernación de Antioquia y \$1.451 administración municipal) y 775 raciones diarias en la modalidad de preparación en sitio con un costo de \$4. 549 pesos por ración suministrados distribuidos los recursos así: (\$3549 aportados por gobernación de Antioquia y \$1.000 administración municipal como mejoramiento de menús) con un valor total de \$716'071.078 M.L.C., para un total de 80.288 raciones para un convenio de 52 días calendario escolar (valor departamento Secretaría de Educación departamental, Dirección de Permanencia Escolar y \$439'602.012 . Valor recursos propio municipio \$276'469.066 (las raciones corresponden a los víveres necesarios para cumplir con la minuta	80.288 raciones para 52 días calendario escolar	Los recursos conforman la bolsa común entre gobernación y municipio	Distribuidos así Gobernación de Antioquia: \$ 284.942.112, para 52 días, 1.544 cupos y un total de 80.288 raciones a entregar Aporte municipio distribuido así (RPS \$40.300.000 y RI \$199.940.000)



	aprobada por la Secretaría de Educación departamental, Dirección de Permanencia Escolar 2026-2. Se entregarán las cantidades y marcas establecidas en los aplicativos establecidos por unidad administrativa especial de alimentación escolar (UAPA) en Colombia: Es la entidad adscrita al ministerio de educación nacional de Colombia que se encarga de fijar políticas y realizar el seguimiento al programa de alimentación escolar (PAE) puestos por la gobernación de Antioquia y por el municipio para el mejoramiento de la minuta			
2.1	Sobre el costo ración mencionado en el Ítem 2 en este espacio se clarifica el total de raciones que mejorará el municipio a través de: Mejoramiento de menus de Ración Preparada En Sitio - RPS- para 25 sedes educativas por 52 días calendario escolar en modalidad de preparación en sitio.	40.300 raciones para 52 días calendario escolar para 25 sedes en modalidad de preparación en sitio	Conforman la bolsa común entre gobernación y municipio	\$40'300.000
2.2	Sobre el costo ración mencionado en el Ítem 2 en este espacio se clarifica el total de raciones que mejorará el municipio a través: Aporte ración industrializada a tres sedes educativas las cuales están debidas autorizadas por las condiciones especiales de las mismas. (Santa Gema sede urbana, primaria y secundaria, Alto del Obispo y Chunchunco)	40.716 raciones para 52 días calendario	Conforman la bolsa común entre gobernación y municipio	\$199'940.000
3	Transporte de víveres a las 28 instituciones educativas del municipio de Buriticá en un vehículo exclusivo para el traslado de los alimentos del PAE con entrega en cada sede. (no podrá enviarse en el transporte público porque podrían extraviarse o deteriorarse los alimentos)	4 viajes / entrega	\$6.000.000	\$24'000.000
4	Combustible (Gas licuado del Petróleo)	10	\$140.000	\$1'400.000
5	Logística	4	\$857.000	\$3'428.000
6. KIT DE ASEO				
1	Jabón en crema lava loza x 1000gr	60	\$ 15.000	\$ 840.000
2	Hipoclorito x 3700 CC.	60	\$ 17.800	\$ 996.800
3	Esponja lava loza malla, ideal para vasos vajillas y cristales.	60	\$ 8.566	\$ 514000
4	Jabón líquido antimaterial para manos x 1000	60	\$ 15.000	\$ 840.000



5	Detergente en polvo multiusos por X 1000	60	\$ 29.000	\$ 1.624.000
6	Escoba con mango de pasta	60	\$ 16.000	\$ 896.000
7	Trapeadora con mango de pasta	60	\$ 16.000	\$ 896.000
8	toalla de cocina en algodón	30	\$ 13.400	\$ 750.400
VALOR KIT DE ASEO				\$ 7.355.600
VALOR TOTAL DEL PROYECTO				\$716'071.078

NOTA: Los elementos que componen el presupuesto y las especificaciones técnicas no implican instrucciones precisas a la ESAL que manifieste interés en celebrar convenio con la entidad contratante, toda vez que este representa un mínimo que responde exclusivamente a la necesidad de interés general que busca satisfacer el convenio, y los lineamientos del programa, por lo tanto, la ó las ESAL es que pretendan participar podrán, en su propuesta, y de acuerdo a su reconocida idoneidad, en la temática objeto del convenio, proponer elementos adicionales que garanticen la correcta ejecución del programa, el cual se encuentra incluido en el Plan de Desarrollo, siempre y cuando se garanticen los mínimos establecidos por la entidad territorial y lineamientos del programa

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

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

ALMACENAMIENTO

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

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

1. Para la operación del programa, el asociado deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispondrá de canastillas con rejilla o perforaciones.
2. El asociado, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o la normatividad vigente que lo modifique. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.
3. El asociado deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega.
4. El vehículo destinado para la entrega de alimentos al municipio según lugar definido por la supervisión debe cumplir las



Transporte y entrega de alimentos

Garantizar el transporte, distribución y entrega oportuna de los alimentos y demás productos objeto del contrato en los lugares, sedes, instituciones o puntos de entrega que sean establecidos y comunicados por la Administración Municipal o por el supervisor del contrato, utilizando vehículos destinados y adecuados para el transporte de alimentos, que cumplan integralmente con las condiciones sanitarias, técnicas, operativas y de inocuidad exigidas por la normatividad vigente. En desarrollo de esta obligación, el asociado deberá:

1. Utilizar vehículos en adecuadas condiciones sanitarias, limpios, en buen estado y con superficies y materiales que permitan su correcta limpieza y, cuando sea necesario, desinfección, garantizando la protección de los alimentos contra cualquier riesgo de contaminación, alteración, proliferación de microorganismos o daño de los productos, envases o embalajes.
2. Destinar los medios de transporte de manera exclusiva o técnicamente adecuada para el transporte de alimentos, evitando el transporte conjunto con sustancias peligrosas, productos contaminantes o cualquier otro elemento que pueda afectar la inocuidad de los alimentos, y adoptando las medidas necesarias para prevenir la contaminación cruzada.
3. Garantizar que los alimentos no sean ubicados directamente sobre el piso del vehículo, utilizando estibas, canastillas, recipientes o demás elementos apropiados que permitan su aislamiento y protección durante el cargue, transporte, descargue y entrega.
4. Mantener y garantizar la cadena de frío de aquellos alimentos, materias primas o productos que, de acuerdo con su naturaleza y condiciones de conservación, requieran refrigeración o congelación. Para tal efecto, el asociado deberá disponer de vehículos o sistemas de transporte dotados con equipos de refrigeración, conservación térmica o sistema termoquin, según corresponda, en adecuado estado de funcionamiento, que permitan mantener las temperaturas requeridas durante todo el trayecto hasta el lugar de entrega.
5. Los vehículos o medios de transporte que cuenten con sistemas de refrigeración o congelación deberán disponer de indicadores, instrumentos o sistemas que permitan verificar y registrar la temperatura, conservando los respectivos soportes y registros para efectos de seguimiento, supervisión y control del contrato.
6. Verificar, antes de cada cargue, que el vehículo se encuentre en condiciones adecuadas de aseo, limpieza, desinfección, funcionamiento y sanidad, y mantener durante la ejecución contractual los soportes que acrediten las actividades de limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo y correctivo que resulten necesarias.
7. Acreditar, cuando sea exigible o requerido por la Administración Municipal o el supervisor del contrato, que los vehículos destinados al transporte de alimentos han sido objeto de inspección sanitaria y cumplen con las condiciones sanitarias aplicables, mediante la presentación de las respectivas actas, conceptos, certificaciones o documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, según corresponda.
8. Identificar los vehículos destinados al transporte de alimentos conforme a las disposiciones sanitarias aplicables y permitir las actividades de inspección, vigilancia, control y seguimiento que adelanten las autoridades competentes y la supervisión del contrato.
9. Será responsabilidad exclusiva del asociado garantizar que, durante toda la operación logística, desde el cargue hasta la entrega final, se mantengan las condiciones de inocuidad, calidad, conservación y seguridad de los alimentos, respondiendo por cualquier incumplimiento derivado de deficiencias en el transporte, manejo o conservación de los productos.

PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.

En cada establecimiento educativo diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el



día y según los ciclos de menú establecidos por el municipio de Buriticá. Cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas, aplicando los formatos establecidos por el MEN para la operación del programa, así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de educación Nacional y el Municipio de Buriticá dando cumplimiento al lineamiento.

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

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

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

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

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

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

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

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



CICLOS DE MENÚ.

El ciclo de menú ofrecido en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE deberá dar cumplimiento a los lineamientos técnico-administrativos y nutricionales vigentes definidos por el Ministerio de Educación Nacional y demás disposiciones aplicables. Los ciclos de menú a ejecutar serán aquellos aprobados y suministrados por la Secretaría de Salud, los cuales hacen parte integral de las condiciones técnicas para la prestación del servicio según modalidad de atención establecido para cada sede educativa.

