DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

ALCALDÍA MUNICIPIO DE SEGOVIA

SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE

SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

Proceso N.º SE-SASIE-0049-2026

PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

OBJETO: **"**SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2027**".**

NOVIEMBRE DE 2026

EL PRESENTE DOCUMENTO ES UN PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, SIENDO SUSCEPTIBLE DE MODIFICACIONES, QUE PODRÁ SER CONSULTADO A TRAVÉS DEL PORTAL ÚNICO DE CONTRATACIÓN DEL ESTADO PARA LAS RESPECTIVAS OBSERVACIONES. LA ENTIDAD SI LAS CONSIDERA LAS INCORPORARÁ AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO, EL CUAL IGUALMENTE SERÁ PUBLICADO POR ÉSTE MISMO MEDIO AL MOMENTO DE DAR APERTURA AL PROCESO DE SELECCIÓN. ASÍ MISMO, LA PUBLICACIÓN DE ESTE DOCUMENTO NO GENERA OBLIGACIÓN PARA LA ENTIDAD DE DAR APERTURA AL PROCESO DE SELECCIÓN (ARTÍCULO 2.2.1.1.1.7.1 DECRETO 1082 DE 2015)

Alcaldía de Segovia

RECOMENDACIONES

La contratación estatal se constituye en uno de los principales mecanismos para la ejecución de presupuesto y en consecuencia para el cumplimiento de los objetivos del Estado, por lo cual debe ser pensada desde la doble óptica de operación eficiente del aparato estatal, así como de instrumento del gasto, lo cual exige orientar a la gestión de las entidades públicas hacia la optimización de los costos en su operación y el fortalecimiento de los escenarios de transparencia y visibilidad de la gestión contractual pública.

La entidad presenta el Proyecto de Pliego de condiciones para este proceso de selección de SELECCIÓN ABREVIADA - SUBASTA INVERSA ELECTRONICA, teniendo en cuenta la reciente reforma al Estatuto General de la Contratación Pública (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario 1082 de 2015, el cual está estrictamente ceñido a las finalidades que persigue el Estado a través de la contratación pública, como son satisfacer las necesidades de interés general, promover el desarrollo y garantizar los principios de transparencia, publicidad y selección objetiva del contratista.

En virtud de esto se permite presentar a continuación **el Proyecto de Pliego de Condiciones** y sus anexos para el presente proceso, el cual contiene la información particular del proyecto y las condiciones y requisitos del proceso.

El Municipio agradece todas las sugerencias u observaciones enviadas por medio de la plataforma https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii; que estén dirigidas a lograr la claridad y precisión de las condiciones y exigencias propias del proceso

El Municipio de Segovia, está interesado en recibir propuestas para la contratación del **"SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2027"**.

Se recomienda a todos los oferentes, antes de proceder a elaborar y presentar sus propuestas, tener en cuenta las siguientes instrucciones y recomendaciones:

1) Verificar que no se encuentran dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad, o dentro de las prohibiciones que la Constitución y la Ley establecen y que impiden contratar con las entidades del Estado.

2) Verificar que cumplen las condiciones y los requisitos aquí señalados y tener en cuenta el valor del Presupuesto Oficial establecido para esta convocatoria.

3) Proceder a reunir la información y documentación exigida, verificando la vigencia de los documentos que lo requieran.

4) Examinar rigurosamente el contenido del presente pliego de condiciones, de los documentos que hacen parte de este y de las normas que regulan la contratación administrativa con Entidades del Estado (Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, además de sus normas reglamentarias y complementarias).

5) Adelantar oportunamente los trámites tendientes a obtener los documentos que deben allegar con las propuestas, verificando que contengan la información completa para acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos, tanto en la ley como en este pliego de condiciones.

6) Examinar las fechas de expedición de los documentos, para verificar que se encuentran dentro de los plazos fijados en el presente documento.

7) Suministrar toda la información requerida a través de este pliego de condiciones.

8) Analizar en su integridad y detenidamente, el contenido de este pliego de condiciones, a fin de establecer si existen aspectos que requieran aclaración o precisión.

9) Presentar su propuesta debidamente foliada y cargada en la plataforma SECOP II.

10) Tener presente la fecha y hora previstas para el cierre de esta convocatoria.

11) En ningún caso se recibirán propuestas fuera del tiempo previsto.

12) Toda consulta deberá formularse por medio de la plataforma SECOP II.

13) Tenga presente que para participar deberá encontrarse inscrito en el Registro Único de Proponentes de la correspondiente cámara de comercio.

Alcaldía de Segovia

PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

CAPÍTULO I

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

El Municipio de Segovia, está interesado en recibir propuestas para la contratación del **"SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2027".**

1.2. ALCANCE DEL OBJETO.

A fin de satisfacer la necesidad que presenta la Secretaria de Educación, Cultura y Deporté del Municipio Segovia – Antioquia, se requiere contratar una persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos habilitantes que hacen parte del presente proceso, el cual deberá de cumplir con las siguientes obligaciones;

Ítem	Componente Estructura de Costos	Promedio Unitario (Presupuesto Oficial)
1	Valor Ración Niño Día Minuta (Víveres, logística, etc.)	$5.495
2	Valor Manipuladora Niño Día	$2.000
3	Valor Gas Combustible Niño Día	$380
4	Valor Insumos Aseo Niño Día	$320
	PRESUPUESTO OFICIAL UNITARIO RACIÓN (NIÑO / DÍA)	**$8.195**

FICHA TÉCNICA						
ITEM	INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y SUS SEDES	CUPOS	NUMERO DIAS CALENDARIO ESCOLAR	CANTIDAD RACIONES PLATO SERVIDO	VALOR RACION	VALOR X INSTITUCIÓN
1	**I.E SANTO DOMINGO SAVIO**	1.022	158	161.476	$8.195	$1.323.295.820
2	MARIA GORETTI	1.207	158	190.706	$8.195	$1.562.835.670
3	LA MADRE	256	158	40.448	$8.195	$331.471.360
4	MANUEL CEPEDA	347	158	54.826	$8.195	$449.299.070
5	EL APORRIADO	30	158	4.740	$8.195	$38.844.300
6	MONTEFRIO BAJO	4	158	632	$8.195	$5.179.240
7	EL AGUACATE	11	158	1.738	$8.195	$14.242.910

8	HELECHALES UNO	9	158	1.422	$8.195	$11.653.290
9	LA PÓ CAMPESINA	15	158	2.370	$8.195	$19.422.150
10	CUTURU ALTO	23	158	3.634	$8.195	$29.780.630
11	SANTA LAURA	136	158	21.488	$8.195	$176.094.160
12	MONTEFRIO ALTO	4	158	632	$8.195	$5.179.240
13	**I.E LIBORIO BATALLER**	791	158	124.978	$8.195	$1.024.194.710
14	JOSE ANTONIO GALAN	893	158	141.094	$8.195	$1.156.265.330
15	SAN MATEO	201	158	25.728	$8.195	$210.840.960
16	C. E. R. SANTA ISABEL DE AMARA	58	158	9.164	$8.195	$75.098.980
17	I.E.R. CAMPO ALEGRE	162	158	25.596	$8.195	$209.759.220
18	C.E.R LAS GUAGUAS	40	158	6.320	$8.195	$51.792.400
19	C.E.R CUTURU MEDIO	32	158	5.056	$8.195	$41.433.920
20	C.E.R HELECHALES DOS	7	158	1.106	$8.195	$9.063.670
21	KOREA ALTA	9	158	1.422	$8.195	$11.653.290
22	C.E.R ARENALES	66	158	10.428	$8.195	$85.457.460
23	C.E.R LA PO INDIGENA	157	158	24.806	$8.195	$203.285.170
24	**I.E.R FRAY MARTIN DE PORRES**	437	158	69.046	$8.195	$565.831.970
25	VDA. PUERTO CALAVERA.	112	158	14.336	$8.195	$117.483.520
26	E.R.I. EL CENIZO	35	158	5.530	$8.195	$45.318.350
27	E.R.I. ESPERANZA Y ALEGRÍA	4	158	632	$8.195	$5.179.240
28	E.R.I. LAURELES	9	158	1.422	$8.195	$11.653.290
29	E.R.I. EL CRISTO	23	158	3.634	$8.195	$29.780.630
TOTALES		**6.100**	**158**	**963.800**	**$8.195**	**$7.898.341.000**

Nota: La cantidad de beneficiarios por sede pueden variar de acuerdo a la matrícula oficial (Plataforma SIMAT), pero la cantidad total no será modificada en ninguna instancia. Estos datos serán suministrados al contratista de manera mensual con el fin de suministrar la cantidad de raciones de manera correcta y acorde a la realidad de cada Institución y sede educativa.

1.2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.

Todos los productos deberán entregarse debidamente empacados y rotulados mínimo con el nombre del producto, marca fecha de vencimiento de ameritarlo, número de lote, registro sanitario vigente y peso y empaque de acuerdo con lo establecido en la norma vigente.

I. Para la zona urbana y rural, el proveedor del programa P.A.E realizará la entrega de los víveres o suministros en cada Institución Educativa, para su almacenamiento y preparación en los restaurantes escolares del municipio de Segovia y se entregará la ración preparada en el sitio a cada estudiante beneficiario del programa que este caracterizado en la plataforma del SIMAT con matrícula oficial.

II. El proveedor seleccionado debe de tener en cuenta que debe de estar dispuesto a cambiar de modalidad en la entrega en caso de que se vuelva a presentar una emergencia manifiesta y que los niños, niñas y jóvenes no puedan acudir a las clases presenciales.

El Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Antioquia, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

La alimentación complementaria se brindará en la Modalidad de complemento, que, de acuerdo con las guías y recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana mayor de dos (2) años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre el 28 – 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

La alimentación que se suministrará fomentará buenos hábitos y costumbres alimentarias, las preparaciones serán sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la 57ª Asamblea Mundial de la Salud.

Los complementos alimentarios serán entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Es importante destacar que dicho programa es ejecutado en cinco (5) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el Municipio a saber;

1) Entrega de una ración diaria, que para el contrato a celebrar es modalidad complemento alimentario ración preparada en sitio (mañana, tarde) durante **CIENTO CINCUENTA Y OCHO (158) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2027 para ser entregadas en las instituciones públicas acorde a los lineamientos técnicos nacionales PAE – del Ministerio de Educación Nacional.

2) Transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de Segovia – Antioquia de acuerdo a los cupos asignados y al ciclo de minuta establecida, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo.

