ESTUDIO PREVIO

SECRETARIA DE CULTURA, DEPORTE Y EDUCACION

1. ÁREA SOLICITANTE	SECRETARIA DE CULTURA DEPORTE Y EDUCACION
2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN	La Secretaría de Cultura, Deporte y Educación del Municipio de Leticia, en el marco de sus competencias y de las responsabilidades que le corresponden frente a la garantía del derecho a la educación y al fortalecimiento de las condiciones de permanencia y bienestar de los estudiantes de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio, identifica la necesidad de garantizar la continuidad de la prestación del Programa de Alimentación Escolar PAE, mediante el suministro oportuno y adecuado de alimentación escolar a la población estudiantil beneficiaria. Se requiere contratar el "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE LETICIA", de conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos y nutricionales establecidos por la normativa que regula el Programa de Alimentación Escolar, garantizando la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes beneficiarios durante el periodo de ejecución que se determine. La alimentación escolar constituye un componente fundamental para favorecer la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, contribuir a su bienestar durante la jornada escolar y apoyar las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de sus actividades académicas. En este sentido, la prestación del PAE responde a una necesidad permanente de la población estudiantil y, por su naturaleza, constituye una actividad recurrente durante cada vigencia fiscal, cuya continuidad debe ser prevista por la entidad para evitar interrupciones en la atención de los beneficiarios. Para la vigencia 2026, la Administración Municipal ha venido adelantando acciones orientadas a garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar. No obstante, atendiendo al comportamiento de la ejecución contractual, la dinámica de asistencia y permanencia de los estudiantes y el esquema de pago por ración efectivamente servida, resulta necesario garantizar los recursos y el suministro requeridos para atender el periodo restante de operación, de acuerdo con las necesidades reales identificadas por la entidad. Debe tenerse en cuenta que el pago del PAE se efectúa con fundamento en las raciones efectivamente suministradas y recibidas, por lo cual la ejecución presupuestal y contractual puede presentar variaciones frente a las proyecciones iniciales. En particular, durante el primer semestre de la vigencia 2026 se

evidenció una disminución en la asistencia y/o deserción escolar que generó menores niveles de ejecución respecto de las cantidades inicialmente estimadas, situación que produjo saldos derivados de raciones no ejecutadas. Estos recursos permiten ampliar la cobertura temporal de la operación y atender un mayor número de días de prestación del servicio, sin que ello implique desconocer el principio de planeación, toda vez que la ejecución se ajusta a la demanda efectiva del servicio y al número de raciones realmente suministradas.

La contratación tiene como finalidad garantizar la continuidad del Programa de Alimentación Escolar para los estudiantes beneficiarios de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Leticia, contribuyendo a mejorar sus condiciones de permanencia en el sistema educativo y proporcionando durante la jornada escolar un complemento alimentario que responda a los requerimientos nutricionales establecidos para el programa.

La necesidad se encuentra directamente relacionada con las funciones de la Secretaría de Cultura, Deporte y Educación, en cuanto corresponde a la Administración Municipal, dentro del ámbito de sus competencias, adelantar las acciones necesarias para garantizar la adecuada prestación de los servicios a su cargo y contribuir al acceso, permanencia y calidad de la educación de los niños, niñas y adolescentes del municipio.

En materia normativa, la contratación deberá desarrollarse de conformidad con el marco jurídico aplicable al Programa de Alimentación Escolar y a la contratación estatal, particularmente la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, el Decreto 1075 de 2015, así como las disposiciones expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y demás normas, resoluciones, lineamientos técnicos y operativos que regulen la planeación, ejecución, seguimiento y control del Programa de Alimentación Escolar.

Así las cosas, la contratación se encuentra articulada con los objetivos institucionales y con las acciones orientadas a garantizar la prestación eficiente y continua del servicio educativo, particularmente aquellas dirigidas a favorecer la permanencia de los estudiantes y atender las condiciones de vulnerabilidad que pueden incidir en la deserción escolar.

Desde el punto de vista de la conveniencia, resulta necesario adelantar la contratación, toda vez que la interrupción del suministro de alimentación escolar podría afectar la continuidad del programa y las condiciones de permanencia de los estudiantes beneficiarios durante la jornada escolar. La prestación del servicio debe responder de manera oportuna a la población efectivamente atendida y a las condiciones particulares del Municipio de Leticia, teniendo en cuenta sus características geográficas, logísticas y de

	dispersión territorial. Desde el punto de vista de la oportunidad, resulta pertinente adelantar el proceso de contratación con la debida antelación, con el propósito de garantizar que el servicio pueda prestarse durante el periodo requerido sin generar interrupciones, permitiendo a la Administración Municipal disponer de un operador que cuente con la capacidad técnica, operativa, logística y administrativa necesaria para el suministro de las raciones alimentarias en las condiciones exigidas por el PAE. Así las cosas, la contratación propuesta se considera necesaria, conveniente y oportuna, en tanto permite garantizar la continuidad de la alimentación escolar de los estudiantes beneficiarios de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Leticia, optimizar el uso de los recursos disponibles conforme a las raciones efectivamente suministradas y contribuir al cumplimiento de los objetivos institucionales relacionados con la permanencia y bienestar de la población estudiantil.
3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR	El objeto de la presente contratación consiste en el "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE LETICIA", con el propósito de garantizar la continuidad y adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios durante la jornada escolar. La contratación comprende el suministro de las raciones alimentarias de acuerdo con los menús, cantidades, condiciones nutricionales, de calidad, inocuidad, almacenamiento, preparación, manipulación, transporte y entrega establecidos por la normativa y los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar, atendiendo las condiciones particulares de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Leticia. El servicio deberá prestarse de manera oportuna, continua y eficiente, garantizando que los alimentos sean entregados en las condiciones requeridas y a la población efectivamente beneficiaria, de acuerdo con la programación establecida por la entidad y las necesidades reales del servicio. La ejecución del contrato se desarrollará bajo el esquema de pago por ración efectivamente servida, razón por la cual las cantidades inicialmente proyectadas podrán ajustarse de acuerdo con la asistencia efectiva de los estudiantes y las condiciones de operación del programa. Esto permite que los recursos sean utilizados de manera eficiente, atendiendo únicamente las raciones realmente suministradas.

	Con esta contratación se busca garantizar el acceso a la alimentación escolar, contribuir al bienestar de los estudiantes y favorecer su permanencia en el sistema educativo, especialmente teniendo en cuenta las condiciones geográficas y logísticas propias del Municipio de Leticia, que requieren una adecuada planeación para asegurar la prestación del servicio en las diferentes instituciones educativas. En consecuencia, el objeto contractual responde a una necesidad concreta y recurrente de la Administración Municipal y se encuentra directamente relacionado con las acciones encaminadas a garantizar la adecuada prestación del servicio educativo y las condiciones de bienestar de la población estudiantil beneficiaria del PAE.
4. ALCANCE DEL OBJETO	El alcance del objeto contractual comprende el suministro de las raciones de alimentación escolar requeridas para atender a los estudiantes beneficiarios de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Leticia, durante el plazo de ejecución establecido por la entidad y de acuerdo con la programación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. El servicio se prestará en las Instituciones Educativas Oficiales y/o los lugares determinados por la Secretaría de Cultura, Deporte y Educación, de acuerdo con la distribución y programación de beneficiarios definida para el periodo de ejecución. La cantidad de raciones a suministrar corresponderá a las necesidades reales del programa y podrá variar durante la ejecución contractual, teniendo en cuenta que el pago se realizará con base en las raciones efectivamente servidas. En consecuencia, las cantidades estimadas deberán entenderse como una proyección de la demanda, sujeta a la asistencia efectiva de los estudiantes y a las condiciones de operación del PAE. El suministro deberá desarrollarse durante los días de atención programados dentro del periodo contractual, garantizando la continuidad del servicio y atendiendo las condiciones particulares de operación y logística del Municipio de Leticia. En términos generales, el alcance busca garantizar la atención efectiva de los estudiantes beneficiarios mediante el suministro oportuno de alimentación escolar durante la jornada educativa, sin que este apartado comprenda el detalle de las obligaciones específicas, las cuales serán desarrolladas en las demás condiciones del contrato.



5. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:	La clasificación del objeto a contratar de acuerdo con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC) es:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	90	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.
FAMILIA	10	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
CLASE	16	Servicios de banquetes y catering
CÓDIGO UNSPC	901016	

6. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR	Las especificaciones técnicas, condiciones, cantidades, características y demás aspectos requeridos para la adecuada ejecución del objeto contractual se encuentran detallados en el documento denominado **"ANEXO TÉCNICO"**, el cual hace parte integral de los documentos del proceso de contratación y deberá ser consultado para efectos de establecer las condiciones específicas del suministro de alimentación escolar requerido.
7. OBLIGACIONES GENERALES	1. Conocer a cabalidad los lineamientos técnicos expedidos por la UAPA, para prestar un buen servicio. 2. Presentar al inicio del contrato los documentos que se requieran para su legalización. 3. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones contenidas en los lineamientos técnico-administrativa del PAE y la normatividad sanitaria vigente. 4. Informar a la supervisión del contrato las novedades e inconvenientes presentados durante la ejecución del programa y que impacten en la prestación del servicio a ofrecer. 5. Dar respuesta oportuna a los requerimientos de la supervisión dentro del marco del Programa. 6. Acatar las recomendaciones del supervisor para el buen desarrollo del PAE. 7. Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación. 8. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos Técnico-Administrativa del Programa. 9. Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta. 10. Dar a conocer a la Alcaldía cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones. 11. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato. 12. Y todas las demás que se requieran para la ejecución del objeto contractual.

9. OBLIGACIONES ESPECIFICAS	1. Suministrar los complementos alimentarios durante los días hábiles del calendario escolar correspondientes a la vigencia 2026. 2. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente y conozca el funcionamiento del PAE, especialmente en lo relacionado con las minutas patrón, preparación de alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios, calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión de la información requerida. El contratista responderá por los actos u omisiones en que incurra dicho personal durante la operación del programa. 3. Realizar la entrega de los complementos alimentarios de acuerdo con el plan de alistamiento concertado entre el contratista y la Entidad Territorial, el calendario académico aprobado y la programación establecida, teniendo en cuenta los productos a entregar y la logística disponible, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. 4. Garantizar las condiciones adecuadas para el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa hasta su distribución para el consumo de los estudiantes, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 5. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando su correcta utilización y realizando oportunamente los mantenimientos preventivos y correctivos de acuerdo con el plan establecido. 6. Presentar concepto sanitario favorable de los vehículos transportadores de alimentos que serán utilizados para la distribución y entrega de los productos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. 7. Asumir los riesgos inherentes a la ejecución y cumplimiento del contrato, en los términos establecidos en los documentos del proceso y el contrato. 8. Utilizar bodegas, plantas de ensamble y/o producción destinadas al manejo de alimentos, que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y cuenten, como mínimo, con los equipos e instrumentos necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Estos deberán estar fabricados con materiales sanitarios y cumplir las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. 9. Realizar los recorridos de entrega de alimentos, insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, cuando no se disponga de servicio de gas en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido durante las actividades de alistamiento. Las entregas deberán corresponder a los cupos atendidos, ciclos de menú, grupos de edad y modalidad. No se permitirá el transporte conjunto de alimentos con productos que puedan generar contaminación o afectar su inocuidad. 10. Disponer como mínimo de un (1) vehículo tipo furgón para la distribución de víveres, que cumpla con las condiciones técnicas y sanitarias establecidas en la

normatividad vigente. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluido techo y piso, deberán ser herméticas, así como los dispositivos de cierre, ventilación y circulación interna de aire. Los materiales deberán ser resistentes a la corrosión e impermeables, y las superficies deberán permitir su adecuada limpieza, lavado y desinfección.

11. Cuando se utilicen unidades de transporte sin sistema de refrigeración, disponer de un sistema de monitoreo de temperatura apropiado para las condiciones de entrega de los productos, como termómetro de punzón debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura, termógrafos desechables u otros mecanismos técnicamente adecuados.
12. Para los vehículos destinados al transporte de alimentos, allegar y mantener vigente la documentación requerida, incluyendo matrícula del vehículo, SOAT, ficha técnica en la que se indique su capacidad y condiciones, carnet de manipulación de alimentos del conductor, concepto médico de aptitud para manipular alimentos con una vigencia no superior a tres (3) meses, concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente con una vigencia no superior a seis (6) meses y certificación de disponibilidad del vehículo para la ejecución del contrato. En caso de vehículos alquilados, esta última certificación deberá ser suscrita por el propietario.
13. Cumplir con los ciclos de menú aprobados por la profesional en nutrición de la Entidad Territorial Certificada.
14. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en las cantidades requeridas y de manera oportuna, cumpliendo las características y condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.
15. Garantizar que los productos alimenticios que lo requieran cuenten con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, de conformidad con la normatividad vigente.
16. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
17. Suministrar los insumos necesarios para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo y la Resolución 335 de 2021, así como las normas que resulten aplicables.
18. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible para la comunidad educativa, la ficha técnica de información general del PAE, de acuerdo con las especificaciones de diseño e información definidas por la UApA.
19. Realizar el seguimiento y registro de los complementos alimentarios entregados y de los estudiantes atendidos en cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad para efectos del pago y utilizando los formatos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).
20. Realizar el registro diario de las raciones entregadas y elaborar el consolidado mensual de las raciones no entregadas, indicando los recursos no ejecutados por este concepto y remitiendo dicha información a la supervisión y/o interventoría del contrato.

21. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, de acuerdo con los términos y formatos establecidos por la UApA.
22. Mantener durante la ejecución del contrato y por dos (2) meses adicionales los precios ofrecidos, en los términos establecidos en los documentos del proceso y el contrato.
23. Amparar a la entidad frente a los riesgos que impliquen menoscabo o deterioro de los bienes, en los términos establecidos en el contrato y las garantías correspondientes.
24. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas por representantes de la Entidad Territorial, Ministerio de Educación Nacional, UApA, supervisión, interventoría y/o los diferentes organismos de control.
25. Dar respuesta oportuna, completa y verificable a los requerimientos realizados por los organismos de control, interventoría, supervisión, Ministerio de Educación Nacional, UApA y demás actores que participen en la operación del PAE.
26. Reemplazar los productos o ítems que no correspondan a las especificaciones requeridas, previa solicitud del supervisor del contrato.
27. Asumir todos los costos directos e indirectos asociados al cumplimiento del objeto contractual, incluyendo impuestos, retenciones, tasas, gastos de legalización, transporte y demás costos que se deriven de la ejecución. En consecuencia, se entenderá que el precio ofertado incluye todos estos conceptos.
28. Constituir y mantener vigentes las garantías exigidas para amparar la ejecución del contrato, en los riesgos y vigencias establecidos en los documentos contractuales, y efectuar las modificaciones que resulten necesarias durante las etapas de ejecución y liquidación.