El ASOCIADO deberá cumplir estrictamente, en cada uno de los establecimientos educativos atendidos, con el ciclo de menú definido para la modalidad de atención correspondiente aprobado por la gobernación de Antioquia, garantizando la entrega y preparación de la totalidad de los alimentos, preparaciones y componentes establecidos en cada minuta, así como el cumplimiento de los gramajes y porciones definidos para los titulares de derecho.

En consecuencia, no se permitirá la omisión, disminución, sustitución, intercambio, modificación o alteración unilateral de los alimentos, preparaciones, componentes o gramajes establecidos en el ciclo de menú aprobado, toda vez que estos han sido definidos con base en criterios técnicos y nutricionales orientados a garantizar el aporte de energía y nutrientes requerido para los titulares de derecho. El ASOCIADO deberá garantizar la disponibilidad, suministro y entrega efectiva de todos y cada uno de los alimentos establecidos en las minutas y ciclos de menú aprobados.

Por lo anterior, el ASOCIADO deberá realizar una adecuada planeación de la adquisición, abastecimiento, almacenamiento, transporte, distribución y demás actividades necesarias para garantizar la disponibilidad oportuna de los alimentos requeridos durante toda la ejecución del contrato. La falta de planeación, dificultades en el abastecimiento, inconvenientes con proveedores, disponibilidad de productos en el mercado o cualquier otra situación atribuible a la operación del ASOCIADO no constituirá justificación para disminuir, omitir o modificar los componentes establecidos en el ciclo de menú.

Cualquier situación excepcional que pueda afectar el cumplimiento del ciclo de menú deberá ser informada de manera inmediata y por escrito a la supervisión o interventoría, exponiendo las causas que la originan y las medidas adoptadas para garantizar la continuidad y el cumplimiento de las condiciones nutricionales y alimentarias del servicio. **El ASOCIADO** no podrá efectuar ningún cambio, sustitución o modificación sin la previa autorización expresa de la supervisión o interventoría y de la instancia técnica competente, cuando a ello haya lugar.

El asociado deberá garantizar que los alimentos suministrados correspondan estrictamente a las especificaciones, cantidades, gramajes, calidad y condiciones establecidas en las minutas y ciclos de menú aprobados, siendo responsable de que la alimentación entregada a los titulares de derecho conserve el aporte nutricional previsto en la planeación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Los pesos de los alimentos deberán corresponder a los gramajes establecidos en el ciclo de menú, calculados en peso neto, salvo aquellos alimentos para los cuales expresamente se establezca su medición en peso bruto, como es el caso de las frutas cuando así se encuentre definido. Así mismo, deberá cumplirse con las condiciones de variedad establecidas en el ciclo de menú, evitando, entre otros aspectos, la repetición de la misma fruta entera dentro de una misma semana, cuando esta condición se encuentre contemplada en la minuta aprobada.

El ASOCIADO deberá publicar y mantener actualizado el ciclo de menú correspondiente a cada modalidad de atención en un lugar visible para la comunidad educativa. Igualmente, deberá disponer de una copia legible en el área de procesamiento y distribución de alimentos, junto con la guía de preparación y demás documentos técnicos requeridos para garantizar la correcta ejecución de las minutas.



Con la primera entrega o inicio de la modalidad de atención, el ASOCIADO deberá garantizar la distribución de las copias del ciclo de menú requeridas en cada establecimiento educativo, así como coordinar con las directivas institucionales la publicación de la información y material institucional del Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a los lineamientos y especificaciones definidos por las entidades competentes.

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

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

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

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

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

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

El Asociado deberá mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobadas y tener disponible desde el inicio del contrato las fichas técnicas de cada producto para verificación por parte de la Supervisión de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, una vez agotadas todas las opciones de marcas autorizadas y por situaciones como: escasez en el mercado, incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del asociado, rechazo por parte de los titulares de derecho o cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas. La solicitud de cambio de marca, por razones diferentes a estas, será analizada conjuntamente entre la Supervisión y la Administración Municipal para definir su aprobación.

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada con mínimo quince (15) días calendario previos a su despacho, por escrito a la Supervisión explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas; y los exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran, según lo descrito en el numeral de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del presente pliego de condiciones.



Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el asociado deberá realizar, registrar y reportar compras locales (Municipio de Buriticá) mensuales de alimentos, bienes o servicios. Los productos o servicios no encontrados en el municipio de Buriticá se podrán hacer a proveedores de la región o del departamento. Estos reportes deben ser enviados los primeros 5 días para dar respuesta al convenio suscrito con Gobernación.

SOLICITUD DE PEDIDOS.

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

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

En los casos en los cuales el pedido de víveres para la ración preparada en sitio sea inferior a cinco (5) días, el Asociado deberá descontar el menú o los menús según el caso, de adelante para atrás, así: pedido por tres (3) días, se descuentan los dos primeros menús de la entrega respectiva, evitando así gran acumulación de alimentos perecederos que se puedan deteriorar con el transcurso de los días. El pedido semanal por establecimiento educativo no tendrá límite mínimo de días a solicitar, en este sentido el Asociado tendrá que hacer la entrega hasta por un día de servicio, con el fin de no vulnerar el derecho a la alimentación de la población usuaria de esta modalidad de atención; excepto para la atención en los períodos vacacionales, donde dependerá de la operación general del programa según concertación entre la Administración Municipal y los asociados de esta modalidad.

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

7. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

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



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

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

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

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

El Asociado debe tener una carpeta en cada vehículo y ser remitida a la Secretaría la siguiente documentación por cada uno de los vehículos:

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

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

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



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

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

Si durante la entrega de los insumos a los comedores escolares quedan faltando alguno(s) alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de educación y cultura, la persona que recibe, debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega de víveres, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En estos casos, el Asociado deberá hacer la entrega de los faltantes en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo; estos productos deberán relacionarse en formato determinado por el Ministerio Educación Nacional. Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: procesadora de alimentos, docente o coordinador responsable del comedor escolar y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior el asociado deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el asociado durante el período a pagar.

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

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

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



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

El personal procesador de alimentos deberá llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos basados en los alimentos y cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú conforme anexo especificaciones técnicas y anexo A. El asociado deberá anexar copia en medio magnético del Kárdex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato. El asociado deberá enviar copia de los formatos del kárdex debidamente diligenciados y correspondientes al mes anterior por cada una de las instituciones educativas.

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

SUMINISTRO DE IMPLEMENTOS DE ASEO.

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

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

Jabón en crema lava loza x 1000gr	60
Hipoclorito x 3700 CC.	60
Esponja lava loza malla, ideal para vasos vajillas y cristales.	60
Jabón líquido antimaterial para manos x 1000	60
Detergente en polvo multiusos por X 1000	60
Escoba con mango de pasta	60
Trapeadora con mango de pasta	60
toalla de cocina en algodón	30

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

Las entregas de los productos de aseo deben estar relacionadas en una remisión de entrega indicando como mínimo el nombre del establecimiento, cupos por modalidad, implementos de aseo



entregados y cantidad, nombre y firma de quien recibe a satisfacción; lo cual será evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión. El rotulado de los productos de aseo deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1545 de 1998.

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

SUMINISTRO DE GAS.

El asociado deberá suministrar el combustible necesario para la preparación de los alimentos, el cual deberá cumplir con las normas exigidas de seguridad.

REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN

El ASOCIADO deberá recopilar, consolidar, organizar, custodiar y entregar de manera oportuna, completa, veraz, coherente, legible y con la calidad técnica y documental requerida, toda la información, documentación, evidencias y demás soportes necesarios para dar cumplimiento a las obligaciones, compromisos, metas, indicadores y requisitos establecidos en el Convenio Interadministrativo No. 4600019349, celebrado entre el Municipio y la Gobernación de Antioquia, así como aquellos que sean requeridos por la entidad territorial, la supervisión, la interventoría o las demás instancias competentes en el marco de la ejecución del contrato.

La información y los soportes deberán ser entregados dentro de los plazos establecidos o requeridos, en los formatos, medios y condiciones definidos por la supervisión o interventoría, garantizando que correspondan efectivamente a las actividades ejecutadas y que cuenten con los respectivos documentos que permitan verificar, validar y respaldar la información reportada.

El ASOCIADO será responsable de garantizar la calidad, integridad, consistencia, exactitud y trazabilidad de la información suministrada, así como de atender de manera inmediata y oportuna las solicitudes de aclaración, corrección, ajuste o complementación que sean formuladas por la supervisión, interventoría, el Municipio, la Gobernación de Antioquia o cualquier autoridad o instancia competente.

Así mismo, deberá adoptar las medidas necesarias para prevenir inconsistencias, errores, información incompleta, soportes ilegibles, documentos extemporáneos o cualquier otra situación que pueda afectar la validación de la información, el cumplimiento de las obligaciones derivadas del Convenio Interadministrativo No. 4600019349 o la gestión administrativa, técnica, financiera y documental requerida para la ejecución del Programa.