3) Suministro del personal (Contrato de prestación de Servicios, Obra o Labor, cotizante 51, a **61 manipuladoras/es de alimentos**) para la preparación de los alimentos en los establecimientos educativos así:

Hasta 100 cupos	1 procesadora de alimentos
Hasta 500 cupos	5 procesadoras de alimentos
Hasta 700 cupos	7 procesadoras de alimentos
De 700 en adelante	1 procesadoras de alimentos por cada 100 beneficiarios

4) Suministro de combustible – GAS- de acuerdo a la demanda, el gasto y de acuerdo al número de cupos a atender así:

CUPOS	N.º DE PIPETAS	FRECUENCIA/MES
I.E con menos de 200 niños	1 de 40 libras	Mensual
I.E con menos de 500 niños	1 de 100 libras	Mensual
I.E con más de 500 niños	2 de 100 libras	Mensual

5) Suministro de aseo de acuerdo a la demanda, el gasto y de acuerdo al número de cupos a atender así:

IMPLEMENTO	CANTIDAD POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	MENOS DE 200 NIÑOS	MÁS DE 200 NIÑOS	MÁS DE 800 NIÑOS
Detergente barra, para manejo de utensilios de cocina	1 kilo/mensual	3 unidades	8 unidades	20 unidades
Detergente en polvo (kg)	1 kilo/mensual	5 unidades	10 unidades	25 unidades
Hipoclorito de Sodio al 5,25%	1 litro/ mensual	5 unidades	10 unidades	25 unidades
Esponja lava platos	1 unidad/mensual	10 unidades	20 unidades	30 unidades

Esponja de alambre	1 unidad/mensual	20 unidades	40 unidades	50 unidades
Esponja para brillar	1 unidad/mensual	20 unidades	40 unidades	50 unidades
Bolsas de basura plástica negra	Paquete x 12 unidades 82x120 cm	3 paquetes	8 paquetes	16 paquetes
Guantes plásticos para aseo	1 par/mensual	4 pares	10 pares	20 pares
Escoba suave para barrer	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Trapero 250 gr	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Cepillo de mano	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Cepillo de piso	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Balde plástico 12 litros	1 unidad/mensual	2 unidades	2 unidades	3 unidades
Desengrasante de cocina x 500 ml	1 unidad/mensual	3 unidades	3 unidades	5 unidades
Trapo de limpieza 50x 50 cm	1 unidad/mensual	3 unidades	3 unidades	5 unidades

1.2.2. CICLO DE MENÚ URBANO Y RURAL.

Alcaldía de Segovia

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alcaldía de Segovia — Alimentos para Aprender

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA/TARDE

GRUPO DE EDAD				OPERADOR			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	SEGOVIA		
GRUPO ETNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x	

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Cazuela de lentejas	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	30,0	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
LEGUMINOSA		Lenteja común, cruda	T026	20	20	77	4,6	0,2	12,2	14,0	1,4
		Tomate, crudo	B103	15	10	2	0,1	0,0	0,4	11,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		plátano harton, maduro, crudo	B089	30	20	26	0,2	0,0	6,1	0,6	0,1
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	20	20	15	0,4	0,0	3,1	3,6	0,1
		Color	L001	0,5	0,5	2	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						629	27,1	19,7	82,1	180	4,6
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	39%	30%	29%	16%	52%

NOMBRE NUTRICIONISTA – DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Tortilla de huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Harina de trigo, fortificada, para repostería, cruda	A039	3,0	3	11	0,3	0,0	2,3	0,9	0,2
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	4	2	0,0	0,0	0,4	1,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS – RAÍCES – PLÁTANOS – DERIVADOS DE	Platano mealo	Panela	K033	1	1	4	0,0	0,0	0,9	0,4	0,0
		plátano harton, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						862	26	27	117	252	10
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						43%	37%	40%	42%	23%	119%

NOMBRE NUTRICIONISTA – DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
FIRMA		TARJETA PROFESIONAL	

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 3											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Cerdo encebollada agridulce	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	1	1	4	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Pure de papa	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	100	80	70	1,8	0,1	15,4	40,0	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Mayonesa, con sal	D020	0,5	0,5	2	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						491	21	16	63	181	2
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						25%	30%	25%	23%	16%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											

MENÚ No. 4											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
LEGUMINOSA	Frijoles Montañeros	Frijol nima, crudo	T015	30	30	111	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,0	6	3	0,0	0,0	0,6	1,6	0,0
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6	2	0,1	0,0	0,5	3,8	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Monedita de plátano maduro	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Lulo, crudo	C045	100	60	29	0,5	0,1	5,3	6,0	0,4
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	No Aplica										
TOTAL MENÚ						640	17	17	99	105	5
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	24%	26%	35%	10%	53%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne desmechada	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Espaguettis	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	60	60	223	7,8	0,9	44,8	15,0	2,3
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Pimentón rojo, crudo	B080	11,764706	10	4	0,1	0,0	0,6	0,7	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Pan tajado	Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	22	22	61	2,0	0,4	12,5	5,5	0,4
FRUTA	Fruta de cosecha	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						624	27	19	82	219	5
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						31%	39%	29%	30%	20%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
FIRMA		TARJETA PROFESIONAL	

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Cerdo a la zanahoria	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	35,0	25	12	0,2	0,0	2,4	6,8	0,1
		Cilantro, crudo	B035	5	3	1	0,1	0,0	0,2	2,5	0,1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Patacones	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120	100	166	1,2	0,2	39,3	8,0	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						890	32	23	125	247	10
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						45%	46%	35%	45%	22%	114%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
FIRMA		TARJETA PROFESIONAL	

MENÚ No. 7											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Torta de carne	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Pimentón rojo, crudo	B080	10	8	3	0,1	0,0	0,5	0,6	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Pan Hamburguesa	Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	50	50	139	4,5	0,8	28,4	12,5	1,0
		Lechuga común, cruda	B059	20	15	3	0,1	0,0	0,4	7,5	0,1
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa en fosforo	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	120	100	74	1,9	0,1	15,3	18,0	0,3
		Sal	L015	3	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						557	25	20	67	178	4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						28%	36%	30%	24%	16%	45%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 8											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
LEGUMINOSA	Cazuela de frijol	Frijol nima, crudo	T015	30	30	111	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4
		Zanahoria, sin cascara, cruda	B110	8,0	6	3	0,0	0,0	0,6	1,6	0,0
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	50	40	53	0,4	0,1	12,1	1,2	0,2
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Cerdo, carne magra, cruda	F011	10	10	14	2,1	0,6	0,0	1,7	0,1
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6	2	0,1	0,0	0,5	3,8	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	2	2	1	0,0	0,0	0,1	1,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Lulo, crudo	C045	100	60	29	0,5	0,1	5,3	6,0	0,4
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						640	21,9	21,2	85,5	227	4,4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	31%	32%	31%	21%	51%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 9											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne desmechada en salsa criolla	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Tomate, crudo	B103	15	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	15	10	4	0,1	0,0	0,8	6,4	0,0
		Achiote, seco	L001	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	62	62	219	4,2	0,2	49,7	9,3	0,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Zanahoria, sin cascara, cruda	B110	8,0	8	4	0,1	0,0	0,8	2,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Fosforitos de papa	Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara,	B065	140	135	117	3,0	0,1	26,1	67,5	1,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	16	16	144	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1
TOTAL MENÚ						658	24,0	22,0	89,4	250	2,6
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						33%	34%	33%	32%	23%	30%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 10											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo Montañero	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Margarina, esparcible	D019	2,0	2	15	0,0	1,6	0,0	0,1	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Zanahoria, sin cascara, cruda	B110	8,0	8	4	0,1	0,0	0,8	2,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Fosforitos de papa	Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
FRUTA	Fruta de cosecha	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						790	21,5	21,4	115,3	311	9,9
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						40%	31%	32%	41%	28%	114%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 11											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de cerdo picada	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
LEGUMINOSA	Lenteja Guisada	Lenteja común, cruda	T026	20	20	77	4,6	0,2	12,2	14,0	1,4
		Tomate, crudo	B103	15	10	2	0,1	0,0	0,4	11,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	20	20	15	0,4	0,0	3,1	3,6	0,1
		Color	L001	0,5	0,5	2	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,0	2	1	0,0	0,0	0,2	1,3	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Maracuyá, cruda	C056	187,5	60	36	0,9	0,3	7,4	5,4	1,0
AZÚCARES	Incluido en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	24	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	9	9	81	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						538	25	15	72	191	4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						27%	36%	22%	26%	17%	42%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 12											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Sudado	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Color	L001	0,5	0,5	2	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						816	33	25	103	288	11
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						41%	48%	37%	37%	26%	130%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 13											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo revuelto	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Margarina, con sal	D018	4	4	29	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Tajada de plátano maduro	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS											
TOTAL MENÚ						582	14,0	23,5	77,3	165	2,1
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						29%	20%	35%	28%	15%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 14											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Hilos de carne	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa Criolla en Cascos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	120	100	96	2,2	0,1	21,1	11,0	1,0
FRUTA	Fruta de cosecha	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						640	24,9	17,6	92,0	198	3,0
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						32%	36%	26%	33%	18%	35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 15											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Tortilla Española	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Margarina, con sal	D018	4	4	29	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	30	20	15	0,4	0,0	3,1	3,6	0,1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,0	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	80,0	70	33	0,5	0,1	6,7	18,9	0,3
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Tajada de platano maduro	platano harton, maduro, crudo	B089	120	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	10	10	90	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						814	20,3	20,5	123,2	250	9,6
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						41%	29%	31%	44%	23%	110%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 16											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
LEGUMINOSA	Calentado de frijol	Frijol nima, crudo	T015	20	20	74	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6	2	0,1	0,0	0,5	3,8	0,0
CEREAL		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa en fosforo	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha	Guayaba, madura, cruda	C031	80	60	43	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2
AZÚCARES	Incluido en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						572	16,1	17,1	84,5	136	3,9
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						29%	23%	26%	30%	12%	44%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 17											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Albondigas de carne	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	9,0	7	3	0,1	0,0	0,5	4,5	0,0
		Harina de trigo, fortificada, para reposteria, cruda	A039	3,0	3	11	0,3	0,0	2,3	0,9	0,2
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Espaguettis	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	40	40	148	5,2	0,6	29,9	10,0	1,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10	2	0,1	0,0	0,4	12,0	0,1
		Pimentón rojo, crudo	B080	11,764706	10	4	0,1	0,0	0,6	0,7	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
	Arroz	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						347	6,5	14,6	46,8	135	0,7
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						17%	9%	22%	17%	12%	8%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 18											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo entomatado	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5	2	0,1	0,0	0,4	3,2	0,0
		Sal	L015	0,5	1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa salada	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
BEBIDA		Cocoa, en polvo, sin azúcar	L009	60,3	60	294	11,8	6,5	36,0	86,8	8,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Panela	K033	6	6	22	0,0	0,0	5,4	2,5	0,3
GRASAS		Aceite de soya	D012	10	10	90	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						795	27	26	103	308	10
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						40%	38%	39%	37%	28%	120%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

Alcaldía de Segovia

MENÚ No. 19											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de cerdo con bastones de papa	Cerdo, lomo, crudo	F019	63	63	69	12,6	1,6	0,2	6,3	0,6
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	B065	120	100	87	2,2	0,1	19,3	50,0	0,8
		Panela	K033	1	1,0	4	0,0	0,0	0,9	0,4	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,4	8	3	0,1	0,0	0,6	5,1	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz tigre	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		pasta alimentacia, sin enriquecer, cruda	A074	3,0	3,0	11	0,4	0,0	2,2	0,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa Criolla en cascos	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	120	100	96	2,2	0,1	21,1	11,0	1,0
BEBIDA	Incluida en la bebida	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	15,0	15	62	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						682	26	18	102	211	4
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						34%	38%	26%	37%	19%	41%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

MENÚ No. 20											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne goulash	Res, carne magra, cruda	F099	63	63	83	12,6	3,6	0,0	3,8	1,7
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Arveja seca, cruda	T003	5	5	19	1,2	0,1	3,0	3,0	0,2
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	30,0	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL	Arroz Blanco con maicitos	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	159	3,0	0,2	36,0	6,8	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	1,9	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa en cuadros con hogao	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	120	100	74	1,9	0,1	15,3	18,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,1	0,0	0,3	9,6	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4	2	0,1	0,0	0,3	2,6	0,0
		Aceite de soya	D012	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	Jugo de fruta de cosecha en leche	Guayaba, madura, cruda	C031	80	60	43	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2
AZÚCARES	Incluido en la bebida	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	28	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
GRASAS		Aceite de soya	D012	11	11	99	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0
LÁCTEOS	Incluida en la bebida	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
TOTAL MENÚ						595	23	20	78	194	3
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						30%	33%	29%	28%	18%	35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA						TARJETA PROFESIONAL					

1.2.3. BODEGA.

El proveedor seleccionado debe disponer de una bodega en la localidad de Segovia, aportando los datos de la misma, en su defecto el contrato de propiedad o de arrendamiento de la misma. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

Deberá suministrar la siguiente información de la bodega y/o planta del proveedor: dirección, teléfono y sector o barrio de ubicación. Dicha bodega debe ser en el municipio de Segovia.