OBLIGACIONES Y ACTIVIDADES MÍNIMAS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes actividades:

1. Cumplir las normas sanitarias vigentes relacionadas con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
2. Mantener permanentemente una adecuada higiene y presentación personal, aplicando las prácticas higiénicas establecidas para el desarrollo de sus labores.
3. Utilizar adecuadamente la dotación y los elementos de protección requeridos, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.
4. Portar la vestimenta de trabajo exigida y mantenerla en condiciones adecuadas de limpieza e higiene.
5. Realizar las actividades de limpieza y desinfección de las áreas de preparación y consumo de alimentos, equipos y utensilios, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico, diligenciando los formatos correspondientes.
6. Revisar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando su cantidad y calidad y diligenciando los formatos establecidos para tal fin.

	7. Preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menú aprobado, las cantidades establecidas y las condiciones técnicas y sanitarias requeridas. 8. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con la programación establecida. 9. Informar oportunamente al rector o a la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar las novedades relacionadas con faltantes, condiciones inadecuadas o incumplimiento de las características de los alimentos entregados al comedor escolar. 10. Cumplir las recomendaciones y procedimientos establecidos para el almacenamiento, conservación y manipulación de los alimentos, garantizando en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.
10. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD	a. Pagar al CONTRATISTA la contraprestación correspondiente, de conformidad con las condiciones, valores, requisitos y forma de pago establecidos en el contrato. b. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea, oportuna y adecuada de las obligaciones contractuales, de conformidad con lo establecido en los documentos del proceso y en el contrato. c. Suministrar al CONTRATISTA la información y documentación que requiera, siempre que esta sea necesaria y pertinente para la adecuada ejecución del objeto contractual. d. Suscribir conjuntamente con el CONTRATISTA y/o la INTERVENTORÍA las actas y demás documentos que sean necesarios para la adecuada ejecución, seguimiento, terminación y liquidación del contrato. e. Expedir el correspondiente Registro Presupuestal, de conformidad con las disposiciones presupuestales aplicables. f. Realizar el seguimiento y control de la ejecución contractual, directamente o a través del supervisor y/o interventor designado, según corresponda. g. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato, de los documentos que hacen parte integral del mismo y de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.

11. ANALISIS DEL SECTOR	Con el fin de estimar el presupuesto oficial y definir la modalidad del presente proceso de selección, se realizó un estudio de sector y de mercado, cuyos resultados se encuentran consignados en el documento anexo titulado "Análisis de Sector y Estudio de Mercado", el cual se incorpora como parte integral de este documento.
12. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	El valor total del contrato será hasta por la suma de **TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES CIENTO VEINTISIETE MIL SEISCIENTOS DIECISIETE PESOS ($345.127.617)**, incluidos todos impuestos de ley que aplique, de orden Nacional, así como los costos directos e indirectos que conlleve su ejecución. El contrato será financiado con recursos de la vigencia fiscal 2026 y cuenta con la siguiente clasificación del gasto.
13. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL PRESUPUESTO (JUSTIFICACIÓN):	De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe establecer el valor estimado del contrato y justificarlo. Cuando el valor del contrato se determina mediante precios unitarios, la Entidad debe indicar la metodología empleada para su cálculo y soportar los respectivos análisis presupuestales. En cumplimiento de esta disposición, la Secretaría de Cultura, Deporte y Educación adelantó un estudio del sector y análisis del comportamiento del mercado, tomando como referencia información disponible a nivel nacional relacionada con los bienes y servicios requeridos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Esta información permitió identificar referentes y tendencias de precios; sin embargo, teniendo en cuenta las condiciones particulares del Municipio de Leticia, se consideró necesario contrastar dichos referentes con las condiciones reales del mercado local y regional. Lo anterior obedece a que la determinación de los precios para la ejecución del PAE en el Municipio de Leticia está condicionada por factores propios del territorio, entre ellos su ubicación geográfica, condiciones de abastecimiento, disponibilidad de proveedores, costos de transporte y logística y demás circunstancias que pueden incidir en la formación de los precios, haciendo necesario contar con información económica actualizada y directamente relacionada con las condiciones en las que deberá ejecutarse la contratación. Por tal razón, la Entidad solicitó tres (3) cotizaciones a potenciales proveedores del mercado, con el propósito de obtener información actual y verificable sobre los precios de los bienes y servicios requeridos. Las cotizaciones fueron analizadas de manera comparativa y contrastadas con la información obtenida en el estudio del sector,

teniendo en cuenta las cantidades, especificaciones, condiciones de suministro, costos asociados y demás variables que inciden en la determinación del precio.

En ese sentido, el presupuesto estimado no corresponde a la adopción automática de una cotización determinada, sino al resultado de un ejercicio de análisis y contraste de diferentes fuentes de información, mediante el cual la Entidad buscó establecer valores unitarios razonables y acordes con las condiciones económicas existentes al momento de estructurar el proceso.

Este ejercicio permite contar con una base objetiva, trazable y verificable para la estructuración del presupuesto oficial, procurando que los valores estimados respondan a las condiciones reales del mercado y, particularmente, a las circunstancias propias del territorio donde se ejecutará el contrato. Asimismo, contribuye a fortalecer los principios de planeación, economía, responsabilidad y eficiencia en el uso de los recursos públicos.

Por lo anterior, los precios unitarios y el presupuesto estimado se establecen a partir de la articulación entre los referentes obtenidos mediante el estudio del sector, el comportamiento del mercado y las cotizaciones recopiladas a nivel territorial, constituyendo estos elementos el soporte técnico y económico utilizado por la Entidad para determinar el valor estimado de la contratación.

VARIABLES CONSIDERADAS PARA LA DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO

Para establecer los precios unitarios y el presupuesto estimado se tuvieron en cuenta, entre otras, las siguientes variables:

1. Cantidades estimadas de bienes y servicios requeridos para atender la población beneficiaria del PAE.
2. Precios unitarios informados por los potenciales proveedores mediante las cotizaciones solicitadas.
3. Comparación y análisis de las cotizaciones recibidas, identificando diferencias y comportamientos de los precios.
4. Condiciones particulares del mercado local y regional del Municipio de Leticia.
5. Costos de transporte, distribución y logística, asociados a las condiciones geográficas y de abastecimiento del municipio.
6. Características y especificaciones técnicas de los bienes y servicios requeridos.
7. Disponibilidad y comportamiento de la oferta en el mercado.
8. Condiciones económicas vigentes al momento de realizar el estudio de mercado.
9. Costos directos e indirectos que inciden en la ejecución del objeto contractual, cuando resulten aplicables.