El incumplimiento en la entrega oportuna, completa y con la calidad requerida de la información, documentación o soportes será responsabilidad del ASOCIADO cuando sea imputable a este y, en consecuencia, deberá realizar de manera inmediata las correcciones, ajustes o complementaciones que sean requeridas. En ningún caso la falta, deficiencia, inconsistencia o entrega extemporánea de los soportes atribuible al ASOCIADO podrá generar afectaciones, retrasos o dificultades en los procesos de revisión, validación y desembolso de los recursos establecidos por la Gobernación de Antioquia, sin perjuicio de las acciones contractuales a que haya lugar.

Para tal efecto, el ASOCIADO deberá mantener durante toda la ejecución contractual un sistema organizado de gestión documental que permita la consulta, verificación y entrega inmediata de los soportes requeridos, conservando la información y documentación que acredite el cumplimiento de



sus obligaciones y poniéndola a disposición de la supervisión, interventoría y demás entidades competentes cuando sea requerida.

Compras públicas locales

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 7, literal a), de la Ley 2046 de 2020, y en el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 1071 de 2015, adicionado por el Decreto 248 de 2021, el operador deberá adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC) locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos, durante la ejecución del contrato.

Deberá darse cumplimiento al artículo 2.20.1.1.4, frente a los contratos de proveeduría:

ARTÍCULO 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. *Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.*

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

PARÁGRAFO. *En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.*

Para efectos de seguimiento y verificación contractual, el operador deberá reportar y acreditar mensualmente el porcentaje de compras públicas locales efectuadas, mediante la presentación de las facturas, órdenes de compra, comprobantes de pago, registros de proveedores y demás documentos que permitan verificar el origen y valor de los alimentos adquiridos.

El seguimiento mensual constituirá un mecanismo de control y verificación de la obligación legal, sin perjuicio de que el porcentaje mínimo obligatorio del treinta por ciento (30%) se determine conforme a lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y su reglamentación.

En caso de que la oferta local resulte inferior al porcentaje mínimo establecido, se dará aplicación a lo previsto en el parágrafo del artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 1071 de 2015, en concordancia con el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, respecto de la acreditación y gestión de la insuficiencia de oferta local.

Cumplimiento de la normatividad sanitaria, trazabilidad, transporte, almacenamiento y condiciones de los alimentos

El operador deberá garantizar durante todas las etapas de ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE el cumplimiento integral de la normatividad sanitaria, técnica y de inocuidad vigente



aplicable a los alimentos suministrados, incluyendo su adquisición, recepción, transporte, almacenamiento, conservación, manipulación, preparación y distribución, así como garantizar la trazabilidad y procedencia de los productos entregados a las instituciones educativas.

Para los productos cárnicos, carnes y derivados cárnicos, el operador deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus normas modificatorias y reglamentarias, garantizando como mínimo:

- La adquisición de carnes y productos cárnicos provenientes de establecimientos autorizados, registrados e inspeccionados por la autoridad sanitaria competente.
- La presentación y disponibilidad de los documentos que acrediten la procedencia y trazabilidad del producto, incluyendo las guías, soportes sanitarios y documentos de transporte que sean exigibles de acuerdo con la naturaleza del producto y la normatividad vigente.
- Que los vehículos utilizados para el transporte de carne y productos cárnicos cuenten con la autorización sanitaria correspondiente y cumplan las condiciones higiénico-sanitarias y de conservación requeridas.
- El mantenimiento permanente de la cadena de frío, desde el origen del producto hasta su entrega y almacenamiento en las instituciones educativas, evitando rupturas de temperatura que puedan afectar la inocuidad y calidad del alimento.
- Que los productos entregados en condición de congelados permanezcan congelados, evitando su descongelación, recongelación o manejo como producto refrigerado, salvo las excepciones expresamente contempladas por la normatividad sanitaria.
- Que los productos cárnicos cuenten con empaque íntegro, limpio, inocuo y en condiciones adecuadas, sin signos de contaminación, deterioro, alteración, pérdida de vacío o ruptura del empaque.
- El cumplimiento de los requisitos de identificación y etiquetado, verificando como mínimo la información exigida por la normativa aplicable, incluyendo identificación del producto, fechas correspondientes, lote o información que permita su trazabilidad, condiciones de conservación y demás información sanitaria exigible.
- La conservación de la identificación y trazabilidad del producto durante su transporte, almacenamiento y distribución, de manera que permita establecer claramente su origen, proveedor, lote, fechas y destino.
- Que las carnes y productos cárnicos entregados correspondan a las especificaciones establecidas en las fichas técnicas, ciclos de menú y documentos contractuales del PAE, tanto en presentación como en características, cantidad, calidad y condiciones de conservación.
- La verificación de las condiciones organolépticas y sanitarias de los alimentos al momento de la recepción, rechazando productos que presenten signos de descomposición, contaminación, alteración, descongelación, deterioro del empaque o cualquier condición que pueda comprometer su inocuidad.
- El cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias establecidas para el almacenamiento de alimentos, incluyendo separación adecuada de productos, protección contra contaminación cruzada, control de temperaturas, orden, limpieza, desinfección y aplicación del sistema PEPS cuando corresponda.
- La conservación y disponibilidad de los registros y soportes documentales relacionados con la recepción, transporte, almacenamiento, temperaturas, proveedores, entregas, lotes y demás documentos necesarios para demostrar la trazabilidad y cumplimiento de las condiciones sanitarias.



- El cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable a los demás grupos de alimentos suministrados por el operador, incluyendo alimentos perecederos, no perecederos, frutas, verduras, lácteos, huevos, productos procesados y demás alimentos contemplados en el PAE.
- Garantizar que el personal involucrado en la recepción, almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de alimentos cumpla las condiciones de higiene y las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** establecidas en la normativa sanitaria vigente.

El operador deberá mantener disponibles para las actividades de seguimiento y supervisión todos los documentos y soportes que permitan verificar el cumplimiento de esta obligación. La ausencia, inconsistencia o falta de correspondencia entre los productos entregados y los documentos que soportan su procedencia, transporte, identificación, conservación y trazabilidad podrá ser objeto de verificación y requerimiento por parte de la supervisión.

El cumplimiento de esta obligación deberá observar, entre otras disposiciones aplicables, el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones y reglamentaciones complementarias, así como las normas sanitarias vigentes relacionadas con alimentos, transporte, almacenamiento, empaque, etiquetado, inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura.

Fichas técnicas de los alimentos suministrados

El operador deberá elaborar, recopilar y entregar a la supervisión, durante el primer mes de ejecución del contrato, la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos y productos suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, correspondientes a todos los alimentos que hagan parte de los ciclos de menú y modalidades contratadas.

Las fichas técnicas deberán corresponder al producto efectivamente adquirido y suministrado y deberán contener, como mínimo, la información técnica, sanitaria y de calidad necesaria para su adecuada identificación, recepción, almacenamiento, conservación, manipulación y utilización en el servicio de alimentación escolar.

Como mínimo, las fichas técnicas deberán permitir verificar, según la naturaleza de cada alimento:

- Nombre y denominación del producto.
- Descripción y características del alimento.
- Ingredientes o composición, cuando aplique.
- Presentación y unidad de comercialización.
- Peso o contenido neto.
- Características fisicoquímicas y microbiológicas, cuando sean aplicables.
- Condiciones de almacenamiento y conservación.
- Temperatura de conservación para productos refrigerados o congelados.
- Vida útil y condiciones de vencimiento.
- Tipo de empaque y material de envase.
- Información de rotulado y etiquetado aplicable.
- Lote y mecanismos de trazabilidad, cuando corresponda.
- Requisitos sanitarios y registros, permisos o autorizaciones exigibles de acuerdo con la naturaleza del producto.
- Información del fabricante, productor o proveedor.



- Condiciones de transporte, especialmente para alimentos perecederos, refrigerados y congelados.
- Forma de preparación, uso o instrucciones de manejo, cuando aplique.
- Información nutricional y declaración de alérgenos, cuando sea exigible.
- Características de calidad que permitan determinar la aceptación o rechazo del producto durante la recepción.

El operador deberá garantizar que las fichas técnicas se encuentren actualizadas, sean legibles, correspondan al producto realmente entregado y guarden concordancia con las especificaciones establecidas en el contrato, ciclos de menú, minuta patrón y demás documentos técnicos del PAE.

Cuando durante la ejecución contractual se realice un cambio de proveedor, fabricante, marca, presentación, formulación o características del producto, el operador deberá actualizar y entregar la ficha técnica correspondiente antes de iniciar el suministro del nuevo producto, cuando sea procedente.

Las fichas técnicas deberán permanecer disponibles y organizadas para consulta de la supervisión durante las actividades de seguimiento, verificación y control, y deberán ser presentadas junto con los demás soportes requeridos para demostrar el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias de los alimentos suministrados.

Adicional el ASOCIADO deberá entregar a la supervisión de este contrato el concepto sanitario generado por la autoridad componente en cada local donde se realizan las compras de los alimentos establecidos en el PAE.

RECURSO HUMANO.