El contratista debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Disponer del Certificado de sanidad de la bodega con concepto favorable.
- Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas.
- La Bodega debe estar dotada con los avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con el control de temperaturas y con los registros correspondientes.

1.2.4. Lineamientos Secretaria de Educación de Antioquia.

En atención a los lineamientos que **EL MUNICIPIO** debe atender y que son establecidos desde **SEDUCA**, se debe tener presente;

1.2.4.1. RECEPCIÓN DE LOS VÍVERES.

Los bienes deben ser entregados en pedidos quincenales y/o mensuales.

1.2.4.2. SOLICITUD DE PEDIDOS Y GENERACIÓN DE ACTAS DE ENTREGA DE VÍVERES.

Para los despachos de los elementos (suministros), la persona responsable del programa en el MUNICIPIO DE SEGOVIA enviará al contratista seleccionado, con mínimo 5 días de antelación a la entrega efectiva de los víveres, las novedades por cada establecimiento educativo a atender, cupos a entregar, o días de atención en el respectivo ciclo. Con esta información el operador elaborará las listas de mercado (actas de víveres) para cada una de ellos.

1.2.4.3. TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS;

- El Contratista deberá garantizar el transporte al lugar destinado a cada unidad aplicativa, en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y la Resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y la resolución 2674 capítulo VII artículo 29, en los apartes que le aplique, así como las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan; dicha condición aplicara para los municipios que no cuenten con proveedor local.

- Cada uno de los vehículos utilizados por el contratista, deben contar con la certificación sanitaria, expedida por la autoridad competente, y con fecha de actualización menor a un año, dicha evaluación debe tener concepto FAVORABLE.

- El conductor y ayudante de cada vehículo, debe estar certificado como manipulador de alimentos y contar con la indumentaria completa, limpia y en buen estado cumpliendo con las normas vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás que la complementen), quienes se encargarán del descargue de los alimentos en las cabeceras municipales y/o en los lugares establecidos por el municipio.

- Los costos de transporte, cargue y descargue corren por cuenta y riesgo del proveedor.

- La documentación del vehículo debe estar vigente: Matrícula, SOAT, Revisión Técnico- mecánica.

- Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas.

- Deben llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda “Transporte de Alimentos”.

- Debe garantizar la cadena de frío para los alimentos y materias primas que requieren mantenerse refrigerados o congelados, y se lleva registro de dichas temperaturas.

- Disponer del certificado de sanidad con concepto favorable.

- Acreditar el certificado de fumigación expedido por una entidad competente.

1.2.4.4. ALMACENAMIENTO DE VIVERES O PAQUETES ALIMENTARIOS:

El contratista deberá garantizar para el almacenamiento de los alimentos un lugar y/o bodega en la localidad, donde se garanticen las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII artículo 28 durante el embalaje y entrega de los alimentos a la persona encargada en cada administración municipal. Dicho requisito será cumplido con el aporte bien sea de la escritura que acredite la propiedad del inmueble o en su defecto de un contrato de arrendamiento que permita la verificación de la entidad del cumplimiento de esta exigencia.

El lugar de almacenamiento de los alimentos, deberán contar con un plan de saneamiento básico, con objetivos y procedimientos definidos para disminuir riesgos de contaminación. El plan debe contener todos los programas incluidos en la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26. Se aclara que el pago de la bodega y otros elementos de logística no podrá ser incluido dentro del valor de los víveres y tener concepto favorable de la entidad de que el mismo cumple con las exigencias de almacenamiento.

1.2.4.5. ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LAS UNIDADES APLICATIVAS:

- El proceso de embalaje de los alimentos para cada establecimiento educativo, se realizará en el lugar destinado por el Municipio garantizando que cumpla con la normatividad de almacenamiento y embalaje, el cual debe realizarse en empaques que permitan la verificación de la calidad, cantidad de alimentos, y facilidad en el transporte.

- El Municipio garantizará el tiempo necesario para verificar la cantidad y calidad de los alimentos entregados a cada unidad aplicativa. A su vez el Municipio deberá recolectar los formatos de entrega de los paquetes alimentarios debidamente diligenciadas y firmadas por la persona que recibe.

- Se debe generar un certificado de ejecución por cada entrega realizada con la firma del alcalde municipal y el funcionario responsable de la supervisión del programa.

1.2.4.6. FALTANTES O NO CONFORMIDADES EN LA ENTREGA DE ALIMENTOS.

En caso de que se presentara algún faltante o presencia de producto no conforme, el contratista deberá hacer la reposición de los productos en menos de las 24 horas siguientes a la entrega, garantizando su transporte hasta el establecimiento educativo afectado.

Estos productos de reposición, deberán relacionarse en planilla diferente a la de la entrega inicial.

1.3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

Así mismo, se tendrán en cuentan y a cargo el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

1.3.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

a) Realizar y presentar al supervisor del contrato, informes mensuales o cuando este lo requiera, relacionados con el objeto contractual, anexando constancia del pago de la seguridad social integral en lo a teniente a la salud, pensión y riesgos profesionales.
b) Otras actividades asignadas por el jefe inmediato.
c) Mantener reserva sobre los hechos documentos, e información en general que llegue a su conocimiento en ocasión del cumplimiento del objeto contractual.
d) Mantenerse al día en el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos labores), durante todo el plazo de ejecución del contrato.
e) Estar a paz y salvo con el municipio por todo concepto.
f) Asistir a las capacitaciones y/o reuniones relacionadas con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST) a las que sea citado por la administración municipal.
g) Cumplir a cabalidad con las obligaciones que se desprenden en materia de Seguridad y Salud en el trabajo en atención a lo dispuesto en el decreto 1072 de 2015, las normas que la modifiquen, complemente o sustituyan, y lo dispuesto en la política y el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo establecido por la administración municipal.

1.3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

a) Realizar el suministro de paquetes alimentarios preparados para los alumnos matriculados en las diferentes Instituciones Urbanas y Rurales del Municipio

de Segovia – Antioquia, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional (MANÁ), los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y las directrices municipales, cumpliendo además con el desarrollo efectivo de las siguientes condiciones.

b) Suministrar y preparar los alimentos que conforman los respectivos paquetes según el ciclo del menú y las minutas establecidas.

c) Garantizar el personal encargado de la manipulación de los alimentos cumpliendo con los requisitos mínimos de dotación adecuada para la preparación de alimento en cada una de las sedes educativas, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.

d) Certificar la capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación, de acuerdo a la periodicidad de la dotación.

e) Suministrar toda la información (base de datos con información completa, contratos de las manipuladoras, constancias de exámenes de aptitud, constancia de los cursos en manipulación de alimentos, constancia de pagos bien sea consignación bancaria o cuenta de cobro para el caso de las bonificaciones, actas con su respectiva evidencia fotográfica y listados de asistencia de las respectivas reuniones, despidos o cartas de renuncia en caso de que aplique) y la demás información de las manipuladoras de alimentos que sea requerida por el ente supervisor.

f) Suministrar los elementos de aseo necesarios para la implementación del Plan de Saneamiento Básico en cada comedor escolar y suministrar las respectivas evidencias o soportes de dichas entregas de acuerdo a su periodicidad de entrega a las unidades aplicativas.

g) Garantizar el suministro del gas propano requerido para la preparación de los paquetes alimentarios durante el total de los días de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Se deberá presentar mensualmente el informe del suministro entregado.

h) Garantizar el transporte de los insumos alimentarios a cada una de las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

i) Garantizar el desarrollo de los procesos de capacitación a manipuladores de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador).

j) Trabajar articuladamente para lograr la adecuada y oportuna ejecución del objeto del contrato.

k) Elaborar un plan operativo donde especifique la manera de administrar y operar cada uno de los componentes del proceso contractual (Suministro, preparación, coordinación, seguimiento, evaluación, control e

implementación de mejoras). Este plan deberá ser entregado para aprobación por parte del municipio a través del supervisor del contrato.

l) Ejecutar el contrato de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el Municipio de Segovia, teniendo en cuenta que la asignación de estos va acorde a la matricula oficial reflejada en la plataforma Simat.

m) Garantizar que los insumos utilizados para el proceso contractual cumplan con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional. En caso de requerirse el cambio de algún producto durante la ejecución del contrato se deberá solicitar la debida aprobación al supervisor del contrato.

n) Elaborar la programación mensual de la entrega de los paquetes alimentarios, la cual debe de estar basada en la minuta patrón y ciclos de menús, en el numero de beneficiarios del municipio y unidad aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.

o) Garantizar una bodega en el municipio de Segovia, que cumpla con lineamientos técnicos y normatividad sanitaria para la logística de las entregas de las unidades aplicativas del municipio de acuerdo a los cupos y ciclos del menú.

p) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil; que estén legalmente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.

q) Garantizar que el 100% de las unidades aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento del mismo y puedan ejercer el control.

r) Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del convenio haga la Gobernación de Antioquia y el Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de Segovia a través del supervisor designado.

s) Garantizar que se den los créditos correspondientes al Municipio de Segovia en el desarrollo del programa en toda actividad que con ocasión del mismo se realice durante la ejecución del convenio, así como en los materiales fijados de forma magnética, electrónica e impresa.

t) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, tanto al momento de suscripción del contrato como al momento de la presentación de cada cuenta de cobro o factura.

u) Garantizar el transporte de los alimentos hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al articulo 33

del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyen.

v) Reportar de manera inmediata al municipio la ocurrencia de brotes epidemiológicos por ETAS (Intolerancias o Intoxicaciones) en cualquier unidad aplicativa participante del Programa. Así mismo, deberá apoyar los procesos de investigación en caso de ser requerido.

w) Participar en todas las mesas públicas a las que cite la Gobernación de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANÁ o Comité de Seguimiento Municipal, o Jornada de Rendición de cuenta públicas.

x) Describir en la factura o cuenta de cobro el valor determinado del Suministro de alimentos, Manipuladoras de Alimentos, Dotación de Gas e implementos de aseo, los cuales deben de ir en valores discriminados y determinar el valor de la factura. De la misma manera se debe de realizar el mismo soporte con las respectivas evidencias en el informe de actividades el cual debe de ser aprobado por el supervisor del contrato.

y) Las demás que se deriven de la naturaleza del convenio por la Gobernación de Antioquia- Secretaria de Educación – Permanencia Escolar e Inclusión educativa- Municipio de Segovia y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

1.3.3. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

a) Suministrar el ciclo de menú al conveniente con el fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada una de las Instituciones Educativas.

b) Suministrar al conveniente los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación Escolar.

c) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, los respectivos estudios técnicos y la propuesta presentada y seleccionada.

d) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del convenio.

e) Realizar los desembolsos del convenio en la forma y tiempos pactados.

f) Ejecutar la supervisión general sobre el desarrollo del proceso contractual.

g) Exigir al conveniente la ejecución idónea y oportuna del objeto del convenio.

h) Verificar y constatar que el conveniente cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales y demás previstas en las normas legales.

i) Las demás que se deriven del desarrollo del proceso contractual.