De esta manera, la SCDE deja documentada la metodología empleada para la estimación de los precios unitarios, así como las fuentes y variables consideradas para la



	determinación del presupuesto, garantizando que este responda a la necesidad identificada y a las condiciones económicas y territoriales bajo las cuales se proyecta ejecutar el contrato.
14. FORMA DE ADJUDICACIÓN	Se adjudicará el contrato por el menor valor ofertado, siempre y cuando el oferente haya cumplido con las condiciones exigidas, es decir con los requisitos habilitantes, y se realizará mediante comunicación de aceptación de la oferta, tal como se establece en el artículo 5, literal C de la ley 1150 de 2007.
15. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL	**1. DATOS DEL CDP**

FECHA DE CDP	No. del CDP	VALOR DEL CDP	RUBRO PRESUPUESTAL
04/09/2026	2123	$345.127.617	2.3.2.02.02.006.2201028.22.1 2.03.62520.06.01.1.2.4.4.01 2.3.2.02.02.009.2201070.22.0 5.01.91121.06.02.1.3.3.6.03 2.3.2.02.02.006.2201028.22.1 2.03.62520.06.02.1.3.3.9.01 2.3.2.02.02.009.2201070.22.0 5.01.91122.06.01.1.2.4.1.03

2. INFORMACION PAA

No Ítem del PAA	Descripción de la Necesidad	Códigos del CCP	Nombre del CCP
170	CONTRATACION PARA EL SUMINISTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)	93131600; 85151600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición Asuntos nutricionales

16. FORMA DE PAGO	El valor del contrato será pagado de la manera que se detalla a continuación: EL MUNICIPIO cancelará el valor del contrato que se suscribe, según disponibilidad de Plan Anual de Caja, en moneda legal colombiana, dentro de los cinco (5) días hábiles, siguientes a la radicación en la Secretaria Financiera del Municipio la respectiva factura comercial, acompañada de la certificación sobre el recibo a satisfacción suscrita por el supervisor designado por la Entidad, quien previamente deberá verificar las características y calidad de los bienes suministrados. Cada solicitud de pago deberá estar acompañada de la factura, soportes correspondientes de los bienes suministrados y de la certificación sobre el pago de obligaciones asumidas por parte del contratista. La factura deberá reunir los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás que lo modifiquen, adicionen o aclaren. SI las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para el pago, el término para éste sólo efecto empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna. Se pagará al contratista así: El Municipio de Leticia pagará al contratista mediante **actas parciales** de ejecución, informe del contratista y certificado por parte del supervisor con la presentación de facturas mensuales de acuerdo a la modalidad en ejecución y número de raciones que se hayan entregado efectivamente en los valores contratados de acuerdo al calendario escolar previa presentación del informe técnico de actividades donde se indique el número de raciones entregadas y servidas certificadas por el supervisor del contrato quien a su vez verificara el cumplimiento de la prestación del servicio a través de las certificaciones que expidan los rectores (as) bajo los formatos que designe el Municipio (según la modalidad), presentación de todos los formatos conforme a la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender (UApA), nómina de pago de las manipuladores y pago de ARL, certificado de paz y salvo "pólizas, pagos de servicios de gas (si es et caso pago a proveedores) y cuando corresponda acta de entrega y recibido de la dotación correspondiente (uniformes) de las manipuladoras, además de la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor, presentación de la factura o cuenta de cobro, aporte de la documentación que acredite el pago respectivo de la seguridad social y parafiscales cuando a ello haya lugar en cumplimiento a la ley 782 de 2002 art. 50 ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes. La supervisión contará con 20 días hábiles después del radicado del paquete por parte del contratista para revisión técnica, realización del respectivo informe de supervisión, radicado en la oficina financiera y pago. Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

17. PLAZO DE EJECUIÓN	El plazo de ejecución del contrato se estima por 43 días de calendario escolar, según resolución 4403 del 30 octubre de 2025, sin superar la vigencia 2026. Previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
18. LUGAR DE EJECUCIÓN	El contratista realizará las actividades propias del objeto, en el municipio de leticia, departamento del amazonas.
19. MODALIDAD DE SELECCIÓN	De conformidad con el objeto a contratar y lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, el contrato resultado del proceso que aquí se adelanté se denominará: Selección Abreviada – Subasta Inversa 1. **Modalidad de selección:** Esta modalidad de selección de contratistas posee varias causales que apuntan a ello, sin embargo y para el caso concreto se hace necesario, transcribir el literal a) del numeral 2 artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, "la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, corresponden a aquellas que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño, o de sus características descriptivas y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para la adquisición de estos bienes y servicios, las entidades deberán siempre que el reglamento así los señale, hacer uso de procedimiento subasta inversa o de instrumento de compra por catálogos derivados de la celebración de acuerdo marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos. De igual modo el artículo 2.2.1.1.1.3.1 en el parágrafo 5 del decreto 1082 de 2015, trae la siguiente definición: Bienes y servicios de común utilización con especificaciones y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como y servicios homogéneos para su adquisición ya los se refiere literal (ª) numeral 2 del artículo 2 de Ley 1150 2007. La presente contratación se soporta en el Estatuto de Contratación Pública Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y su Decretos Reglamentario 1082 de 2015. La Alcaldía de Leticia pretende a través de la Contratación modalidad de Selección Abreviada, atender la necesidad generada por la secretaria de Cultura, Deporte y Educación, de acuerdo con lo señalado en Decreto 1082 de 2015, por lo cual se llegará al contrato de suministro. De conformidad con lo anterior, la modalidad de selección pertinente para contratar "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE LETICIA,**" corresponde a: a) Licitación Pública_____ b) Selección Abreviada:

	i. Para la adquisición de bienes y servicios de característica técnicas uniformes por subasta inversa __X__ ii. Para la selección abreviada de menos cuantía____ iii. Prestación de servicios de salud____ iv. Declaratoria de desierta de licitación____ v. Para la ejecución de: protección de personas amenazadas, desmovilización e incorporación, atención a población desplazada por la violencia, protección de derechos humanos y población en alto grado de exclusión_____ c) Concurso de méritos: i. Abierto_____ ii. Con precalificación _____ iii. Escogencia de intermediarios de seguros_____ d) Contratación directa: i. Urgencia manifiesta._____ ii. Contratación de empréstitos._____ iii. Contratos interadministrativos._____ iv. Contratos para el desarrollo de actividades científicas y tecnológicas_____ v. Encargo fiduciario_____ vi. Inexistencia de pluralidad de oferentes _____ vii. Arrendamiento o adquisición de bienes inmuebles _____ viii. Prestación de servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión_____ De conformidad con lo anterior, lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, la modalidad de selección para contratar "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE LETICIA**," corresponde a Selección abreviada por subasta inversa
20. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN	De conformidad con el objeto, la naturaleza de los bienes requeridos y las disposiciones contenidas en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la modalidad de selección aplicable para la contratación cuyo objeto es "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE LETICIA" corresponde a Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de Común Utilización, mediante el procedimiento de Subasta Inversa. Lo anterior encuentra fundamento en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que establece la selección abreviada como modalidad de selección para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, entendidos como

aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y que comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. La misma disposición contempla la utilización del procedimiento de subasta inversa para la adquisición de esta clase de bienes y servicios, en los términos establecidos en la reglamentación vigente.

En concordancia con lo anterior, el Decreto 1082 de 2015 define los bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización como aquellos que poseen especificaciones y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición. En este sentido, para determinar la modalidad de selección debe atenderse a las características objetivas de los bienes que serán suministrados y a la posibilidad de establecer previamente condiciones técnicas, de calidad, cantidad, presentación, composición y demás requisitos verificables que permitan su comparación entre los diferentes oferentes.