- El Asociado asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capítulo II, Artículos 176 a 201).
- Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por una entidad reconocida y estar habilitado por la Secretaría de Salud de Antioquia y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, acorde a los resultados de examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas; todos los exámenes con una vigencia no mayor a un año (1) año del inicio de la ejecución del contrato, Esta información debe ser enviada y estar a disposición la supervisión del contrato para su verificación.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico al iniciar el contrato de medicina laboral y al finalizar contrato.
- La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones



cutáneas infectadas o diarrea. Toda manipuladora de alimentos que represente un riesgo de este tipo de comunicarlo a la empresa.

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

Si durante la ejecución del contrato, el Asociado realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa, éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar establecido en el pliego de condiciones, realizando todas las acciones a las que haya lugar para garantizar la adecuada prestación del servicio; situación que se debe informar a la Interventoría o Supervisión del Programa.

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

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

El asociado deberá garantizar la disponibilidad, vinculación, permanencia y formalización laboral del número de personas manipuladoras de alimentos requerido para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, de acuerdo con la necesidad establecida por el municipio y con los cupos diarios de atención, modalidades de suministro, sedes educativas y días del calendario escolar contemplados en la ejecución contractual.

El número de personas manipuladoras de alimentos requeridas será el determinado de acuerdo con la necesidad del servicio y la estructura operativa establecida al momento de la suscripción del contrato. El asociado deberá garantizar que dicho personal sea suficiente para atender oportunamente la totalidad de las raciones contratadas, sin afectar los cupos diarios de atención, la calidad del servicio, los tiempos establecidos para la preparación y distribución de los alimentos ni el cumplimiento del calendario escolar.

En cumplimiento de la **Ley 2466 de 2025**, especialmente de su artículo 69, relacionado con la formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el asociado deberá garantizar la vinculación laboral del personal manipulador que corresponda conforme a las metas de formalización establecidas por la normativa vigente, respetando los derechos laborales, salariales, prestacionales y de seguridad social de los trabajadores. La citada disposición establece una implementación progresiva de la formalización, contemplando para el año 2026 hasta el 50 % del total de las personas manipuladoras de alimentos del PAE.

1. Modalidad de contratación

El personal manipulador de alimentos deberá ser vinculado mediante una modalidad contractual laboral legalmente procedente, de acuerdo con la naturaleza, duración y necesidad del servicio, pudiendo contemplarse, según corresponda, contratos de obra o labor determinada o término fijo inferior a un año, garantizando en todos los casos el reconocimiento de los derechos laborales y prestacionales establecidos en la legislación colombiana.



El asociado deberá garantizar como mínimo el reconocimiento y pago de:

- Salario correspondiente al tiempo efectivamente contratado y laborado.
- Prestaciones sociales.
- Seguridad social integral.
- Afiliación al Sistema General de Pensiones.
- Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales – ARL, de acuerdo con la clasificación del riesgo correspondiente a la actividad desarrollada.
- Afiliación al sistema de salud conforme al régimen laboral aplicable.
- Caja de Compensación Familiar.
- Auxilio de transporte, cuando legalmente haya lugar a este.
- Vacaciones.
- Cesantías.
- Intereses a las cesantías.
- Prima de servicios.
- Descansos remunerados y demás derechos laborales que correspondan.
- Los demás conceptos laborales, prestacionales y de seguridad social establecidos en la legislación vigente.

El asociado será responsable de efectuar oportunamente las afiliaciones, novedades y pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, así como de conservar y presentar a la supervisión los respectivos soportes.

2. Número y distribución del personal manipulador

La distribución del personal deberá corresponder al tiempo real requerido para la prestación del servicio y al calendario escolar, garantizando que la cantidad de manipuladoras(es) sea suficiente para desarrollar las actividades de recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, distribución, limpieza, desinfección y demás actividades propias de la operación del servicio de alimentación escolar.

El valor de referencia para la contratación del personal deberá calcularse teniendo en cuenta el tiempo de atención del calendario escolar, la jornada contratada, el salario legal vigente, las prestaciones sociales, la seguridad social, los aportes parafiscales y los demás costos laborales y operativos asociados a la vinculación formal.

3. Parámetros económicos y prestacionales de referencia

Para efectos de la estructuración económica de la contratación del personal manipulador, se tendrán como referencia los siguientes conceptos:

VARIABLE	PORCENTAJE / VALOR
IBC 1 a 7 días	25 %
IBC 8 a 14 días	50 %
IBC 15 a 21 días	75 %
IBC 22 días en adelante	100 %
Pensión – aporte patronal de referencia	12 %*
Caja de Compensación Familiar	4 %
Cesantías	8,33 %



Intereses a las cesantías	1 %
Prima de servicios	8,33 %
Vacaciones	4,17 %
ARL – Riesgo III	2,436 %
Salario mínimo mensual legal vigente 2026	\$1.750.905
Auxilio de transporte mensual 2026	\$249.095
Auxilio de transporte diario de referencia	\$8.303
Días del mes para efectos de liquidación	30
Otros costos asociados	21,5 %

* Los porcentajes de aportes al Sistema de Seguridad Social deberán aplicarse conforme a la legislación vigente, la calidad del trabajador y la responsabilidad que corresponda al empleador y al trabajador. El asociado deberá realizar las cotizaciones sobre el ingreso base de cotización que legalmente corresponda.

El salario mínimo mensual legal vigente para 2026 corresponde a **\$1.750.905**, mientras que el auxilio de transporte corresponde a **\$249.095 mensuales**, de acuerdo con las disposiciones expedidas para la vigencia 2026.

4. Costos adicionales asociados a la formalización y operación

Dentro de la estructuración del costo del personal manipulador deberán contemplarse, según corresponda y de acuerdo con los estudios previos y condiciones contractuales, los costos asociados a:

CONCEPTO	PORCENTAJE DE REFERENCIA
Capacitaciones	4 %
Dotación: gorro, tapabocas, uniforme, entre otros	6 %
Exámenes médicos ocupacionales	4 %
Elementos básicos de protección personal: delantal, manga térmica, guante de malla, entre otros	1 %
Costos operativos asociados al personal	6,5 %
TOTAL OTROS	21,5 %

El asociado deberá garantizar que la dotación y los elementos de protección personal entregados sean adecuados para las actividades desarrolladas por el personal manipulador y cumplan las condiciones de seguridad, higiene e inocuidad requeridas para la prestación del servicio de alimentación escolar.

5. Seguridad y Salud en el Trabajo

El asociado deberá garantizar el cumplimiento de las disposiciones aplicables en materia de **Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST**, incluyendo las obligaciones establecidas en el **Decreto 1072 de 2015**, la **Resolución 0312 de 2019** y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Deberá garantizar, como mínimo:

- Afiliación del personal al Sistema General de Riesgos Laborales.
- Clasificación correcta del nivel de riesgo de acuerdo con la actividad económica y las funciones efectivamente desarrolladas.
- Realización de los exámenes médicos ocupacionales que correspondan.
- Capacitación e inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo.



- Entrega de los elementos de protección personal requeridos.
- Identificación y gestión de los riesgos laborales asociados a las actividades desarrolladas.
- Implementación de las medidas de prevención y protección correspondientes.
- Conservación de los soportes documentales que acrediten el cumplimiento de estas obligaciones.

6. Jornada laboral y descansos remunerados

La jornada laboral deberá establecerse de conformidad con la legislación laboral vigente y con el tiempo efectivamente requerido para la prestación del servicio.

La reducción de la jornada laboral prevista en la **Ley 2101 de 2021**, modificada y complementada por la legislación laboral posterior, deberá aplicarse de acuerdo con el régimen laboral que resulte aplicable al personal contratado. La jornada máxima para los trabajadores sujetos al Código Sustantivo del Trabajo se encuentra sometida al régimen de reducción progresiva establecido por dicha normativa.

En ningún caso la organización de turnos podrá utilizarse para desconocer derechos laborales, reducir salarios o prestaciones, exceder los límites legales de jornada o desconocer los descansos remunerados.

Cuando la prestación del servicio no comprenda todos los días laborales de la semana, deberá reconocerse el descanso remunerado en la proporción legalmente correspondiente, de conformidad con las disposiciones aplicables del Código Sustantivo del Trabajo.

Como referencia para la estructuración económica, se podrá contemplar la siguiente tabla de proporcionalidad, sujeta a la liquidación que corresponda conforme a la jornada y remuneración efectivamente pactadas:

HORAS CONTRATADAS	VALOR DÍA DE REFERENCIA
4 horas	\$5.559
5 horas	\$6.948
6 horas	\$8.338
7 horas	\$9.728
8 horas	\$13.341

7. Obligación de reporte y entrega de soportes

El asociado deberá entregar y mantener disponibles para la supervisión los documentos que permitan verificar la formalización y permanencia del personal manipulador de alimentos, entre ellos:

- Contratos laborales debidamente suscritos.
- Relación actualizada del personal contratado.
- Identificación del cargo y sede educativa asignada.
- Jornada y horario de trabajo.
- Soportes de afiliación a salud.
- Soportes de afiliación a pensión.
- Soportes de afiliación a ARL.
- Soportes de afiliación a Caja de Compensación Familiar.