1.4. CONDICIONES PARA PARTICIPAR.

Se aceptarán ofertas presentadas por personas naturales o jurídicas, en forma individual o en Consorcio o Unión Temporal legalmente constituidas, estos últimos cuando corresponda, y cuyo objeto social o actividad económica principal en cualquier caso corresponda sea compatible con el objeto de la presente contratación.

Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.

De acuerdo con lo establecido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, además de sus Decretos reglamentarios, los participantes no deben estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y/o prohibiciones que la ley establece.

Los Consorcios o Uniones Temporales, deberán presentar documento de constitución, en los términos señalados en el Artículo 7º de la Ley 80 de 1993 y sus Decretos reglamentarios, el cual debe estar suscrito por todos los miembros que lo conformen. Para las Uniones Temporales, deberán señalar los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato.

Los proponentes de otras nacionalidades deberán acogerse a lo establecido en el Artículo 6º de la ley 1150 de 2007 modificado por el Decreto ley 019 de 2012 y en atención al Decreto 1082 de 2015 – articulo 2.2.1.1.1.5.1., y siguientes -. Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando se obre en ejercicio de poder especial, es necesario que en el mismo se exprese concretamente que se otorga la facultad de presentar propuesta, participar en la Contratación, suscribir el contrato o contratos que de ella se deriven, para su ejecución, representación judicial y extrajudicial, y por lo menos por el término del contrato.

1.4. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección, el cual comprende las etapas precontractuales, contractual y postcontractual, es el previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 -, el Decreto Reglamentario No. 1082 del 26 de mayo de 2015, las leyes civiles, comerciales y demás normas que adicionen, complementen o regulen la materia, así como la Ley 1474 de 2011 y los Decretos 019 y 053 de 2012.

El servicio que el Municipio necesita adquirir es de características técnicas uniformes y de común utilización, por tal motivo la modalidad de selección del presente proceso será la contemplada en el literal a) numeral 2 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007.

La Entidad acudirá a la modalidad de selección abreviada por subasta inversa, prevista en el Artículo 2.2.1.2.1.2.5. y siguientes del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

1.5. TIPO DE CONTRATO.

El contrato que resulte de la presente convocatoria se define como **SUMINISTRO** de acuerdo con la Ley 80 de 1993. El presente documento define las condiciones esenciales de esta convocatoria.

1.6. PRESUPUESTO OFICIAL.

De conformidad con los mandatos de planeación contractual (artículo 25, numeral 12, de la Ley 80 de 1993 y artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015), el presupuesto oficial no responde a una estimación global o discrecional, sino al cálculo riguroso del valor unitario de la ración bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio, fijado en OCHO MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS MONEDA CORRIENTE ($8.195 COP) por niño/día.

Este valor unitario y su respectivo incremento con respecto a vigencias anteriores se encuentra técnica y jurídicamente blindado en las siguientes variables del mercado:

1. El valor unitario de la ración surge de la aplicación del promedio aritmético simple sobre tres (3) cotizaciones formales presentadas por operadores del sector en la subregión. El estudio determinó una dispersión general de precios de tan solo el 6,00%, lo cual confirma la homogeneidad, razonabilidad y estandarización de la tarifa frente a la oferta real del sector.

2. En concordancia con los reportes macroeconómicos del DANE, la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas registró un incremento anual del 8,00% en el año corrido, ubicándose por encima del promedio nacional. Esta variación refleja el encarecimiento de insumos básicos de la minuta (hortalizas, tubérculos, frutas y cárnicos) derivado de la finalización de ciclos productivos agrícolas en la región y el país.

3. La estructura de costos contempla las particularidades geográficas del Municipio de Segovia, tales como la distribución hacia 29 sedes educativas

urbanas y rurales, las condiciones del transporte terrestre en la subregión del Nordeste antioqueño, el aseguramiento ininterrumpido de la cadena de frío para perecederos y las variaciones periódicas en los costos de los combustibles (ACPM y gasolina) que impactan directamente los fletes.

4. En cumplimiento de la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), la tarifa unitaria ampara de manera inescindible los siguientes cuatro (4) componentes de costo:

Ítem	Componente Estructura de Costos	Promedio Unitario (Presupuesto Oficial)
1	Valor Ración Niño Día Minuta (Víveres, logística, etc.)	$5.495
2	Valor Manipuladora Niño Día	$2.000
3	Valor Gas Combustible Niño Día	$380
4	Valor Insumos Aseo Niño Día	$320
PRESUPUESTO OFICIAL UNITARIO RACIÓN (NIÑO / DÍA)		**$8.195**

El componente correspondiente al recurso humano ($2.000 niño/día) ampara la contratación de las manipuladoras de alimentos requeridas para la preparación en sitio, garantizando su vinculación, la dotación industrial y el pago oportuno de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

Dado que a la fecha de estructuración del presente proceso no se ha expedido el Decreto Nacional mediante el cual se fija el Salario Mínimo Legal Vigente (SMLV) y el Auxilio de Transporte para la vigencia **2027**, la entidad ha calculado este rubro bajo las proyecciones inflacionarias oficiales. Cualquier variación sobreviniente que exceda el margen estimado se encuentra tipificada y asignada dentro de la **Matriz de Riesgos Económicos** del proceso, garantizando el equilibrio financiero de la contratación y la continuidad de la prestación del servicio durante los **158 días del calendario escolar de 2027**.

El presupuesto oficial del proceso para El Municipio de Segovia cubrirá los costos de la contratación según la fuente de financiación y recursos necesarios para el proceso por la suma de **SIETE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MIL PESOS M/L ($7.898.341.000) Tributos Incluidos.**

El CONTRATISTA deberá asumir las deducciones Nacionales y Municipales a las que dé lugar. Es importante aclarar que algunas deducciones pueden variar acorde con la forma de la empresa y su representación ante la DIAN.

1.7. CRONOGRAMA DEL PROCESO.
Los interesados en el presente proceso **N.º SE-SASIE-0049-2026,** deben revisar el cronograma en la plataforma https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii, donde se establece la fecha y hora de las actuaciones del mismo.

1.8. TÉRMINO DE PUBLICACIÓN DE ADENDAS O CORRECCIÓN AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.

El término para publicar adendas, aclaraciones o correcciones al pliego de condiciones definitivo, así como de las respuestas a las preguntas formuladas por los posibles proponentes, vence el día establecido en el numeral 1.7. CRONOGRAMA DEL PROCESO.

1.9. PLAZO Y LUGAR PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Entendido como el término dentro del cual se deben entregar y radicar las propuestas económicas iniciales acompañadas de la totalidad de documentos y el cumplimiento de los requisitos habilitantes, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1.7. “CRONOGRAMA DEL PROCESO”. Dicha entrega deberá verificarse en la plataforma del SECOP II

Una vez presentadas las propuestas, en acto público que se llevará a cabo en la fecha hora establecido en el numeral 1.7 CRONOGRAMA DEL PROCESO en la plataforma del SECOP II, se procederá a la apertura, *únicamente*, del sobre contentivo de los documentos y demás soportes solicitados para la verificación de habilitación de los proponentes.

Dicha apertura se efectuará solo con el fin de verificar el número de folios de esta. En tal sentido se conservarán debidamente cerrados y sellados los sobres contentivos de las ofertas económicas de los proponentes.

1.10. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y REQUISITOS HABILITANTES, Y REQUERIMIENTO A LOS OFERENTES NO HABILITADOS.

El municipio de Segovia dispondrá de las fechas establecidas en el numeral 1.7. CRONOGRAMA DEL PROCESO para llevar a cabo la verificación de los documentos y demás requisitos habilitantes.

Una vez efectuada la valoración de los documentos y la verificación de los requisitos habilitantes, dentro del mismo plazo señalado en el párrafo anterior, la Administración Municipal, a través del comité asesor y evaluador que para el efecto designe, procederá a la elaboración de un primer informe al respecto y requerirá a los oferentes que no resultaron habilitados para que subsanen la falta de requisitos habilitantes que sean subsanables para participar en la diligencia de subasta inversa electrónica a través de la plataforma del https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii.

Del mismo modo, dentro del plazo mencionado en el primer párrafo de este numeral, la Entidad podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime pertinentes.

1.11. TÉRMINO PARA SUBSANAR LA FALTA DE REQUISITOS HABILITANTES

Conforme con el Numeral 1.7. “CRONOGRAMA DEL PROCESO”, y de acuerdo con el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, los proponentes a los que se les haya requerido por la falta de documentos y requisitos habilitantes dispondrán, únicamente, del término establecido en el cronograma para subsanar la ausencia de requisitos que les sea requerida, so pena de que su propuesta sea rechazada en forma definitiva.

1.12. VERIFICACION FINAL DE REQUISITOS HABILITANTES.

Igualmente, el Municipio de Segovia dispondrá del término dispuesto en el cronograma para verificar que se hayan subsanado en debida forma las ausencias de requisitos y documentos habilitantes por parte de aquellos oferentes a quienes se les haya requerido para el efecto.

1.13. PROCEDIMIENTO EN CASO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

Para que una subasta pueda llevarse a cabo en los términos del Decreto 1082 de 2015 deberán resultar habilitados para presentar lances de precios por lo menos dos (2) proponentes.

El resultado de la verificación de los requisitos habilitantes se publicará de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. En dicho informe se señalarán los proponentes que no se consideran habilitados y a los cuales se les concederá un plazo para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas. Luego de verificados y subsanados los requisitos habilitantes, si a ello hubiere lugar, el municipio procederá a llevar a cabo la subasta dentro de los plazos fijados en el pliego de condiciones

Si sólo un oferente resultare habilitado para participar en la subasta, la entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial indicado en el pliego de en los términos del numeral 5º del artículo 2.2.1.2.1.2.2., del Decreto 1082 de 2015 que lee: …¨*Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igualo inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa*¨…

En caso de declararse desierto el proceso de selección abreviada bajo la modalidad de subasta inversa, el municipio podrá iniciarlo de nuevo, prescindiendo de la publicación del proyecto de pliego de condiciones. De ser necesario se modificarán los elementos de la futura contratación que hayan sido determinantes en la declaratoria de desierta, sin que en ningún caso se cambie el objeto de la contratación, sin perjuicio de ajustes en las cantidades y el presupuesto

1.14. AUDIENCIA DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

En la fecha y hora establecida según el CRONOGRAMA DEL PROCESO en la plataforma SECOP II, se llevará a cabo la audiencia de subasta, solo con los proponentes que hayan resultado habilitados para participar.