Para el caso concreto, el objeto contractual comprende el suministro de alimentos destinados a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales serán adquiridos con fundamento en las fichas técnicas, ciclos de menú, minutas patrón, cantidades, gramajes, condiciones de calidad, características de presentación, empaque, almacenamiento y demás condiciones técnicas previamente definidas por la Entidad y aplicables a la ejecución del programa. Estas condiciones permiten establecer requisitos objetivos y verificables para los bienes requeridos, garantizando que los productos ofrecidos por los potenciales proveedores puedan ser comparados bajo parámetros técnicos previamente determinados.

Así mismo, la circunstancia de que el contrato comprenda el suministro de un conjunto de productos alimenticios no desvirtúa la aplicación de la modalidad de selección abreviada por subasta inversa, siempre que los bienes objeto de adquisición correspondan a aquellos cuyas características técnicas y patrones de calidad puedan ser definidos objetivamente por la Entidad. En consecuencia, una vez establecidos los requisitos habilitantes y las condiciones técnicas mínimas exigidas, la variable económica constituye un elemento susceptible de puja dentro del procedimiento de subasta inversa, de conformidad con las reglas aplicables a esta modalidad.

De igual manera, la selección mediante subasta inversa permite garantizar los principios de transparencia, economía, selección objetiva y pluralidad de oferentes, en la medida en que la Entidad establece previamente las condiciones técnicas y jurídicas que deben cumplir los proponentes y, una vez verificado su cumplimiento, permite la competencia económica entre aquellos que resulten habilitados.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta que el objeto contractual corresponde al suministro de alimentos para la prestación del servicio de alimentación escolar,



	cuyos bienes pueden ser definidos mediante especificaciones técnicas, patrones de calidad y condiciones objetivamente verificables, se determina que la modalidad de selección aplicable es la Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de Común Utilización, mediante Subasta Inversa, de conformidad con el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones reglamentarias contenidas en el Decreto 1082 de 2015. En consecuencia, la modalidad seleccionada para adelantar la contratación cuyo objeto es "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES EN EL MUNICIPIO DE LETICIA" corresponde a: Selección Abreviada mediante Subasta Inversa
21.TIPOLOGIA CONTRACTUAL	Seleccione con una "x" la(s) tipología(s) aplicables a esta contratación:

Obra Pública:		**Consultoría:**		**Interventoría:**	
Suministro:	X	**Prestación de Servicios:**		**Contrato de Seguro:**	
Compraventa:		**Concesión:**		**Otro:**	Describa cual:

22. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE	Los requisitos habilitantes son la aptitud del proponente para participar en un Proceso de Contratación como oferente y están referidos a su capacidad jurídica, financiera, organizacional y su experiencia. El propósito de los requisitos habilitantes es establecer unas condiciones mínimas para los proponentes de tal manera que la Entidad Estatal sólo evalúe las ofertas de aquellos que están en condiciones de cumplir con el objeto del Proceso de Contratación. **22.1 REQUISITOS TÉCNICOS** De acuerdo a la resolución No. Resolución 00335 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 y la Resolución 18858 *y* la normatividad vigente con respecto al PAE. La Secretaría de Educación de la Alcaldía del municipio de Leticia, acatará las directrices del Ministerio de Educación Nacional y por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UApA). Teniendo en cuenta variaciones que se puedan presentar en la operación del programa la entidad tendrá a bien realizar un plan de contingencia para las instituciones educativas que se vean acogidas en algún tipo de reparación en cuanto a infraestructura. **COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS**

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana (jomada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes.

Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato a) Complemento alimentario Jornada de la Mañana/tarde: en términos de comida corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros) el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.
b) Complemento alimentario almuerzo: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

Modalidad
Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

Ración Preparada en sitio: se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

Ración Industrializada: se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos

procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación Inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Para el contrato a celebrar, el municipio tiene establecido la Ración preparada en Sitio, entendida como complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de los establecimientos educativos. que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

Dado el caso que durante la ejecución se presenten variaciones que obliguen al cambio de tipo de preparación se implementará la entrega de la Ración Industrializada, la cual consiste en el suministro de leche y productos lácteos; derivados de cereal; frutas; azucares, dulces y frutos secos.
Este cambio en la modalidad de atención solo la autorizará el Municipio, por medio del supervisor del contrato. El Operador debe contar con la logística definida para prestar el servicio con el tipo de modalidad que se solicite en el momento que se presente el requerimiento por parte del contratante.

Tiempo de consumo:

Hace referencia al momento del día en que se suministra el complemento alimentario: jornada mañana/tarde y/o almuerzo.

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y bienestar del individuo y en tomo a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios, de salud e higiene como el lavado de manos. En este sentido, necesita tiempos y horarios definidos claramente, sin que éstos afecten la jornada académica, lo que deberá coordinar el Operador con el coordinador académico de cada institución y/o sede educativa, de acuerdo con la dinámica propia de la institución y entregar a la supervisión del contrato, acta de reunión firmada por

el rector donde se especifican los horarios de entrega de cada modalidad *y* grupos de edad.

El consumo del complemento alimentario debe realizarse dentro de la jornada escolar *y* no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía *y* nutrientes durante el desarrollo de sus clases. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada *y* debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión *y/o* interventorla *y* de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

APORTE NUTRICIONAL

Las recomendaciones de energía *y* nutrientes y las categorías por periodos de la vida *y* grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud *y* Protección Social.

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%: El suministro del complemento alimentarlo al titular de derecho debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía *y* nutrientes, así:

- Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía *y* nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud *y* Protección Social.
- Complemento alimentario almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones dianas de energía *y* nutrientes, según grupo de edad.
- Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones dianas de energía *y* nutrientes, según grupo de edad.

CICLO DE MENÚS

Teniendo en cuenta la modalidad de entrega para el calendario escolar de la vigencia 2026, el operador deberá tener en cuenta la modalidad PREPARADA EN SITIO (RPS) de acuerdo con los Lineamientos establecidos en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 *y* sus Anexos.

Por tal motivo, el operador deberá dar cumplimiento al ciclo de menús que hace parte integral de este estudio previo, el cual corresponde a 20 menús con su respectivo análisis nutricional, guía de preparación de alimentos *y* lista de intercambios, los cuales se encuentran debidamente diseñados *y* aprobados por un profesional en nutrición *y* dietética, siguiendo las recomendaciones diarias de

energía *y* nutrientes según minuta patrón para el grupo de edad de 9 a 13 años 11 meses de edad, del Anexo técnico Alimentación saludable y sostenible del PAE de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la Institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo con la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta *y* las acciones de control social.

Nota 1. Cualquier modificación al ciclo o planeación de menús deben ser elaborados *y* firmados por un profesional en Nutrición *y* Dietética del operador, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición *y* Dietética, *y* solicitar por escrito al supervisor del contrato dicha modificación para la respectiva revisión por parte del equipo PAE del Municipio de Leticia. De ninguna manera el operador podrá cambiar el ciclo de menús sin previa autorización.

a) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

b) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

c) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión del contrato e informar *y* dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.

d) Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el **UAPA.**

Nota 2. En el caso que alguna institución o sede educativa presente dificultades para la prestación del servicio en la modalidad **RACIÓN PREPARADA EN SITIO,** esta debe ser debidamente justificada por el operador al supervisor del contrato y se deberá garantizar la entrega del complemento alimentario en la modalidad **RACIÓN INDUSTRIALIZADA,** la cual se encuentra definida en el Anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

Ejecución del PAE

Fase de alistamiento de la operación por parte del Operador

Necesidad de recurso humano: El operador debe garantizar el recurso humano necesario, para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte y entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Coordinador operativo: Mínimo 1 Coordinador: El operador debe designar un Coordinador operativo que será el enlace con la Entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato realizará las actividades relacionadas, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética, ingeniero de alimentos, química de alimentos, administración de empresas o profesiones afines, ingeniero industrial.