- Planillas de pago de seguridad social y parafiscales.
- Comprobantes de pago de salarios.
- Soportes de pago de prestaciones sociales cuando corresponda.
- Soportes de entrega de dotación y elementos de protección personal.
- Exámenes médicos ocupacionales.
- Soportes de capacitación e inducción.
- Demás documentos que sean requeridos por la supervisión para verificar el cumplimiento de las obligaciones laborales.

El asociado deberá informar oportunamente cualquier retiro, incapacidad, ausencia, cambio de sede o sustitución del personal manipulador y garantizar su reemplazo cuando sea necesario para evitar afectaciones en la prestación del servicio.

8. Responsabilidad del asociado

El asociado será responsable de garantizar que el personal manipulador de alimentos requerido para la operación del PAE se encuentre debidamente vinculado y cuente con las condiciones laborales, salariales, prestacionales, de seguridad social, seguridad y salud en el trabajo y demás garantías establecidas en la normativa vigente.

El municipio, en ejercicio de su autonomía técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica, podrá determinar y ajustar la organización operativa del programa de acuerdo con las necesidades del servicio, sin afectar los cupos diarios de atención, los días del calendario escolar, la continuidad del servicio ni la obligación de formalización laboral del personal manipulador requerido.

El cumplimiento de esta obligación será objeto de seguimiento y verificación por parte de la supervisión, quien podrá solicitar en cualquier momento los documentos y soportes necesarios para acreditar la correcta vinculación, pago y protección de los derechos laborales del personal manipulador de alimentos.

5. NO HAY OFERTA EN EL MERCADO DISTINTA A LA DE LAS ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO O HAY OFERTA, PERO GENERA MAYOR VALOR QUE CONTRATAR CON LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO

La contratación con una entidad sin ánimo de lucro pretende que las Entidades Estatales obtengan un mayor valor por dinero cuando buscan alcanzar los objetivos contenidos en los respectivos planes de desarrollo. El Decreto 092 de 2017 se sustenta en la observación que las distintas formas de organización permitidas por el ordenamiento jurídico tienen diversas posibilidades de reducir los costos de administración de un programa o actividad. Así, en los procesos de abastecimiento y adquisiciones de bienes obras y servicios para las Entidades Estatales los incentivos del sector privado con ánimo de lucro permiten que la Entidad Estatal aproveche la competencia entre ellos para obtener los precios más bajos. Sin embargo, el criterio de valor por dinero no significa obtener el precio más bajo posible, sino implica también incrementar la eficacia y efectividad del Estado en satisfacer las necesidades de la población.

Que la ejecución del programa que pretende desarrollar el programa de alimentación escolar para el año 2026-2 por parte de entidades sin ánimo de lucro ha permitido que esta obligación sea satisfecha de manera más eficiente toda vez que evidenciado el historial de contratación de la entidad en años anteriores se han encontrado que la eficacia y eficiencia de los recursos destinados para cumplir con el objetivo identificado del Plan de Desarrollo se materializan en mayor medida con una entidad sin ánimo de lucro – ESAL.



Que una vez verificado el objeto del convenio y la disponibilidad de recursos para la ejecución de este y teniendo en cuenta que no se trata de un convenio conmutativo y que solo pretende el beneficio de una población determinada (población del municipio), se dan las condiciones para contratar con una ESAL.

Existen condiciones fácticas en las cuales las entidades sin ánimo de lucro tienen ventajas para alcanzar eficiencia y eficacia sin sacrificar el bienestar de la población atendida. Ellas se presentan, cuando:

5.1. Es difícil pactar de manera precisa y determinable los resultados del convenio, esta situación se presenta cuando los resultados esperados del convenio tienen apreciaciones sobre la calidad o satisfacción de la población;

La determinación del impacto en la implementación del programa relacionado con la alimentación escolar contiene características e impacto individual, por lo cual la meta del Plan de Desarrollo se sustenta en la realización del programa, cuyo impacto individual tiene relación con apreciaciones de calidad y satisfacción de la población del municipio beneficiada.

5.2. Los usuarios y la Entidad Estatal tienen dificultades para determinar la calidad del servicio prestado, evento que se presentan en servicios dónde el prestador cuenta con un conocimiento especializado que no es fácilmente adquirible por los beneficiarios.

La ejecución del programa de alimentación escolar cuya esencia es el cumplimiento de obligaciones constitucionales del resorte del estado cuya garantía es el beneficio único y exclusivo para la población beneficiada (población del municipio), por lo cual, en el mercado no es posible encontrar, a diferencia de las ESAL, personas jurídicas que se encarguen de la realización de este tipo de servicios sin pretender una contraprestación directa en su beneficio, por lo cual se reduciría el valor por el dinero de no buscar la ejecución del evento conmemorativo con estas entidades sin ánimo de lucro.

5.3. El proveedor privado cuenta con incentivos para reducir costos en detrimento de los ciudadanos.

Las personas con ánimo de lucro que pudiesen estar en condiciones de ejecutar el programa pueden pretender obtener ganancias que oscilan entre el 8 y el 12% sobre la inversión. El retorno sobre la inversión entonces es la rentabilidad sobre los activos totales medios o lo que es lo mismo su capacidad para generar valor y permite apreciar la capacidad para obtener beneficio del activo total de la empresa poniendo así en relación el beneficio con respecto al tamaño de su balance.

El retorno sobre la inversión compara el beneficio o la utilidad obtenida en relación a la inversión realizada, es decir, representa una herramienta para analizar el rendimiento que la empresa tiene desde el punto de vista financiero.

Cuando esas circunstancias se presentan el Sistema de Compra Pública no es la mejor herramienta para satisfacer una necesidad con esas características.

6. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO Y DE LOS OFERENTES POR PARTE DE LAS ENTIDADES ESTATALES

La oferta de este tipo de servicios se encuentra en personas jurídicas cuyo objeto social esté relacionado con la implementación y/o ejecución de programas sociales relacionados con el programa de alimentación escolar, sin embargo en los últimos años se ha evidenciado que las distancias y plazos de entrega y la dificultad de acceso al municipio de Buriticá debido a la deficiencia en infraestructura vial ha hecho que disminuya el interés de oferta en zonas distantes a los centros de



producción, por lo cual la oferta se centra en entidades sin ánimo de lucro que optimicen el valor por el dinero, pues no pretenden utilidades como esencia de su existencia.

6.1. Análisis Financiero Para Este Convenio

Es evidente que la ejecución contractual por parte de los asociados depende esencialmente de la posibilidad de acceso efectivo al municipio y los costos adicionales en que deben incurrir para cumplir con la ejecución del objeto contractual.

Ahora bien, la fijación del precio a pagar incluye costos directos e indirectos asociados tales como impuestos y gastos de legalización del convenio a la ejecución contractual.

- ✓ Impuestos aplicables al servicio objeto del convenio que se erogan según el estatuto tributario.
- ✓ Impuestos municipales: estampillas
- ✓ Aportes al sistema de seguridad social integral

7. PRESUPUESTO OFICIAL

EL Municipio de Buriticá, ha incorporado en su presupuesto oficial los recursos de la gobernación de Antioquia, secretaría de educación Departamental, Dirección de Permanencia escolar y ha comprometido los recursos propios con los cuales se garantiza la debida financiación del convenio P.A.E 2026-2, los cuales distribuye de la siguiente forma:

Aportes Gobernación de Antioquia, Secretaría de Educación departamental, Dirección de Permanencia Escolar así:

MODALIDAD DE ATENCION	VALOR DE REFERENCIA	BENEFICIARIOS	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	RACIONES TOTALES	VALOR TOTAL
REGULAR CONVENCIONAL	3549	1544	52	80.288	284.942.112
TOTAL	3549	1544	52	80.288	284.924.112

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN PROYECCION DE REFERENCIA	VALOR TOTAL POR TIRMPPO PARCIAL	VALOR TOTAL
N° MANIPULADORAS DE 4 HORAS	\$ 89.755.680	154.659.900
21		
N° MANIPULADORAS DE 5 HORAS	\$ 35.154.756	
7		
N° MANIPULADORAS DE 8 HORAS	\$ 29.749.464	
4		

APORTES MUNICIPIO DE BURITICÁ:

1	Mejoramiento de menú de Ración Preparada en Sitio para 25 unidades educativas por 52 días calendario escolar en modalidad de preparación en sitio	40.300 raciones para 52 días calendario escolar para 25 sedes en modalidad de	conforman la bolsa común entre gobernación y municipio	\$40'300.000
---	---	---	--	--------------



		preparación en sitio		
2	Aporte para brindar ración industrializada a tres sedes educativas las cuales están debidas autorizadas das las condiciones especiales de las mismas. (Santa Gema sede urbana, primaria y secundaria, Alto del Obispo y Chunchunco)	40.167 raciones para 52 días calendario	conforman la bolsa común entre gobernación y municipio	\$199'940.000
3	Transporte de víveres a las 28 instituciones educativas del municipio de Buriticá en un vehículo exclusivo para el traslado de los alimentos del PAE con entrega en cada sede. (no podrá enviarse en el transporte público porque podrían extraviarse o deteriorarse los alimentos)	4 VIAJES / ENTREGA	\$6.000.000	\$24'000.000
4	Combustible (Gas Licuado del Petróleo)	10	\$140.000	\$1'400.000
5	Logística	4	\$857.000	\$3'428.000
KIT DE ASEO				
1	Jabón en crema lava loza x 1000gr	60	\$ 15.000	\$ 840.000
2	Hipoclorito x 3700 CC.	60	\$ 17.800	\$ 996.800
3	Esponja lava loza malla, ideal para vasos vajillas y cristales.	60	\$ 8.566	\$ 514000
4	Jabón líquido antimaterial para manos x 1000	60	\$ 15.000	\$ 840.000
5	Detergente en polvo multiusos por X 1000	60	\$ 29.000	\$ 1.624.000
6	Escoba con mango de pasta	60	\$ 16.000	\$ 896.000
7	Trapeadora con mango de pasta	60	\$ 16.000	\$ 896.000
8	toalla de cocina en algodón	30	\$ 13.400	\$ 750.400
VALOR KIT DE ASEO				\$ 7.355.600

NOTA: Los elementos que componen el presupuesto y las especificaciones técnicas no implican instrucciones precisas a la ESAL que manifieste interés en celebrar convenio con la entidad contratante, toda vez que este representa un mínimo que responde exclusivamente a la necesidad de interés general que busca satisfacer el convenio, y los lineamientos del programa, por lo tanto, la ó las ESAL es que pretendan participar podrán, en su propuesta, y de acuerdo a su reconocida idoneidad, en la temática objeto del convenio, proponer elementos adicionales que garanticen la correcta ejecución del programa, el cual se encuentra incluido en el Plan de Desarrollo, siempre y cuando se garanticen los mínimos establecidos por la entidad territorial y lineamientos del programa

Una vez verificado el Plan de Desarrollo y sus líneas base en el sector de alimentación escolar el presupuesto para la vigencia 2026 2 de acuerdo con el plan de inversión y las actividades que permiten cumplir con las metas trazadas en el sector alimentación escolar se fija un presupuesto de SETECIENTOS DIECISÉIS MILLONES SETENTA Y UN MIL SETENTA Y OCHO PESOS M/L (\$716.071.078)

., incluidos costos directos e indirectos de ejecución, evidenciando que no genera una contraprestación o conmutatividad alguna entre las partes.



7.1. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

Certificados de disponibilidad presupuestal número 00598 expedido por la Secretaría de Hacienda del municipio de Buriticá el 27 de agosto de 2026, por valor de **SETECIENTOS DIECISEIS MILLONES SESENTA Y UN MIL SETENTA Y OCHO PESOS M.L.C. (\$716'071.078,00)**.

7.1.1. SUPERVISION DE LA EJECUCION DE RECURSOS Y EN GENERAL DEL OBJETO CONVENIDO

El municipio de Buriticá ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del convenio a través de la secretaria de secretaria de Salud y Desarrollo Social, quien tendrá como función verificar el cumplimiento de las obligaciones contenidas en el documento contractual.

El supervisor ejercerá un control integral sobre el Convenio, para lo cual podrá, en cualquier momento, exigir al ejecutor del convenio la información que considere necesaria y expedirá la aprobación de los informes para el trámite correspondiente de las cuentas.

8. RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS.

8.1. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES INVOLUCRADOS EN LA CONTRATACIÓN

Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo y que pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del convenio.

Estimación del riesgo: Actividad mediante la cual se determina la probabilidad y frecuencia de ocurrencia del riesgo y sus consecuencias

Asignación del Riesgo: Es el señalamiento de quien deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

8.1.1. RIESGOS PREVISIBLES

Para los efectos del presente proceso de selección, son riesgos previsibles:

1. Riesgo Económico
2. Riesgo Social o político
3. Riesgo Operacional
4. Riesgo Financiero
5. Riesgo Regulatorio
6. Riesgo De la naturaleza
7. Riesgo Ambiental
8. Riesgo Tecnológico

Riesgos Económicos: Son aquellos que se derivan del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de estos, entre otros. Su inclusión dependerá de la posibilidad de previsión de este.

Riesgos Sociales o Políticos: son aquellos que se derivan por cambios de las políticas gubernamentales que sean probables y previsibles, tales como cambios en la situación política,



sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del convenio.

Su inclusión dependerá de la posibilidad de previsión de este.

Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del convenio, tales como la ausencia del presupuesto o del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes. En todo caso, la propuesta de aporte debe estar abonada por un profesional que tenga relación con la finalidad del convenio.

Riesgos Financieros: Este riesgo tiene dos componentes básicos: el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez, y el riesgo de las condiciones financieras. El primero se refiere a la dificultad de conseguir los recursos financieros, ya sea en el sector financiero o el mercado de capitales, para lograr el objetivo del convenio. El segundo hace referencia a los términos financieros de dichos recursos, entre estos encontramos plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaciones entre otros. Para evitar este tipo de riesgos, los oferentes deben aportar análisis de precios unitarios de su aporte.

Riesgos Regulatorios: Son los posibles cambios regulatorios o reglamentarios que, siendo previsibles, afecten el equilibrio contractual

Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del hombre que, aunque pueden ser previsibles por su frecuencia o diagnóstico están fuera del control de las partes

Riesgos Ambientales: Se refiere a las obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas y de la evolución de las tasas retributivas y de uso del agua.

Riesgos Tecnológicos: Se refiere a eventuales fallos en las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del convenio, así como la obsolescencia tecnológica.

Ver matriz de riesgos.

10. GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones que se derivan de la presente Contratación, el asociado constituirá, a favor del municipio de Buriticá, una garantía única otorgada por un banco, patrimonio autónomo, o una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, o cualquier mecanismo de cobertura del riesgo.

Se suscribirá las siguientes garantías:

COBERTURA EXIGIDA	ETAPA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN	CUANTIA	VIGENCIA
Cumplimiento general del convenio	Ejecución	Diez (10%) por ciento del valor total del convenio	Duración del convenio y cuatro (04) meses más



Responsabilidad civil extracontractual	Ejecución	Doscientos (200) SMMLV	Duración del Convenio
Pago de Salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Ejecución	Diez por ciento (10%) del valor total, del convenio	Duración del convenio y tres (3) años más
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	Ejecución	Por el valor equivalente al 100% del anticipo	Duración por un plazo igual al del convenio y cuatro (04) meses mas
Calidad del Servicio	Posterior a la terminación del convenio	Diez (10%) por ciento del valor total del convenio	Duración del Convenio
Póliza de Seriedad de la Oferta	La vigencia de esta garantía debe extenderse desde la presentación de la oferta hasta que se apruebe por parte de la entidad contratante la garantía de cumplimiento.	Diez (10%) por ciento del valor total del convenio	La vigencia de esta garantía debe extenderse desde la presentación de la oferta hasta que se apruebe por parte de la entidad contratante la garantía de cumplimiento

9. CONDICIONES DE LA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO – ESAL, DETERMINACIÓN DE LA RECONOCIDA IDONEIDAD DE LA ENTIDAD PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO

9.1. Correspondencia del objeto de la entidad privada sin ánimo de lucro y el programa o actividad prevista en el Plan de Desarrollo

La coincidencia entre el objeto de la entidad privada sin ánimo de lucro y el programa o actividad del Plan de Desarrollo, es un elemento esencial para que esta sea adecuada para desarrollar tales propósitos.

La entidad sin ánimo de lucro deberá demostrar con el Certificado de inscripción en registro en cámara de comercio como una entidad sin ánimo de lucro – ESAL en el que conste que su objeto social está relacionado con la ejecución de programas sociales relacionados con el programa de alimentación escolar 2025.



9.2. Capacidad del personal de la entidad privada sin ánimo de lucro

La Entidad Estatal solicita evidencia de que la entidad privada sin ánimo de lucro cuenta con el equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el programa o actividad del Plan de Desarrollo y de adaptarse rápidamente, vinculando y entrenando nuevas personas.

La entidad sin ánimo de lucro deberá presentar con su propuesta el método de vinculación y entrenamiento del personal para ejecutar el programa de alimentación escolar en cada una de las unidades aplicativas especificando lo relativo a la permanencia de los colaboradores permanentes o eventuales colaboran con la ESAL.

9.3. Experiencia

Debido a la complejidad para ejecutar el proyecto identificado en el Plan de Desarrollo, la entidad municipio de Buriticá encuentra que debido a la cantidad de recursos que va a comprometer en el proyecto y la forma de pago, los Riesgos a los que está sometido el desarrollo de este, determina que la mejor vía para obtener los resultados que busca es la contratación de una entidad sin ánimo de lucro.