El contrato que se derive del presente proceso de selección se adjudicará mediante acto administrativo debidamente motivado, el cual será notificado de conformidad con la ley 80 de 1993 y publicado mediante el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II.

Contra el acto administrativo de adjudicación no procede recurso alguno por la vía administrativa, esto de conformidad con lo establecido en la Ley.

En el evento que el proponente favorecido sea un consorcio o una unión temporal, el o los contratistas, previo a la suscripción del contrato, deberá allegar el formulario del registro único tributario, en el cual conste el NIT del consorcio o de la unión temporal, de conformidad con lo ordenado en el Decreto 3050 de 1997.

Nota: En la audiencia de Subasta inversa electrónica - Módulo subasta de la plataforma SECOP II, solo podrán participar en el proceso con capacidad para proponer en cada lance los proveedores que cumplieron con los requisitos habilitantes jurídicos, financieros y técnicos exigidos y cuyas propuestas resulten HABILITADAS por la entidad a través de la plataforma SECOP II.

El procedimiento por seguir será el siguiente:

TIEMPOS DEL CERTAMEN DE SUBASTA

- DURACIÓN DE LA RONDA INICIAL: 15 minutos.
- VENTANA DE AUTOEXTENSIÓN: N/A.
- DURACION DE AUTOEXTENSIÓN: N/A.

MARGEN MÍNIMO DE MEJORA

El margen mínimo de mejora corresponde al 1% del menor valor presentado por debajo del cual no se considerará válido un lance.

Recuerde que los lances deben ofertarse con IVA e impuestos incluidos, porcentaje que deberá ser aplicado al valor unitario de todos y cada uno de los productos solicitados por la entidad en la propuesta económica.

El valor base para la puja será el menor valor inicial, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.2.2., del Decreto 1082 de 2015, numeral 6.

Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

El proponente deberá, en el momento de elaborar su propuesta, evitar formular condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas, con el propósito de obtener la adjudicación del contrato. Esto de conformidad con lo establecido en el numeral 6 del artículo 26 de la ley 80 de 1993, para lo cual el proponente, debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la propuesta económica.

PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

Teniendo en cuenta el precio obtenido al final de la subasta, el comité evaluador económico verificará que los proponentes no ofrezcan precios artificialmente bajos, dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, según el cual:

> *"(…) Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar*

rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas (…)".

A continuación, se señala el procedimiento que se seguirá para la realización de la subasta inversa electrónica:

a) La subasta dará inicio en la fecha y hora señalada en el cronograma.

b) Los oferentes habilitados podrán acceder a la subasta autenticándose con la clave de SECOP II.

c) Se aplicará lo definido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: …*"si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma"*…, salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Articulo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta.

d) Los oferentes habilitados que participen en el evento subasta electrónica deberán acceder a la plataforma con sus propios recursos.

e) El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor ofrecido por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

f) Para que sea válido, cada lance deberá reflejar el margen mínimo de mejora de oferta establecido.

g) El evento de subasta permite al oferente conocer el valor de sus ofertas y la posición frente a los demás oferentes.

h) Si en el curso de la subasta electrónica dos o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura.

i) Si en el curso de la subasta electrónica inversa se presentan fallas de la plataforma tecnológica como las previstas en el Artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, se podrá dar aplicación al protocolo de indisponibilidad, establecido por Colombia Compra Eficiente.

j) En ningún caso la plataforma tecnológica determinará precios artificialmente bajos, este proceso lo determinará la entidad, una vez culminado el evento subasta y aplicará lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

k) Una vez terminado el evento de subasta electrónica, la plataforma, emitirá el reporte del desarrollo del evento de subasta electrónica.

USO DE LA CLAVE

El oferente asume toda responsabilidad a que haya lugar como consecuencia de la indebida utilización de las claves

PRECIO BASE DE PUJA O ARRANQUE

El valor base para la puja o arranque será la menor PROPUESTA, IVA INCLUIDO, ofrecida.

FIN DEL CERTAMEN

Finalizado el evento de subasta electrónica, la plataforma genera automáticamente un reporte de lo sucedido durante el certamen.

En caso de presentarse empate en caso de empate en el certamen de subasta se aplicará lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2., del Decreto 1082 de 2015, numeral 9.

Una vez adjudicado el contrato, la entidad hará público el resultado del certamen.

La adjudicación del contrato que resulte de la presente convocatoria se hará mediante Resolución que se publicará en el espacio correspondiente a este proceso de selección en el portal oficial https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii,

El plazo para suscribir el contrato será dentro de los primeros cinco (05) días calendario. Corresponderá al oferente con el menor lance válido, discriminar el valor de cada uno de los ítems, conforme a su oferta final, para lo cual dispondrá hasta el día hábil siguiente

1.15. PLAZO PARA LEGALIZAR EL CONTRATO.
El contratista deberá dar lugar a la legalización del contrato en el término señalado en el numeral 1.7. “CRONOGRAMA DEL PROCESO”; es decir, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a aquel en el que se lleve a cabo la suscripción del contrato.

Este requisito se tendrá cumplido con la constitución y aprobación de las garantías.

En caso de que se llegue a adjudicar el contrato con base en una propuesta que presente precios que no obedezcan a las condiciones del mercado, y que no logren ser detectados durante el proceso de selección, el proponente al que se le haya adjudicado asumirá todos los riesgos que se deriven de tal hecho, ya que el municipio de Segovia no aceptará ningún reclamo con relación a ellos.

1.16. RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.

Cada uno de los proponentes deberá manifestar que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas en los artículos 8 y 9 de la ley 80 de 1993, como tampoco lo están los socios y miembros de junta que conformen la empresa y que, por tanto, no se encuentran impedidos para contratar con el municipio de Segovia. Para el efecto el municipio de Segovia proporciona el formato respectivo mediante el Anexo No. 1.

1.17. VALIDEZ DE LA PROPUESTA.

El proponente deberá indicar el término dentro del cual el municipio de Segovia puede considerar válida su propuesta, dicho término empezará a contarse desde el día y hora del cierre de la convocatoria y no podrá ser inferior a treinta (30) días calendario.

1.18. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO.

El contrato por celebrarse tendrá un plazo de ejecución de CIENTO CINCUENTA Y OCHO DIAS (158) DIAS CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las garantías únicas exigidas en el proceso, sin sobrepasar el 30 de diciembre de 2027 y/o hasta agotar los recursos asignados al proceso, además de cumplir con los requisitos de perfeccionamiento y legalización establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

1.19. FORMA DE PAGO.

El valor estimado del contrato es por la suma de SIETE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MIL PESOS M/L ($7.898.341.000) Tributos Incluidos, los cuales se cancelarán mediante pagos parciales mensuales y/o a solicitud, necesidad o requerimiento, hasta agotar el valor total asignado del contrato, según lo especifique la factura o cuenta de cobro expedida por parte del prestador del servicio, acompañada del Paz y Salvo vigente al momento del cobro, expedido por la Tesorería Municipal y según las

especificaciones exigidas; con corte al treinta (30) de cada mes, previo visto bueno y recibido a entera satisfacción por parte del supervisor.

Igualmente, para efectos del pago el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y en el sistema de parafiscales, de conformidad con el parágrafo 1º del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

El pago al que se hace alusión se verificará dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de cumplimiento del trámite indicado, y del mismo se descontarán por el Municipio los impuestos de Ley de carácter nacional y local.

1.20. INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR POR PARTE DEL MUNICIPIO.

Que de conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que el contrato que se derive del presente estudio, será vigilado a través de un supervisor. La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato.

La supervisión de este contrato será ejercida por **LINA MARCELA SIMANCA PIZARRO** en calidad de **SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE** o quien haga sus veces, para supervisar y verificar el correcto desarrollo de las actividades contractuales acorde con la propuesta presentada, la cual hace parte integral de este contrato. El supervisor designado velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales pactadas y de las establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, en especial con lo señalado en materia de seguridad social.

1.21. GARANTÍAS.

El proponente debe acompañar a su propuesta, como requisito indispensable, una **Garantía de Seriedad** de esta, que contenga o evidencie, ya sea en el cuerpo del documento respectivo o mediante recibo anexo, el comprobante de pago de la prima.

La no inclusión de la garantía de seriedad de la propuesta será causal de rechazo de la oferta.

Cualquier inconsistencia en la presentación de la póliza podrá ser subsanada dentro de los dos (2) días siguientes a su solicitud. Una vez vencido este término sin que se haya corregido la póliza, será causal de **RECHAZO** de la oferta.

Para la constitución de la Garantía de Seriedad, el proponente deberá observar los requisitos exigidos a continuación:

Expedición de la garantía: La Garantía de Seriedad podrá ser expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en el país, o podrá constar en una garantía bancaria expedida por el representante legal de dicha entidad legalmente establecida en Colombia, o en cualquier otro medio establecido en el decreto 1082 de 2015.

Beneficiario de la garantía: La Garantía de Seriedad debe establecer como beneficiario al Municipio de Segovia, Antioquia con Número de Identificación Tributaria NIT. 890981391-2, y al proponente como tomador y afianzado de la misma.

Cubrimiento de la garantía: La Garantía de Seriedad se debe constituir para responder por el cumplimiento oportuno por parte del oferente de las obligaciones establecidas en el pliego de condiciones, así como de las estipulaciones y especificaciones contenidas en la propuesta que ampara y, en especial, las de suscribir el contrato en las condiciones exigidas y adelantar todos los trámites a su cargo que conduzcan a hacer legalmente posible su celebración y ejecución.

En virtud de lo anterior, el Municipio hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en el evento en que el proponente no suscriba oportunamente el contrato que se le adjudique, o no se allane a cumplir las obligaciones de constituir la garantía única.

En caso de que la propuesta sea presentada en consorcio o en unión temporal, el Municipio podrá reclamar y demandar de uno o de todos, como lo prefiera, el monto total de la garantía de seriedad de la propuesta.

Monto de la garantía: El proponente deberá constituir una garantía de seriedad equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado del proceso de contratación.

Vigencia de la garantía: La vigencia de la garantía de seriedad deberá ser de **noventa (90) días calendario**, contados a partir de la fecha de entrega de la propuesta. En todo caso, los proponentes se comprometen a mantenerla vigente hasta la fecha de selección y, a quien resulte favorecido, hasta la constitución de la garantía única del contrato producto de este proceso.

El proponente deberá ampliar la vigencia del amparo en el caso de presentarse prórrogas en los plazos de la contratación, de la adjudicación, o de la suscripción del contrato según sea el caso, no cubiertas con la vigencia inicial.

La no aceptación de la prórroga a la garantía por el término señalado, o el no hacerlo oportunamente, es señal inequívoca para el Municipio de la voluntad de abandonar el proceso de contratación y, en consecuencia, para todos los efectos y etapas contractuales, se rechazará la propuesta.

Cuando se trate de garantía bancaria, ésta contendrá el siguiente texto: "La presente garantía será pagada por el garante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de ejecutoria de la resolución administrativa que declare el incumplimiento por parte del proponente".

Devolución de la garantía: La Garantía de Seriedad de la propuesta les será devuelta al (os) proponente (s) calificado (s) que no resulte (n) favorecido (s) con la adjudicación una vez se produzca esta o, eventualmente, una vez se les comunique el acto administrativo que declare desierta la contratación.