Experiencia General: No menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional.

Específica: No menor a un (01) año, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Nutricionista Dietista Mínimo 1 Nutricionista: Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, relacionadas en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional, adjuntar soportes que demuestren lo solicitado.

Manipuladora (es) de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que adicionen, modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años
- Certificación médica en la cual conste para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, la certificación debe



presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.

Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.

Los parámetros para determinar el número de operadores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en el sitio es el siguiente:

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 750 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Para la fase de alistamiento el operador deberá allegar las hojas de vida de cada uno de los operarios, jefes de bodega, coordinadores operativos, conductores, nutricionista y manipuladoras de alimentos, este debe contener el certificado de manipulación de alimentos vigente, además mensualmente dentro del informe se deberá allegar el soporte de pago mensual a cada una de las personas que ocupen los cargos mencionados.

FASE DE ALISTAMIENTO

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante.
En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el «Anexo No. 2 Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo».

A. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente en las bodegas de almacenamiento.
B. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en la bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.
C. Presentar un Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y de los equipos existentes en cada comedor escolar.
D. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada bodega de almacenamiento y comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de MSPS y las demás normas complementarias el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:



- ✓ Programa de Limpieza y Desinfección: Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección que coadyuve, conjuntamente con las buenas prácticas de la persona manipuladora, a reducir el mínimo de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad de los productos. Por ello es importante recordar que es diferente limpiar que desinfectar.

- ✓ Programa de Desechos Sólidos: Los residuos sólidos urbanos o rurales comprenden todos los residuos que provienen de actividades principalmente humanas desarrolladas en los núcleos de concentración poblacional. Donde se genera una masa heterogénea producto de la actividad doméstica, comercial y de servicios, así como los procedentes de la limpieza de calles, parques y jardines. Clasificación y composición de los residuos sólidos.
- ✓ Programa de Control de Plagas: Se trata de un sistema que engloba los procesos de prevención y/o control necesarios para conseguir las condiciones sanitario-ambientales adecuadas para evitar la proliferación de organismos nocivos, minimizando los riesgos para la salud y el medio ambiente.
- ✓ Se deben realizar como mínimo dos controles de fumigación durante la vigencia del contrato.
- ✓ Programa de monitoreo calidad del agua: En el que se garantice que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea la adecuada, teniendo en cuenta las practicas propias del lugar donde se desarrolle le preparación en sitio. En los lugares con que no se cuente con el servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesarios establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.

Los tanques de almacenamiento de agua deben mantenerse debidamente protegidos para evitar la contaminación del agua y deben ser sometidos a los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, mínimo dos veces al año, actividad de la cual se debe dejar un registro como evidencia de la misma.

El programa de monitoreo a la calidad del agua incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de alimentación, así como actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

Presentar el Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos y operarios, las evidencias de la ejecución (actas, fotografías y listado de asistencia) del plan deberán estar contempladas en el informe mensual.

Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo, gas y agua para cada comedor escolar.

Presentar el manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de acuerdo a la normativa sanitaria vigente.

Presentar ficha técnica de cada uno de los productos que van a ser entregados durante la operación.

Hoja de vida de las manipuladoras, operarios, conductores, coordinadores y nutricionista incluyendo el certificado de manipulación de alimentos y examen de salud.

Concepto sanitario favorable del centro de producción, bodegas y vehículos para transporte de alimentos, debe estar vigente.

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

FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

En esta fase se desarrollan las actividades de presentación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, en estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE, están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte de alimentos perecederos.

Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material Sanitario.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente

Además teniendo en cuenta que estas normas vigentes de transporte de alimentos perecederos no contempla el transporte fluvial se debe contar con un equipo adecuado para la conservación de los alimentos perecederos, para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos que deben cumplir con las siguientes actividades:

Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas mínimo tres dotaciones completas en el año, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Dicha dotación debe ser entregada bajo la firma de una planilla de recibido la cual deberá hacerle a llegar a la secretaria de educación Departamental.

Mantener en la sede administrativa en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe en las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponibles en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
el cálculo de los valores económicos para el reconocimiento de este personal se realiza sobre esta perspectiva conforme al valor hora del salario mínimo y valor día del transporte y comprende los componentes básicos y necesarios para la modalidad de Seguridad Social de Cotizante 51



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y los comedores escolares atendidos, según la normatividad sanitaria vigente, el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un Programa sujeto a supervisión por parte de las entidades competentes debe dejar las evidencias de su implementación de los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN: Los equipos, menaje y utensilios deben estar fabricados en material resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO: El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

MODALIDAD RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA: El operador debe contar con un lugar que sea el centro de producción, almacenamiento, ensamble para la distribución de los alimentos, contando con los vehículos necesarios para su transporte, que permitan mantener el control de temperatura de los alimentos.

IMPLEMENTOS DE ASEO: Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de preparadas en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a la Resolución 16432 de 2015.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones preparadas en sitio, deben cumplir con las condiciones de inocuidad y calidad para lograr el aporte nutricional definidos y evitar las enfermedades transmitidas por la inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos. Todos los alimentos deben estar empacados o envasados.

ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS TITULARES DE DERECHOS: La entrega de los alimentos debe hacerse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Se realizará la entrega de los productos al Directivo Docente, o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y cantidad de alimentos entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción.

COMPRAS LOCALES: Compromiso de compras locales: Teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación del Escolar- PAE, en los últimos años ha buscado contribuir a la dinamización de la economía regional a través de la estrategia denominada compras locales, con este proceso de contratación se pretende fortalecer dicha estrategia. En consideración a lo anterior, el proponente debe presentar el compromiso escrito de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito veredal, corregimental, municipal o departamental. En esencia busca beneficiar a los pequeños productores de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual de compra local por cada alimento. La propuesta incluirá productos a comprar, la cantidad y ubicación geográfica. En las compras locales se deben priorizar los pequeños productores que se encuentren vinculados a organizaciones de productores que estén o hayan participado en los proyectos apoyados por el Departamento a través de diferentes fuentes de recursos, proyectos apoyados por las administraciones municipales, entidades del gobierno nacional y/o la cooperación internacional, de igual manera proyectos que sean de iniciativas de las mismas comunidades. Lo anterior en cumplimiento a la resolución 18858/2018, ley 2046/2020 y demás disposiciones referentes a las compras públicas locales. Además, durante la entrega del informe mensual se deberá realizar la entrega del formato en el cual se reportan las compras locales realizadas, dicho formato debe contener, nombre del vendedor, lugar o comunidad, teléfono celular, producto que se compró, total de la cantidad comprada y el precio unitario y total a pagar por dicho producto, esto como un requisito para sustentar el cumplimiento de las leyes anteriormente mencionadas.