La experiencia requerida debe estar asociada con el éxito en ejecución de programas y/o actividades relacionadas con el desarrollo programas de alimentación escolar, desarrollados por la entidad privada sin ánimo de lucro similar o afine al programa o actividad prevista en el Plan de Desarrollo. El Decreto 092 de 2017 en su artículo 8 dispone la aplicación residual de las normas generales aplicables a la contratación pública. Por lo anterior, la entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad de reciente creación puede aportar la experiencia de sus fundadores. Así mismo las entidades sin ánimo de lucro que cuentan con una forma de organización de subordinada de una matriz internacional o grupo vinculado de entidades sin ánimo de lucro con subordinación funcional, pueden a su vez, aportar la documentación relacionada con la experiencia de esa matriz.

Por lo anterior, la entidad sin ánimo de lucro deberá Acreditar experiencia en la ejecución de máximo tres (4) convenios o contratos de ejecución de programa relacionados con la ejecución del Programa de Alimentación escolar - PAE, cuyo valor demuestre una ejecución de mínimo el 100% del valor del presupuesto oficial expresado en SMLMV, destinado para la ejecución del actual convenio en el municipio de Buriticá y celebrado durante los últimos 48 meses contados hasta la fecha de cierre.

VERIFICACION DE INDICES FINANCIEROS – (CAPACIDAD FINANCIERA)

La verificación se efectuará teniendo como base los siguientes indicadores y su resultado determinará la aceptación o rechazo de la propuesta (HABILITA / NO HABILITA), es decir, para el proceso de Concurso de los proponentes, se debe tener en cuenta el cumplimiento de los siguientes índices financieros. La verificación de la capacidad financiera se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes aportado o en su defecto de los Estados financieros auditados por un contador público independiente o revisor fiscal con corte a 2019, 2020, o 2021 según corresponda en el RUP,

Los índices para verificar serán:

1. **ÍNDICE DE LIQUIDEZ** = (Activo corriente / Pasivo Corriente) $\geq 2,5$
2. **NIVEL DE ENDEUDAMIENTO** = (Pasivo total / Activo Total) $\leq 0,50$
3. **RAZON DE COBERTURA DE INTERESES** = (Utilidad Operacional/Gastos de Intereses) $\Rightarrow 6,50$

Cuando la ESAL no cumpla con todos los parámetros financieros establecidos, objeto de evaluación, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE FINANCIERAMENTE y será rechazada.



1. Cuando la ESAL no cumpla con todos los parámetros financieros establecidos, objeto de evaluación, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE.
2. Identificación de la composición de la junta directiva. (Verificada en el certificado de existencia y representación legal).

10. REPUTACIÓN DE LA ESAL

La Entidad Estatal debe revisar los antecedentes fiscales, disciplinarios y penales de los administradores de la entidad privada sin ánimo de lucro, así como verificar que esos individuos no estén en la categoría de personas políticamente expuestas.

Para esto la ESAL deberá adjuntar con su propuesta:

1. Manifestación bajo la gravedad de juramento de No encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la constitución y la ley.
2. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la ESAL y del Representante Legal expedido por la Procuraduría General de la Nación.
3. Certificado vigente a la fecha de presentación de la propuesta de Antecedentes Penales del Representante Legal de la ESAL.
4. Certificado vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por la Contraloría General de la República en la que conste que la sociedad y el representante legal no son responsables fiscalmente.
5. El representante legal No debe estar vinculado en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la policía nacional, se verificará en la Página web de la policía nacional de Colombia.
6. Certificación bajo la gravedad de juramento que los directivos, aportantes o fundadores no son personas políticamente expuestas o que siéndolos no existe conflicto de interés para desarrollar el objeto del convenio.

11. CRITERIO DE EVALUACION

La selección de la ESAL se efectuará en consonancia con el deber de selección objetiva, esto es, escogiendo el ofrecimiento más favorable al MUNICIPIO DE BURITICA - ANTIOQUIA y a los fines que el mismo persigue, sin tener en consideración factores de afecto o interés ni motivación subjetiva alguna.

La entidad sin ánimo de lucro ESAL interesada en apoyar a la administración del municipio de Buriticá en la promoción del Plan de Desarrollo “MAS DESARROLLO PARA BURITICÁ 2024-2027” identificado anteriormente y deberá cumplir los siguientes criterios:

11.1. Criterio Jurídico

Se verificará el cumplimiento de los requisitos legales habilitantes establecidos por la entidad y se calificará con CUMPLE O NO CUMPLE, su incumplimiento acarreará la INADMISIÓN JURÍDICA de la propuesta.

La Entidad Privada Sin Ánimo de lucro – ESAL, interesada en participar en el proceso competitivo para seleccionar asociado, deber presentar la siguiente documentación:

11.2. requisitos habilitantes de la ESAL



1. Carta de presentación y propuesta para la ejecución del convenio, la propuesta debe ser suscrita directamente o por intermedio de su agente comercial, mandatario, o persona legalmente autorizada para el efecto de acuerdo con la ley.
2. Anexar propuesta económica debidamente firmada.
3. Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT.
4. Certificado de inscripción en registro en cámara de comercio como una entidad sin ánimo de lucro – ESAL en el que conste que su objeto social está relacionado con la ejecución de programas de alimentación escolar, la entidad sin ánimo de lucro debe tener vigente el reconocimiento de su personería jurídica y el término de duración de la entidad sin ánimo de lucro no podrá ser inferior al término del convenio y un año más.
5. Manifestación bajo la gravedad de juramento de No encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la constitución y la ley.
6. Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la ESAL y del Representante Legal expedido por la Procuraduría General de la Nación.
7. Certificado vigente a la fecha de presentación de la propuesta de Antecedentes Penales del Representante Legal de la ESAL.
8. Certificado vigente a la fecha de presentación de la propuesta expedido por la Contraloría General de la República en la que conste que la sociedad y el representante legal no son responsables fiscalmente.
9. El representante legal No debe estar vinculado en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la policía nacional, se verificará en la Página web de la policía nacional de Colombia.
10. Certificación bajo la gravedad de juramento que los directivos, aportantes o fundadores no son personas políticamente expuestas o que siéndolas no existe conflicto de interés para desarrollar el objeto del convenio.
11. conflicto de interés para desarrollar el objeto del convenio 11. Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal.
12. Paz y salvo expedido por la tesorería del municipio de Buriticá.
13. Documento de identidad del representante legal.

11.3. Criterio de experiencia

- A.** Para ser considerado hábil el proponente deberá aportar cinco (5) convenios o convenios terminados, cuya sumatoria de valores, deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial y en donde su objeto, alcance, obligaciones, compromisos o actividades comprendan el desarrollo de actividades dirigidas a apoyar el Plan de Alimentación Escolar.

No se tendrán en cuenta para la verificación aquellas certificaciones en las que la información contenida en ellas no permita verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este numeral y la entidad no puede realizar la verificación o aclaración de ésta.

Cuando el proponente individual o integrante de un consorcio o unión temporal sea una filial o subordinada de una sociedad controlante, se tendrá en cuenta la experiencia propia y no la de la controlante, ni viceversa.

En el evento en que dos o más proponentes aporten una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará la aclaración respectiva a cada uno de ellos y sólo se tendrá en cuenta aquella que esté demostrada. No se tendrán en cuenta convenios/convenios en ejecución, solo convenios/convenios ejecutados.



Se deberán tener en cuenta las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución Política, el Decreto 092 de 2017, la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011, y demás normas que las regulan.

Los proponentes interesados deberán diligenciar el anexo EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.

NOTA: El Municipio de Buriticá podrá verificar la autenticidad de la información de las certificaciones presentadas, mediante correos electrónicos o llamadas telefónicas que permitan confirmar la información aportada en los respectivos certificados.

Reglas:

- La experiencia del proponente debe ser registrada en el RUP.
- Para la verificación de este requisito, el proponente deberá indicar en la propuesta, cuál de los negocios jurídicos certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP) deben ser tenidos en cuenta por la entidad con el fin de ser habilitado.
- Para verificar el valor de los negocios jurídicos, se tendrá en cuenta el señalado en SMMLV debidamente registrados y la experiencia que haya sido realizada de manera conjunta se tomará el valor total registrado por su porcentaje de participación.
- Máximo en el número de negocios jurídicos exigidos, se deberá acreditar un valor de dos veces el presupuesto oficial, expresado éste en salarios mínimos mensuales vigentes.
- Cada uno de los negocios jurídicos deberán estar registrados en la clasificación de bienes y servicios así: 811416, 851517, 931316.
- El proponente deberá aportar copia del convenio y el acta de liquidación o en su defecto, certificación de la entidad contratante. No se aceptarán certificaciones de supervisores o interventores.
- De acuerdo con los lineamientos técnicos-administrativos dispuestos por el MEN para la operación del programa de alimentación escolar, cada uno de los negocios jurídicos deberá haberse celebrado y ejecutado con posterioridad al 16 de septiembre de 2015.
- Uno de los negocios jurídicos presentados deberá contener la prestación del servicio como mínimo en cinco instituciones educativas ubicadas en zona rural. Para acreditar lo anterior, será obligatoria la presentación de la certificación de la entidad contratante, donde se identifique cada una de las instituciones con sus respectivas sedes.
- En cada negocio jurídico se deberá acreditar la prestación de servicio en la modalidad de alimentación preparada en sitio.