En el caso que el proponente constituya la Garantía de Seriedad de la propuesta por un valor inferior al solicitado o su vigencia no cubra el término estipulado por el Municipio, o exista error en el nombre del afianzado o del beneficiario que debe ser el Municipio de Segovia, el municipio solicitará su corrección. Si el proponente no cumple con el requerimiento de corrección de la póliza dentro del término fijado para ello, el Municipio se abstendrá de considerar la oferta, bajo el entendido que la misma no ofrece la seriedad exigida en el proceso de selección.

Teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 la constitución de las garantías en los montos, vigencia y amparos o coberturas que se relacionan a continuación.

ITEM	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
1	Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.	20% del valor del contrato. En ningún caso sea inferior al valor de la cláusula penal pecuniaria	Vigencia del contrato y seis (6) meses más (término estimado para la liquidación)
2	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	20% del valor de contrato	Vigencia del contrato y tres (3) años más
3	Calidad del Servicio y/o Bienes Suministrados	20% del valor del contrato	Vigencia del contrato y seis (6) meses más

Para el siguiente amparo la entidad sólo podrá optar por una Póliza de Seguros:

ITEM	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
4	Responsabilidad civil extracontractual	De 200 smlmv. (ver artículo 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 de 2015)	Por el término de duración del contrato.

1.21.1. Sustitución y Reposición de las Garantías.

Si durante la ejecución del contrato y/o la vigencia de las pólizas sobreviniere a la aseguradora garante del Contratista, sanción ejecutoriada por incumplimiento en sus obligaciones legales, intervención por la Superintendencia Financiera, concordato, liquidación obligatoria o voluntaria, o concurso de acreedores o cesación de pagos, el contratista deberá sustituir las garantías otorgadas por otras provenientes de un garante confiable para El Municipio. Igualmente, El Contratista se obliga para con el Municipio a reponer hasta el monto de la garantía inicialmente asegurado, cada vez que, debido a las multas o sanciones impuestas, el mismo se disminuyere o agotare. Si el contratista se negare a sustituir, constituir o reponer la garantía exigida por el Municipio, éste podrá dar por terminado el contrato en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a reconocer o pagar indemnización alguna.

1.22. RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL CONTRATO.

El riesgo que interesa en materia de contratación es un acontecimiento incierto, aleatorio, fortuito que además tiene contenido económico y debe ser concreto para efectos de su reconocimiento;

TIPOS DE RIESGOS.

- Riesgos Económicos: Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

- Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

- Riesgos Operacionales: Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

- Riesgos Financieros: Es (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de

liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones entre otros.

- Riesgos Regulatorios: Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

- Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros.

- Riesgos Ambientales: Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

- Riesgos Tecnológicos: Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

- Retraso en la entrega de los servicios: Son los derivados de la entrega en fecha posterior a la estipulada en el contrato.

- Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista seleccionado: Son las derivadas del incumplimiento de cualquier obligación adquirida con la suscripción del contrato.

- Otros Riesgos ¿Cuáles?: En caso de requerir un riesgo adicional a los preestablecidos, redactar su definición.

DEFINICIÓN DE IMPACTO.

El impacto está compuesto por los efectos a mediano y largo plazo que tiene un contrato para el municipio y para el entorno, sean estos efectos o consecuencias deseadas (planificadas) o sean no deseadas.

La evaluación de impacto tiene por objeto determinar si el contrato produjo los efectos deseados y si esos efectos son atribuibles al contratista o al municipio, la evaluación de impacto también permite examinar consecuencias no previstas, ya sean positivas o negativas.

En el siguiente cuadro, se marca con una X en los riesgos que apliquen para la presente contratación, en la probabilidad e impacto. En lo que respecta a la asignación se deberá escribir el porcentaje que corresponda al contratista o al Municipio como contratante.

TIPO DE RIESGO	SI	NO	PROBABILIDAD				IMPACTO				ASIGNACION %	
			ALTA	MEDIA ALTA	MEDIA BAJA	BAJA	ALTO	MEDIA ALTO	MEDIA BAJO	BAJO	CONTRATISTA	CONTRATANTE
Riesgos económicos	X				X		X				100	
Riesgos sociales o políticos	X			X			X				50	50
Riesgos operacionales	X			X			X				100	
Riesgos financieros	X					X	X				100	
Riesgos regulatorios	X			X				X			100	
Riesgos de la naturaleza	X			X			X				100	
Riesgos ambientales	X				X			X			100	
Riesgos tecnológicos	X			X					X		100	
Retraso en la entrega de los servicios	X					X	X				100	
Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista seleccionado	X				X	X					100	
Otros riesgos ¿cuáles?		X									100	

Con el fin de prevenir posibles incumplimientos se podrán establecer multas para apremiar el cumplimiento, así mismo se considera pertinente establecer la cláusula penal como sanción y estimación anticipada de perjuicios por el incumplimiento de las obligaciones contractuales. Finalmente, en caso de que se materialice un riesgo, para mitigar el impacto o consecuencias de éste, se considera pertinente la implementación de los mecanismos de cobertura establecidos en la ley.

En el siguiente cuadro se marca con una X si aplica o no la forma de mitigar los riesgos para la presente contratación.

FORMA DE MITIGAR LOS RIESGOS	APLICA	
	SI	NO
Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y bienes y/o servicios del contrato	X	

Revisar procesos	X	
Establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos		X
Especificar estándares de los bienes y servicios	X	
Hacer pruebas e inspecciones de los bienes y servicios	X	
Establecer sistemas de acreditación profesional		X
Incluir declaraciones y garantías del contratista	X	
Administrar la relación entre proveedores y compradores		X
supervisión de la ejecución del contrato	X	
Comunicación permanente con el contratista con el fin de recordar sus obligaciones	X	
Articulado de la minuta del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades y cumplimiento de las garantías exigidas	X	

1.23. CORRESPONDENCIA.

Para efectos de la presente convocatoria se establece su entrega en la plataforma del https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii, conforme a los términos del cronograma del proceso de selección.

Toda comunicación o solicitud referente a la presente convocatoria, deberá formularse por escrito, debidamente identificada con el nombre, número de la Convocatoria Pública correspondiente, que para el presente caso es la Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica **N.º SE-SASIE-0049-2026**, y dirigida a la Secretaria de Educación, Cultura y deporte del Municipio de Segovia. A través de la dirección anotada en el párrafo anterior, los proponentes podrán formular consultas, aclaraciones, sugerencias, observaciones, etc., al proceso de selección.

Igualmente, se podrá consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso en la dirección electrónica como se indica en el numeral 2.1. Los mensajes publicados en las citadas direcciones electrónicas tienen carácter oficial, de conformidad con lo señalado en la Ley 527 de 1999.

1.24. PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

De conformidad con lo dispuesto en el inciso tercero del artículo 66 de la ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 850 de 2003, **EL MUNICIPIO DE SEGOVIA** convoca a las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual suministrará toda la información y documentación requerida, en la plataforma SECOP II.

1.25. DETERMINACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Los interesados en presentar ofertas deberán pronunciarse sobre la tipificación de los riesgos en las observaciones al pliego. La presentación de las ofertas implica la aceptación por parte del proponente de la distribución de riesgos previsibles efectuada por la entidad.

RIESGO	TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN	
		Contratista	Municipio
Variación del número de servicios contratados.	Son los efectos derivados de las condiciones de ejecución del contrato, que incrementen las cantidades de los servicios prestados al municipio, y que, en caso de así solicitarse, en todo caso de manera previa debe mediar la correspondiente actuación contractual	X	
Variación del valor de los servicios requeridos por el municipio de Segovia	Son los efectos derivados de las variaciones en los precios de mercado de los servicios necesarios para la ejecución del contrato.	X	
Incumplimiento de las condiciones y especificaciones de los servicios a prestarse al municipio de Segovia	Son los efectos derivados de la inoportuna o insuficiente provisión de capacidad instalada necesaria para la ejecución del contrato	X	
Financiero	Se deriva de los efectos provenientes de las variaciones de las tasas de interés, de cambio, devaluación real y otras variables del mercado, frente a las estimaciones iniciales del Contratista, que puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.	X	
Hurto y vandalismo	Se refiere a los efectos desfavorables o cualquier		

	daño, perjuicio o pérdida de los bienes a cargo del Contratista, causados por terceros.		X
Falta de coordinación interinstitucional	Ocurre cuando hay concurrencia de gestiones ante diferentes entidades oficiales.		X
Accidente de trabajo	Son los efectos derivados con ocasión de producirse un accidente de trabajo que involucra a los trabajadores que prestan servicios en favor del contratista	X	

1.26. ACUERDOS COMERCIALES EN MATERIA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA.

El presente proceso **NO** está cobijado por un Acuerdo Marco o Tratado Internacional vigente para el Estado Colombiano, el cual establece las condiciones para la contratación de los bienes y servicios objeto del presente proceso, además que es susceptible de convocatorio a limitarse a MIPYME por parte de los interesados u oferentes.

1.27. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió el Pliego de Condiciones y todos los documentos que hacen parte del presente proceso de selección, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza de los bienes y servicios a suministrar, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

Todos los documentos del proceso de selección se complementan mutuamente, de tal manera que lo indicado en cada uno de ellos se entenderá como indicado en todos. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este Pliego de Condiciones serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el Municipio de Segovia, Antioquia no será responsable por descuidos, errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente y que puedan incidir en la elaboración de su oferta.

1.28 MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME.

El presente proceso **SI** es superior a los ciento veinticinco mil dólares de los Estados unidos de América (USD125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por esto el mismo **NO** es susceptible de limitarse a MiPymes, toda vez la cuantía del contrato que se contienen en el proceso a adelantarse **SI** supera dicha cifra.

CAPÍTULO II

DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

2. DESARROLLO DEL PROCESO.

El proceso para seleccionar al contratista que suministrará el bien o servicio requerido por el municipio de Segovia se desarrollará conforme a lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, Decreto ley 019 de 2012 y Decreto 1082 de 2015.

2.1. PUBLICACIÓN PLIEGO DE CONDICIONES.

En cumplimiento de lo ordenado por el Decreto 1082 de 2015, Pliego de Condiciones se publica en la fecha que se establece en el numeral 1.7 CRONOGRAMA DEL PROCESO en la página web: https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii, por el término de dos (2) días hábiles.

2.2. ACTO DE APERTURA DEL PROCESO CONTRACTUAL.

El municipio mediante acto administrativo, de acuerdo con lo señalado en el numeral 1.7, “CRONOGRAMA DEL PROCESO”, ordenó la apertura del proceso.

2.3. CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.

A partir de la fecha que se indica en el numeral 1.7 CRONOGRAMA DEL PROCESO se podrá efectuar la consulta del pliego de condiciones definitivo, en la plataforma del SECOP II.

2.4. MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES.

Si la entidad estima conveniente efectuar modificaciones o adiciones al pliego de condiciones, de oficio o con base en las consultas que se formulen, lo hará realizará

a través de adendas, para el efecto del municipio de Segovia, dará cumplimiento a lo establecido sobre la materia en el Decreto 1082 de mayo 2015

Toda la información sobre preguntas, respuestas, adendas, oficios y todos los documentos de la contratación, suministrados a los oferentes antes de la fecha de cierre de la contratación, deberán ser tomados en cuenta en las propuestas y harán parte de los documentos de esta.