22.2 REQUISITOS JURÍDICOS

Son requisitos y documentos mínimos habilitantes la **capacidad jurídica, garantía de seriedad del ofrecimiento, la capacidad financiera, organizacional y el cumplimiento de las especificaciones técnicas** que la entidad ha definido como condiciones mínimas que deberán cumplir los proponentes para que su propuesta sea habilitada. Estos requisitos no otorgan puntaje y la entidad los verificará como **CUMPLE** o **NO CUMPLE.**

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 en el parágrafo 5 del Decreto 1082 de 2015, trae la siguiente definición: Bienes y servicios de común utilización con especificaciones y patrones de desempeño y calidad iguales o similares. La Entidad procederá a verificar y evaluar las condiciones jurídicas, financieras y técnicas de los interesados en participar, con el propósito de habilitar las propuestas presentadas.

En el momento señalado en el pliego de condiciones los proponentes presentarán una propuesta completa, que incluya la información sobre la capacidad jurídica y técnica, capacidad financiera y la propuesta económica o inicial de precio.

En cumplimiento de lo previsto en el numeral 2° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, en el pliego de condiciones del proceso se establecerán los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, que permitirán la selección de la oferta más favorable al Instituto.

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

En el proceso podrán participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales, cuya actividad u objeto social le permita cumplir con el objeto contractual. Las personas jurídicas, los consorcios o uniones temporales, y sus integrantes, deben acreditar que su duración es igual a la del contrato y un (1) año más.

La verificación de estas condiciones se realizará con la presentación de los siguientes documentos:
1. Documento de constitución del consorcio o unión temporal

1.1 Propuesta conjuntas

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en Consorcio o Unión Temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar Consorcios y Uniones Temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes
requisitos:

• Acreditar la existencia del Consorcio o de la Unión Temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.



• Acreditar un término mínimo de duración del Consorcio o de la Unión Temporal de un año (01) año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo para la prestación de los servicios o de la vigencia del contrato.

• Acreditar la existencia, representación legal, y capacidad legal y jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en Unión Temporal, y la capacidad de sus representantes para la constitución del
Consorcio o Unión Temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato.

• Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del Consorcio o Unión Temporal tienen una
vigencia de un (01) año, contados a partir del vencimiento del plazo del contrato.

• La designación de un Representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo remplace en los casos de ausencia temporal o definitiva, indicando expresamente las facultades otorgadas para el efecto.

• Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los Consorcios o Uniones
Temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento Consorcial o de constitución de la Unión Temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

• Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, respecto de las personas jurídicas que se asocian para la presentación de la propuesta, deberán acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos en la presente Selección Abreviada por Subasta Inversa.

• Por lo anterior, en el caso de consorcios o uniones temporales que se encuentren conformados por personas jurídicas, deben todos sus integrantes contar con un objeto social que les permita cumplir con el objeto del contrato requerido en los pliegos de condiciones.

• En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio, unión temporal, promesa de sociedad futura), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en Consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.



•En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la Entidad.

NOTA: La omisión del documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, no es subsanable y genera RECHAZO DE LA OFERTA.

2. Garantía de seriedad de la propuesta

El proponente deberá constituir a su costa, a favor del MUNICIPIO DE LETICIA (899999302-9) y presentar con su propuesta, una Garantía de Seriedad expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o una Entidad Bancaria autorizada para expedir la póliza de cumplimiento y seriedad de la oferta, por un valor del 10% del Presupuesto Oficial, con la vigencia de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso.

Los proponentes deberán adjuntar con su propuesta, el recibo de pago original en donde conste el pago de la prima de la garantía de Seriedad de la propuesta, o certificación original de la compañía aseguradora donde conste que la misma no expirará por falta de pago de la prima.

Si se llegare a prorrogar el plazo del presente proceso, los proponentes deberán ampliar la vigencia de la póliza a solicitud de la Entidad. La garantía no podrá ser revocada sin autorización previa y expresa de la Entidad.

La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo.

Cuando la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía de seriedad de la propuesta deberá ser expedida a nombre del consorcio o unión temporal o representante legal, incluyendo a cada uno de sus integrantes y su porcentaje de participación.

2.1 Amparos de la Garantía de Seriedad

La garantía amparará el cumplimiento de las siguientes obligaciones que asume el proponente por su participación en el proceso en el caso de resultar adjudicatario, amparos que deben señalarse expresamente en el texto de la garantía:

- El cumplimiento de la obligación de suscribir el contrato, en los términos y dentro de los plazos y condiciones previstos en este Pliego de Condiciones.



- El cumplimiento de la obligación de entregar al Municipio de Leticia la Garantía Única de Cumplimiento y demás garantías contractuales a que hace referencia la minuta del contrato, con el lleno de las condiciones y requisitos que correspondan, según los términos aquí previstos y conforme a lo requerido por la Ley.
- El cumplimiento de los requisitos establecidos para la legalización del contrato.

El Municipio de Leticia hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en caso que se produzca cualquiera de los precitados hechos amparados.

El Municipio de Leticia, previa solicitud escrita del oferente, devolverá las garantías de seriedad de todas las ofertas, una vez haya sido perfeccionado el contrato respectivo y se hayan aprobado por El Municipio de Leticia las garantías contractuales.

1. Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales para personas jurídicas nacionales:

A) Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, del 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. Una vez perfeccionado el contrato el contratista deberá presentar para recibir cada pago del valor total del contrato, una certificación que establezca el cumplimiento de la obligación frente al Sistema de Seguridad Integral y pago de parafiscales, en los términos del párrafo anterior.

B) Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar el pago de los aportes suyos y de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje.

C) Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes, deberá aportar la declaración aquí exigida. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las



obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento el oferente deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del proceso de selección.

D) Adicionalmente el proponente adjudicatario, deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato y para la realización de cada pago derivado del contrato, la declaración donde se acredite cumplimiento de la obligación frente al Sistema de Seguridad Integral y pago de parafiscales, en los términos ya descritos.

E) En caso que el proponente, persona natural o jurídica, no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad Social debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

4. Copia del certificado de antecedentes judiciales.

El oferente deberá presentar fotocopia del certificado de antecedentes judiciales (POLICÍA NACIONAL) vigente a la fecha de cierre de la Selección Abreviada por Subasta Inversa. En caso de ser persona jurídica, se presentará el documento por parte del representante legal de la misma. En caso de uniones temporales o consorcio la fotocopia de dicho documento de cada uno de los integrantes y del representante legal si es persona diferente de los miembros, según corresponda.

5. Registro único tributario (RUT).
El oferente debe anexar el Registro único Tributario (RUT), cuando la propuesta este presentada en Consorcio y Unión Temporal, deberán anexar copia del RUT cada uno de los integrantes y si llegara a adjudicarse el presente proceso, deberá radicar el RUT del Consorcio y Unión Temporal.

6.Fotocopia documento de identificación.
El proponente deberá presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal o de quien firma la propuesta. En caso de uniones temporales o consorcio la fotocopia de dicho documento de cada uno de los integrantes y del representante legal si es persona diferente de los miembros.



7. Certificado de antecedentes fiscales
Certificado de Antecedentes de Responsabilidad Fiscal expedido por la Contraloría General de la República tanto del proponente persona natural o de la persona jurídica y de su representante legal- En caso de uniones temporales o consorcio la fotocopia de dicho documento de cada uno de los integrantes y del representante legal si es persona diferente de los miembros.

8. Certificado de antecedentes disciplinarios
Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación tanto del proponente persona natural o de la persona jurídica y de su representante legal - En caso de uniones temporales o consorcio la fotocopia de dicho documento de cada uno de los integrantes y del representante legal si es persona diferente de los miembros (consulta de la entidad).