En caso de propuesta plural cada uno de los proponentes deberá acreditar la experiencia exigida de manera individual.

12. METODO DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

Prevía verificación de los requisitos mínimos exigidos en los criterios jurídico, de experiencia y financiero, se evaluará el contenido de las propuestas y se calificarán por puntaje, en el cual se podrá obtener como máximo un valor de 100 PUNTOS así:

FACTORES DE EVALUACIÓN	ASPECTOS POR EVALUAR	PUNTAJE
APORTE	Aporte ESAL	40
EXPERIENCIA ADICIONAL	Convenios adicionales	30
PERSONAL, BODEGA Y VEHÍCULO	Personal, bodega y vehículo	30
Puntaje Total		100

APORTE – 40 puntos

La ESAL debe indicar su aporte para el beneficio y fortalecimiento del programa. Este podrá ser en dinero o en especie. En caso de que sea en especie, este debe especificarse y valorarse en dinero.



Porcentaje aporte	PUNTAJE
DIEZ POR CIENTO 5%	40
CINCO POR CIENTO 2,5%	20
UNO POR CIENTO 1%	10

EXPERIENCIA ADICIONAL – 30 puntos

Si la ESAL aporta experiencia adicional a la habilitante, de la siguiente manera

Convenios adicionales	PUNTAJE
Tres (3) convenios adicionales	30
Dos (2) convenios adicionales	15
Un (1) convenio adicional	10

PERSONAL, BODEGA VEHÍCULO – 30 Puntos

Convenios adicionales	PUNTAJE
Personal Certificar que se cuenta con por lo menos diez manipuladores de alimentos certificados	10
Bodega Certificar que se cuenta con bodega, la cual, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. La bodega puede acreditarse a través de matrícula inmobiliaria o contrato de arrendamiento.	10
Vehículo Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para lo cual el vehículo debe cumplir estas condiciones. Debe aportarse del vehículo: • Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente • Matrícula del vehículo • SOAT • Revisión técnico mecánica • Registro de inspección • Registro del vehículo ante la Secretaría de Salud y Protección Social de Antioquia - Oficina de sanidad • Pase de conducción • Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo	10



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes• Formatos de registro de las actividades higiénico sanitarias realizadas a los vehículos | |
|---|--|

13. ADJUDICACIÓN DEL CONVENIO

El comité evaluador una vez verificado el cumplimiento de los requisitos habilitantes y realizada la evaluación establecida en el presente proceso competitivo para contratación con ESAL, conformará una lista con el orden de elegibilidad.

El convenio se adjudicará en audiencia pública con la asistencia de los interesados en la adjudicación, y que se encuentren presentes en el recinto en la fecha y hora fijada.

El convenio se adjudicará a quien se encuentre ubicado en el primer lugar de la lista conformada por el comité evaluador.

Sin embargo, el representante legal o delegado para la contratación de la alcaldía de Buriticá - Antioquia podrá apartarse de la sugerencia de adjudicación hecha por el comité, en tal caso deberá expedir acto administrativo motivando su decisión.

13.1. ADJUDICACION CON OFERTA UNICA

La Entidad Estatal puede adjudicar el convenio cuando solo se haya presentado una oferta siempre que cumpla con los requisitos habilitantes exigidos y satisfaga los requisitos del presente proceso competitivo para contratación con ESAL.

13.2. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de presentarse empate entre dos o más proponentes, el Municipio de Buriticá procederá a determinar el orden de elegibilidad de acuerdo a los criterios de desempate establecidos para el estatuto general de contratación, Decreto 1860 del 2021.

13.3. DECLARATORIA DE DESIERTO EL PROCESO

La alcaldía del municipio de Buriticá - Antioquia declarará desierto el proceso únicamente por motivos o causas que impidan la selección objetiva. La declaratoria se hará mediante acto administrativo en el cual se expresarán detalladamente las razones que condujeron a esa decisión y se notificará la decisión a todos los proponentes, en tal caso la alcaldía no será responsable de los gastos en que hayan incurrido los proponentes para presentar sus propuestas. Se declarará desierto el proceso de selección únicamente por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva, entre ellos:

- ✓ Habiéndose recibido una propuesta, ésta resulta incurso en causal de rechazo.
- ✓ Habiéndose presentado más de una propuesta, ninguna de ellas se ajuste a los requerimientos y condiciones en el presente proceso competitivo para contratación con ESAL.

La alcaldía declarará desierto el proceso dentro del mismo plazo señalado para la adjudicación mediante acto administrativo en el que se señalarán en forma expresa y detallada las razones que han conducido a esa decisión.

14. CONDICIONES CONTRACTUALES



3.3 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Compromisos del asociado: El ASOCIADO deberá cumplir con los siguientes compromisos:

- a. Destinar los aportes entregados por el Municipio de Buriticá, exclusivamente para atender las actividades relacionadas con el convenio, para lo cual deberán disponer de una cuenta bancaria independiente donde serán depositados los desembolsos.
- b. Cumplir con el objeto del convenio, en los términos y condiciones establecidos de conformidad con lo estipulado en los anexos técnicos del estudio previo, el alcance, especificaciones técnicas y minuta del Convenio de Asociación, así como con la propuesta presentada por el asociado.
- c. Cumplir con el contenido establecido en el alcance técnico, propendiendo por el óptimo uso de los recursos.
- d. El asociado se compromete a entregar al MUNICIPIO DE BURITICÁ oportunamente, en los términos del convenio los informes mensuales e informe final de la ejecución, anexos y documentos que den cuenta de la ejecución de cada una de las actividades desarrolladas.
- e. Entregar el informe consolidado final una vez se haya terminado el convenio, con todos los soportes y evidencias.
- f. Diligenciar y entregar a la supervisión asignada los documentos y/o evidencias solicitadas.
- g. Proporcionar y mantener personal idóneo conforme a los perfiles, los recursos técnicos, tecnológicos, administrativos, logísticos, físicos y financieros necesarios para el desarrollo de la propuesta de acuerdo con las cantidades solicitadas para cumplir con los alcances, metas y desarrollo de las actividades del convenio durante la ejecución de este.
- h. Conformar los equipos de trabajo con los roles y responsabilidades necesarias para la ejecución de las diferentes actividades del convenio.
- i. Designar desde la entidad asociada un enlace e interlocutor permanente, con la supervisión delegada por la secretaria de Salud y Desarrollo Social.
- j. Desarrollar el convenio cumpliendo con la totalidad de lineamientos, normas y directrices de cualquier orden

COMPROMISOS DEL MUNICIPIO DE BURITICÁ

- a. Tramitar y realizar los desembolsos a que dé lugar el presente convenio, de conformidad con lo pactado y acorde con los procedimientos establecidos en el municipio.
- b. Realizar el seguimiento al cumplimiento del objeto del convenio a través de los funcionarios encargados de ejercer las labores de supervisión, inspección y vigilancia.
- c. Brindar información y documentación que requiera para el adecuado desarrollo y cumplimiento de su objeto.
- d. Velar porque la operación del convenio se ajuste a las condiciones señaladas en las especificaciones técnicas en la propuesta presentada y, en consecuencia, en los lineamientos técnicos de atención.
- e. Exigir el cumplimiento de lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo referente al pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y las obligaciones parafiscales durante la celebración, ejecución y liquidación del convenio.
- f. Adelantar revisiones periódicas del convenio para verificar que cumpla con las condiciones de calidad ofrecidas por EL ASOCIADO, bajo el entendido que el municipio tiene la responsabilidad de coordinar la ejecución del objeto del convenio en aras de garantizar el cumplimiento adecuado.
- g. Las demás que, de acuerdo con la calidad de su participación en este convenio, sean necesarias para el cabal logro de los objetivos propuestos.3. Aportar la información disponible requerida para el desarrollo del convenio, en forma precisa y oportuna, siempre que dicha información no sea de aquellas a la que la Ley cataloga como de Reserva. En todo caso, será el ordenador del gasto quien, a discrecionalidad suya, autorice o no la exhibición y préstamo de tales documentos.



- b. Velar por el cumplimiento de lo establecido en los estudios previos y todas las cláusulas contractuales.
- c. Realizar los desembolsos de los recursos aportados, en la oportunidad y forma establecidas en los estudios previos y demás documentos integrantes del convenio.
- d. Hacer seguimiento y monitoreo a los desembolsos que conforme la ley, sean obligatorios por parte del asociado, como el del sistema de seguridad social, prestaciones sociales y parafiscales, cuando aplique.
- e. Verificar el cumplimiento de las disposiciones contempladas en la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021, *“Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE.*

LUIS FERNANDO CANO CARDONA
Secretario de Salud y Desarrollo Social

Original firmado