Si a la fecha de cierre de la presente convocatoria pública, existe silencio por parte del Municipio de Segovia ante cualquier sugerencia, manifestación de supuestas inconsistencias, errores, omisiones o demás; estas deberán entenderse como negativas. En consecuencia, lo consignado en el pliego de condiciones y demás documentos, deberá tomarse como se expidió originalmente.

En caso de prorrogarse la fecha de cierre de la convocatoria pública, en forma proporcional será prorrogado el término de entrega de adendas y oficios. El pliego de condiciones, las adendas y oficios mencionados anteriormente, deben ser interpretados como un todo y sus disposiciones no deben ser entendidas de manera separada de lo que indica su contexto general, y formarán parte integral del contrato que se llegue a celebrar.

En caso de no indicarse expresamente la clase de días, los términos fijados en el presente pliego de condiciones se entenderán en días hábiles, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 62 del Código de Régimen Político y Municipal. Igual tratamiento se da para la presentación de las propuestas.

CAPÍTULO III

FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La propuesta se presentará por los proponentes en la fecha y hora indicadas en el numeral 1.7 CRONOGRAMA DEL PROCESO, **SOLO** en la plataforma del SECOP II, en idioma Castellano, sin tachaduras ni borrones, foliados y firmados, contestando en forma clara y precisa cada uno de los datos que se solicitan y anexando todos los documentos que son requisitos indispensables para el estudio de la propuesta.

Los sobres aludidos deberán contener separados independientes que contengan, uno todos los documentos y requisitos habilitantes y el otro deberá contener **solo** la oferta económica inicial.

Las propuestas deberán estar suscritas por el Representante Legal de la firma, Consorcio o Unión Temporal, quien debe tener facultades específicas y vigentes

para contratar y estar autorizado para comprometer a la entidad, en cuantía igual o superior al valor de la propuesta.

3. REQUISITOS HABILITANTES Y SU VERIFICACIÓN.

GENERALIDADES;

a. Únicamente se considerarán habilitados aquellos Proponentes que acrediten el cumplimiento de la totalidad de los Requisitos Habilitantes, según lo señalado en el presente Pliego de Condiciones.

ITEM	FACTORES HABILITANTES	VERIFICACION
3.1	CAPACIDAD JURIDICA	CUMPLE o NO CUMPLE
3.2	CAPACIDAD TÉCNICA	CUMPLE o NO CUMPLE
3.3	EXPERIENCIA	CUMPLE o NO CUMPLE
3.4	CAPACIDAD FINANCIERA	CUMPLE o NO CUMPLE
3.5	CAPACIDAD ORGANIZACIÓNAL	CUMPLE o NO CUMPLE

b. En el caso de Proponentes Plurales, los Requisitos Habilitantes serán acreditados por cada uno de los integrantes de la figura asociativa, salvo que se dé a entender algo distinto y, en todo caso, se realizará de acuerdo con las reglas de los pliegos de condiciones.

c. Todos los Proponentes deben diligenciar el Formato 3 – Experiencia y los Proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia deberán diligenciar adicionalmente el Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros y adjuntar los soportes que ahí se definen.

d. Los Proponentes obligados a estar inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP), deberán aportar certificado con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del Proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

3.1. <u>CAPACIDAD JURIDICA</u>.

3.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

La carta de presentación de la propuesta debe estar suscrita por el proponente, si se trata de persona natural, por este, o por el representante legal en caso de persona jurídica y deberá contener la información solicitada en el Anexo Nº 1. Así mismo, en ella declarará el oferente que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los Artículos 8º y 9º de la ley 80 de 1993, como que tampoco lo están los socios y miembros de junta que conformen la empresa y que, por lo tanto, la entidad no se encuentra impedida para contratar con el Estado.

En caso de que la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, la CARTA DE PRESENTACIÓN deberá estar suscrita por la persona que represente el Consorcio o Unión Temporal y en todo caso a la propuesta deberá anexarse el documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal, junto con la manifestación de ausencia de inhabilidades e incompatibilidades tratadas anteriormente.

En la carta de presentación el oferente deberá indicar qué información de la suministrada, tiene carácter reservado, señalando expresamente la norma que le otorga tal carácter.

3.1.2. COPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANÍA.

Debe exigirse para acreditar ser mayor de edad e identificar en plenitud la persona que presenta la propuesta, si es persona natural para acreditar algún establecimiento de comercio y si es para persona jurídica para determinar si es representante legal de alguna empresa.

3.1.3. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL.

Personas Naturales: Si el proponente es persona natural nacional, deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía. Las personas naturales extranjeras deberán aportar copia de su pasaporte, si se encuentra residenciado en Colombia mediante la presentación de copia de la cédula de extranjería.

Si el proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado, deberá anexar el documento que confiere aquella, en el que consten expresamente los términos y el alcance de dicha representación. Igualmente deberá aportar copia del Registro Mercantil expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta y copia del Registro Único Tributario – RUT-. Actualizado

Personas Jurídicas: Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal con la copia del Certificado de la Cámara de Comercio de su jurisdicción, expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta, adjuntando copia del documento de identidad del representante legal. En dicho certificado deberán constar claramente las facultades del Gerente o del Representante Legal, el objeto social, el cual deberá comprender labores o actividades directamente relacionadas con el objeto del presente.

Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la sociedad, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, otorgado con anterioridad a la fecha de presentación de la oferta. La autorización deberá expedirse con fecha anterior al cierre del proceso.

La anterior observación también es válida para los miembros del Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa.

Si el proponente es una sociedad anónima interesada en que para los efectos del artículo 8, numeral 1, literal h) de la Ley 80 de 1993, se le dé el tratamiento de "abierta", además de los documentos señalados en el numeral anterior, las sociedades anónimas abiertas son las inscritas en el Registro Nacional de Valores y Emisores, a menos que la autoridad competente disponga algo contrario o complementario Artículo 2.2.1.1.2.2.8 del Decreto 1082 de 2015.

Consorcios, Uniones Temporales u otras Formas Asociativas: La Administración Municipal aceptará que la oferta sea presentada por dos (2) o más personas naturales o jurídicas, que acrediten poseer las calidades enunciadas en los numerales anteriores, quienes en forma conjunta deben informar si su participación es a título de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa.

En todo caso, uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma asociativa deberá tener una participación mínima del cuarenta por ciento (40%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al veinte por ciento (20%), de lo contrario, su propuesta no será tenida en cuenta para la posterior evaluación.

La forma asociativa deberá constituirse exclusivamente para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más.

Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos:

a. En caso de ser adjudicatarios los Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante la Administración Municipal el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011.

b. De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse, además, el nombre y el NIT de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

c. Haber sido conformados antes de presentar la propuesta y que el término de su Duración no sea inferior al plazo de ejecución del contrato y liquidación del contrato y un (1) año más. Así mismo, cada uno de sus integrantes en caso de requerirse, deberá tener una duración no inferior a la señalada.

d. Si en el documento de conformación de la Unión Temporal, no se expresa el porcentaje de participación o la extensión de la responsabilidad de cada uno de sus integrantes, se le dará el tratamiento de un Consorcio y si llegare el caso de aplicación de sanciones por parte del MUNICIPIO, esta las impondrá por igual a cada uno de los integrantes.

e. Los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán designar mediante documento autorizado con la firma de cada una de las partes, la persona que para todos los efectos los representa y su suplente.

f. Debe tenerse en cuenta que no podrá haber cesión de la participación entre los integrantes que conforman el Consorcio o la Unión Temporal. Cuando se trate de cesión a un tercero, se requerirá previa autorización del MUNICIPIO, en este evento el cesionario deberá tener las mismas o mejores calidades que el cedente.

g. Las calidades y demás requisitos exigidos a los proponentes en el Pliego de Condiciones, deberán acreditarse mediante los documentos expedidos por la entidad y/o autoridad que fuere competente conforme a la Ley colombiana y a lo previsto en este documento.

h. Las calidades y demás requisitos exigidos a los proponentes en el Pliego de Condiciones, deberán acreditarse mediante los documentos expedidos por la entidad y/o autoridad que fuere competente conforme a la Ley colombiana y a lo previsto en este documento

3.1.4. PAZ Y SALVO MUNICIPAL.

La persona interesada debe anexar el Paz y Salvo Municipal toda vez que se debe tener la certeza que el oferente interesado este al día con sus compromisos tributarios para contratar con la entidad, el cual se expide en la Secretaria de Hacienda de la Alcaldía, con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.5. PERSONAS EXPUESTAS POLITICAMENTE.

La SASIE deberá acreditar que sus administradores no corresponden a Personas Expuestas Políticamente (PEP) registradas por las diferentes entidades y organismos del estado en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público (SIGEP), según lo ordenado por el Decreto 830 de 2021, articulo 7.

3.1.6. ACTA DE LA JUNTA DE SOCIOS.

Si de acuerdo con los estatutos y con el certificado de existencia y representación legal, para el oferente que sea persona jurídica, la capacidad del representante legal se encuentra limitada en razón de la cuantía u otro factor para representar debidamente y/o comprometer a la sociedad en esta contratación, se deberá presentar el acta de la junta de socios o del órgano social competente, en la cual se le autoriza para presentar la propuesta y celebrar el correspondiente contrato, en caso que le sea adjudicado.

3.1.7. GARANTÍA DE SERIEDAD Y COMPROBANTE DE PAGO DE LA PRIMA.

El municipio de Segovia de conformidad con lo previsto en los artículos 2.2.1.2.3.1.6., del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 exigirá la garantía de seriedad de la oferta para participar en el presente proceso, por tratarse de una subasta inversa para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización.

3.1.8. DOCUMENTOS EXPEDIDOS EN EL EXTERIOR.

Debe darse cumplimiento al artículo 259 del Código de Procedimiento Civil. Asimismo, para documentos públicos extranjeros debe presentarse el apostille, establecido en la convención No. 12 de la Conferencia de la Haya y el Decreto 106 de 2001, aplicable a los países miembros de dicha convención. Los extranjeros que soliciten la aplicación del tratamiento establecido en el parágrafo 2º. Del artículo 20 de la ley 80 de 1993, deberán acreditar con su propuesta la existencia de la reciprocidad, acompañando para tal efecto un certificado expedido por la autoridad del país de origen.

Cuando se trate de personas naturales extranjeras, sin domicilio en el país, o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, que pretendan presentar propuesta, deben anexar los documentos que acrediten su identificación para las personas naturales y, para las jurídicas, la existencia y su representación legal. Adicionalmente, deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarlas judicial y extrajudicialmente.

3.1.9. DOCUMENTOS CONFIDENCIALES.

Si se presenta alguna información o documento que el oferente considere que es confidencial, es necesario que en la carta de presentación de la propuesta se indique el carácter de confidencialidad de esta y se cite la norma en que se fundamenta dicha confidencialidad.

3.1.10. PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.

Los proponentes deberán anexar a su propuesta una certificación en la cual conste el Pago a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF– y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA–, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de Ley 789 de 2002, esto es, que si la contratación se realiza con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Si la contratación se hace con personas naturales se deben presentar las respectivas autoliquidaciones.

3.1.11. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO.

El proponente deberá adjuntar a la propuesta una copia del Registro Único Tributario, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN, actualizado y con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.

En caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los miembros asociados deberá reunir por separado el requisito aquí indicado.