9. Libreta militar
Las personas naturales deberán acreditar el haber definido su situación militar mediante copia de la Libreta Militar expedida por el distrito militar respectivo.

10. Registro único de proponentes
El proponente debe acreditar que se encuentra inscrito en el RUP. Dado que La Alcaldía de Leticia, la solicitud del certificado del RUP se hace para acreditar exclusivamente que el proponente tiene un registro vigente y en firme por considerarse un requisito relativo a la capacidad jurídica del oferente para contratar, y para verificar la no existencia de sanciones que lo puedan inhabilitar.

b) Capacidad Financiera.

La verificación financiera de los proponentes permitirá determinar si está habilitado o no para participar en el proceso y deberá cumplir con lo requerido en estos pliegos de condiciones, dichos indicadores se calcularán en forma independiente por cada uno de los participantes, aclarando que si son Consorcios o Uniones Temporales deberán tener en cuenta lo siguiente:

En el caso de consorcios o uniones temporales la verificación se realizará con base en la suma aritmética de las partidas contables de los miembros que conforman el Consorcio o Unión Temporal. El Resultado obtenido por el Consorcio o Unión Temporal, se verificará de acuerdo a los parámetros señalados en cada uno de los indicadores determinados. La información financiera se tomará del RUP con corte a 09 de agosto de 2026, el cual debe estar en firme, de la siguiente manera:

INDICADOR	FORMULA	ÍNDICE REQUERIDO
Índice de Liquidez	Activo Corriente/ Pasivo Corriente	Mayor o igual a 28,91 veces
Nivel de Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 0,063 o 6,3%
Razón de Cobertura de Intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Mayor o igual a 31,51 veces

CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN

Los oferentes deben acreditar los siguientes indicadores, el cual debe estar suscrito por el representante legal y el revisor fiscal del oferente, y si el oferente no está obligado a tener revisor fiscal, por su contador, y estar acompañado de los estados financieros auditados a 09 de agosto de 2026. De todas formas, la información se verificara conforme a lo reportado en el RUP, el cual debe estar en firme así:

INDICADOR	FORMULA	ÍNDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre el patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0,233 o 23,3%
Rentabilidad sobre activos	Utilidad Operacional / Activo Total	Mayor o igual a 0,199 o 19,9%

Si el oferente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura deben acreditar su capacidad organizaciones ponderando cada uno de los indicadores (rentabilidad sobre activos y rentabilidad sobre patrimonio) de cada miembro del oferente plural, de acuerdo con su porcentaje de participación.

Información Financiera de los proponentes extranjeros

Los proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normatividad vigente del país de origen:

(i) Balance general.

(ii) Estado de resultados.

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan de Cuentas para Colombia (PUC).

	c) Capacidad Técnica **EXPERIENCIA GENERAL** Los proponentes deberán acreditar su experiencia general de un (01) contrato ejecutado cuyo objeto sea de suministro, celebrado con entidades públicas en la última vigencia fiscal 2025 y cuyo valor sea igual o superior al presupuesto oficial, que se encuentre debidamente registrada en el RUP. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA.** Los proponentes deberán acreditar su experiencia especifica anexando copia de dos (2) contratos cuyos objetos sean de suministro de alimentación escolar, celebrado con entidades públicas en la última vigencia fiscal (2025), y cuyos valores individuales de ambos contratos sean igual o superior al valor del presupuesto oficial. **EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, CONSORCIO O UNION TEMPORAL** Respecto de la experiencia específica (persona natural o jurídica) se sumarán las experiencias de sus integrantes (persona natural o jurídica) según lo exigido en el numeral anterior. La experiencia será la acumulación de las experiencias específicas de quienes lo conforman. La Entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes. Si se advierten discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la Entidad, la propuesta será rechazada.

23. ANALISIS DE RIESGOS	La tipificación, estimación y asignación de riesgos se encuentran contenidas en el documento Anexo **"MATRIZ DE RIESGOS",** el cual hace parte integral del presente estudio previo y contrato a celebrar.

25. GARANTIAS

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015 el cumplimiento de las obligaciones que surjan en favor de las entidades estatales con ocasión de:

1. La presentación de las ofertas.
2. Los contratos y su liquidación.
3. Los riesgos a los que se encuentran expuesta las entidades estatales, derivadas de responsabilidad extracontractual que puedan surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas.

Deben estar garantizadas en los términos de la ley, y el Decreto 1082 de 2015, por lo que previo análisis de los riegos, se solicitaran las siguientes garantías:

	AMPARO
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más.
X	**Calidad del servicio:** por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 12 meses más.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el 10% del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando ésta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe el MUNICIPIO DE LETICIA, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del Contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

En todo caso la entidad podrá solicitar la ampliación de las garantías hasta que se realice liquidación del contrato. Las pólizas de seguro deberán ser las existentes en el mercado, a favor de Entidades Públicas. Deberá entregar con las pólizas debidamente constituidas y firmadas los recibos de pago correspondiente y clausulado, expedidos por la Compañía Aseguradora respectiva.

	No se realizará pago alguno, hasta tanto se constituyan y aprueben las pólizas, por parte del CONTRATANTE. Una vez constituida la garantía única de cumplimiento, se ampara el cumplimiento contractual y en caso de incumplimiento por parte del contratista, será la Entidad aseguradora quien mitigue totalmente los efectos económicos y financieros que cause dicho incumplimiento a la Entidad mediante el instrumento de las garantías constituidas como mecanismo de cobertura del riesgo.

25. LIMITACIÓN A MYPIMES	**2. Limitación a las Mipyme** De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal debe limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos: 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (Valor para la presente vigencia de $532.338.092) 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. **El proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000)** — SI: ; NO: X De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.3. Del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, en el evento en que la convocatoria se limite a Mipyme Colombianas, el proceso de selección puede limitarse a aquellas que tengan como domicilio el Municipio de Leticia, como lugar de ejecución del contrato. Para tal fin debe acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el artículo 2.2.1.2.4.2.4 Del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021.

26. SUERVISIÓN	La supervisión del contrato será ejercida por el SECRETARIO DE CULTURA, DEPORTE Y EDUCACION o la persona designada para tal fin por el ordenador del gasto, mediante comunicación escrita. Ejercerán sus obligaciones conforme a lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, procedimientos e instructivos expedidos por CCE, y está obligado a vigilar permanentemente la ejecución del objeto contratado. Deberá realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato, en concordancia con el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. Para tal fin deberá cumplir con las facultades y deberes establecidos en la referida ley y las demás normas concordantes vigentes. En ningún caso el supervisor del contrato podrá delegar sus actividades en un tercero.
27. OTROS	**a.** No vinculación laboral: La ejecución del contrato no generará relación laboral alguna entre las partes intervinientes, ni entre éstas y el personal que se utilice para la ejecución de este. **b.** No solidaridad: En virtud del Contrato, no existirá régimen de solidaridad entre las partes, pues cada una responderá por las obligaciones que específicamente asume en virtud de este.

Municipio de leticia, amazonas en el mes de septiembre de 2026.

ELIANA RIVAS KUIRU
SECRETARIA DE CULTURA, DEPORTE Y EDUCACION

ANDREA CAROLINA GARCIA GUERRA **ESTRUCTURADOR JURIDICO**	**EQUIPO PAE SCDE** **ESTRUCTURADOR TECNICO**