3.1.12. NO ESTAR INCLUIDO COMO RESPONSABLE FISCAL EN EL BOLETÍN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

La persona interesada debe descargar y anexar, el boletín de Responsables Fiscales, emitido por la Contraloría General de la República del proponente, si es el representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.13. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN.

La persona interesada debe descargar y anexar, el certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación del proponente, si es el representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.14. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.

La persona interesada debe descargar y anexar, el certificado de antecedentes Judiciales expedido por la Policía Nacional del proponente, si es el representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.15. CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS.

La persona interesada debe descargar y anexar, el certificado de Medidas Correctivas expedido por la Policía Nacional del proponente, si es el representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.16. CERTIFICADO DE INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES.

La persona interesada debe descargar y anexar, el certificado de inhabilidades por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes expedido por la Policía Nacional del proponente, si es el representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.17. CERTIFICADO DE NO ESTAR REPORTADO EN EL BOLETÍN DE DEUDORES MOROSOS DE ALIMENTOS (REDAM).

La persona interesada debe descargar y anexar, el certificado de no estar reportado en el boletín de deudores morosos de alimentos (REDAM) del proponente, si es el representante legal de la persona jurídica o del proponente si es persona natural y de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal. Con una fecha de expedición no mayor a la presentación de la Oferta.

3.1.18. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en los anexos del presente documento en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado Colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del convenio, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

3.1.19. LIBRETA MILITAR.

La persona interesada, Si el proponente es hombre menor de 50 años deberá presentar con su oferta la copia de la Libreta Militar, en calidad de representante legal de la Entidad.

3.1.20. CERTIFICADO DE INHABILIDAD, INCOMPATIBILIDAD Y CONFLICTO DE INTERESES.

La entidad y su representante legal deben acreditar no encontrarse incursos en causales de inhabilidad, incompatibilidad y conflicto de interese que le impidan celebrar procesos contractuales con el Estado.

3.1.21. CERTIFICADO DE MULTAS, NI SANCIONES.

La SASIE debe reportar la imposición de multas ni sanciones por incumplimientos en la ejecución de obligaciones contractuales o convenios.

3.1.22. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES.

El proponente deberá aportar este certificado vigente a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios o Uniones Temporales.

Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, cada uno de los integrantes de la respectiva forma de asociación deberá acreditar la clasificación exigida en el Pliego de Condiciones.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente.

Si fueren sociedades extranjeras con sucursal en el país y dentro del RUP no se encuentra toda la información requerida por la entidad, se deberá adjuntar certificación del contador o revisor fiscal, según el caso.

Tratándose de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no se les exigirá RUP. En consecuencia, el Municipio de Segovia verificará directa y únicamente la información sobre la capacidad jurídica, y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y organizacional de los proponentes.

Dicha verificación se efectuará con base en el diligenciamiento de los formatos soporte documental para la acreditación de experiencia, anexos a este pliego de condiciones. Anexo No. 3

3.1.23. EVALUACIÓN JURÍDICA Y DEL RIESGO DE PREVENCIÓN AL SISTEMA DE LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN AL TERRORISMO.

El proponente debe entregar la Declaración de Origen de Fondos (Anexo No. 6) para el sistema de prevención al lavado de activos y financiación al terrorismo.

En tratándose de Consorcio o Uniones Temporales, cada una de las personas que los integran, deberán presentar la Declaración de que trata el numeral en desarrollo

3.2. <u>CAPACIDAD TÉCNICA Y OPERATIVA</u>.

BODEGA

Disponer de una bodega en la localidad de Segovia, aportando la dirección, teléfono, barrio de ubicación, en su defecto la escritura de propiedad o el contrato de arrendamiento de la misma.

En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas. Esto se encuentra fundamentado en la Resolución 2674 de julio 22 del 2013: capitulo VII, artículos 27, 28 numeral 3, 4 y 5. Resolución 29452 numeral 3-3.6 literal d. Decreto 3075 de 1997capitulo IV artículos 16, 17. Capitulo VII artículos 30, 31, 32, 33, 34, 35.

El contratista debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Disponer del Certificado de sanidad de la bodega con concepto favorable.
- Dar cumplimiento con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas.
- La Bodega debe estar dotada con los avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con el control de temperaturas y con los registros correspondientes.

3.3. <u>CONDICIONES DE EXPERIENCIA</u>.

De acuerdo a las condiciones de complejidad del proyecto para establecer la experiencia que sea proporcional al mismo, la cantidad de recursos que va a comprometerse en el proyecto y los riesgos a los que está sometido el desarrollo del mismo;

Clasificación UNSPSC.

El objeto del Contrato está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la Tabla, teniendo en cuenta los lineamientos de la circular externa N° 12 de mayo 5 de 2014, emitida por la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
(E) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, Bebidas y Tabaco	(5013) Productos Lácteos y Huevos	(501316) Huevos y Sustitutos	**(50131600)** Huevos y Sustitutos
(F)	(73)	(7313)	(731319)	**(73131900)**

Servicios	Servicios de Producción industrial y Manufactura	Industrias de alimentos y Bebidas	Procesamiento de granos y azucares y aceites y grasas	Procesamiento de granos y azucares y aceites y grasas
(F) Servicios	(85) Servicios de Salud	(8515) Servicios alimenticios y de nutrición	(851515) Tecnología de alimentos	**(85151500)** Tecnología de alimentos
(F) Servicios	(85) Servicios de Salud	(8515) Servicios alimenticios y de nutrición	(851517) Planeación y ayuda de políticas de alimentos	**(85151700)** Planeación y ayuda de políticas de alimentos
(F) Servicios	(93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	(9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria	(931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición	**(93131600)** Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición
(F) Servicios	(93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	(9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria	(931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición	**(93131608)** Servicios de Suministro de Alimentos
(F) Servicios	(93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	(9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria	(931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición	**(93131609)** Políticas o Programas de Ayuda Humanitaria
(F) Servicios	(93) Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	(9313) Ayuda y Asistencia Humanitaria	(931316) Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición	**(93131611)** Servicios de Seguridad Alimentaria

VER FICHAS TECNICAS DE CADA UNO DE LOS SERVICIOS

El o los proponentes deberá (n) estar inscritos en uno o varios de los códigos a que se refiere el anexo, esto con sujeción a Circular Externa No. 12 del 5 de mayo de 2014 publicada por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente - en el sentido que la clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública

3.3.1. EXPERIENCIA GENERAL.

El proponente deberá acreditar mediante certificación escrita la ejecución de al menos **DOS (2) CONTRATOS** ejecutados y liquidados en los últimos cinco (5) años, que se relacionen con el suministro de alimentación tipo raciones preparadas en sitio o similares al alcance del objeto contractual, donde la sumatoria de todos los contratos deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en SMMLV.

3.3.2. EXPERIENCIA ESPECIFICA.

El proponente deberá acreditar al menos **UN (1) CONTRATO** ejecutado diferente al presentado en la experiencia general y deberá estar codificado con uno o varios de los siguientes códigos UNSPSC que se relacionan a continuación; **50131600, 73131900, 85151500, 85151700, 93131600.**

Los documentos soporte para acreditar la experiencia especifica de los contratos registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante; debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratante
- Objeto del contrato
- Valor del contrato
- Actividades ejecutadas
- Fecha de inicio del contrato
- Fecha de terminación del contrato

En caso de no contar con certificaciones escritas, la experiencia se puede acreditar mediante copia del contrato y acta de liquidación, siempre y cuando estén firmados por las personas competentes.

Si el proponente no cumple con la experiencia específica solicitada será evaluado como **NO HABILITADA**.

3.3.3. DOCUMENTOS VÁLIDOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA.

En aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera verificar información adicional a la contenida en el RUP, el Proponente podrá aportar uno o algunos de los documentos que se establecen a continuación, para que la Entidad realice la verificación en forma directa. Los mismos deberán estar debidamente diligenciados y suscritos por el contratante. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más documentos aportados por el Proponente para la acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido a continuación:

A. Acta de Liquidación

B. Acta de entrega, terminación, final o de recibo definitivo.

C. Certificación de experiencia. Expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato en la que conste el recibo a satisfacción, debidamente suscrita por quien esté en capacidad u obligación de hacerlo.

D. Acta de inicio o la orden de inicio. La misma sólo será válida para efectos de acreditar la fecha de inicio.

E. Para los contratos que hayan sido objeto de cesión, el contrato deberá encontrarse debidamente inscrito y clasificado en el RUP o en uno o alguno de los documentos considerados como válidos para la acreditación de experiencia de la empresa cesionaria, para el caso de oferentes no obligados a inscribirse en el RUP, según aplique. La experiencia se admitirá para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna al cedente.

Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente los documentos que se describen a continuación:

Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

3.4. <u>CAPACIDAD FINANCIERA</u>.

Toda la información financiera deberá ser verificada en el registro único de proponentes vigente, dando aplicabilidad a lo preceptuado por el Decreto 1041 del 21 de junio de 2022

Si el PROPONENTE es un Consorcio o Unión Temporal, se procederá igualmente a verificar la información en el RUP y bastará con que esta capacidad la acredite uno de los integrantes del proponente plural para dar por acreditado este aspecto.

En ningún caso será aceptada la sumatoria de los indicadores de los proponentes plurales para dar por cumplido este requisito.

Los Proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros, con base en la información contenida en el certificado del RUP

Para la verificación de las condiciones financieras, la entidad extraerá la misma del RUP. Se asignará la calificación **HABILITADO** al proponente que se ajuste a los requisitos establecidos a continuación para cada uno de los factores financieros: Endeudamiento, Índice de Liquidez, razón de cobertura de intereses y Patrimonio. En caso contrario, se calificará **NO HABILITADO** en este criterio.

ITEM	NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	VALOR EXIGIDO	
1.	INDICE DE LIQUIDEZ	Activo corriente / Pasivo corriente	Mayor O Igual A	5,00
2.	INDICE DE ENDEUDAMIENTO	Pasivo total / patrimonio neto	Menor O Igual A	0.70
3.	RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	utilidad operacional / gastos de intereses	Mayor O Igual A	16.00
4.	CAPITAL DE TRABAJO	Activo corriente – Pasivo Corriente	Mayor O Igual A	100% del PO

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, “Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en Procesos de Contratación convocados por las

Entidades Estatales, deben estar inscritas en el RUP, salvo las excepciones previstas de forma taxativa en la ley".

De acuerdo con lo anterior, la entidad evaluará los indicadores de capacidad financiera del Registro Único de Proponentes.

Para las entidades que al cierre de su ejercicio económico no registren Gastos por Intereses Financieros, y que el resultado del indicador de Cobertura de Intereses resulta indeterminado por la operación matemática de dividir entre cero (0), se considera que cumplen con el requisito y se habilita dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes

Disposiciones especiales para Oferentes Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL):

Tratándose de Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), que al cierre del ejercicio económico presenten Utilidad Operacional negativa afectando el cálculo de los indicadores de Capacidad Financiera con un resultado negativo, se considera que cumplen con el requisito y se habilitan dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes, toda vez que la ausencia de lucro es una de sus características fundamentales. Adicionalmente para este tipo de entidades, se establece el cálculo del indicador adicional de Apalancamiento a Corto Plazo (Pasivo Corriente dividido entre Patrimonio), cuyo resultado debe ser mayor o igual a cero (0), con el fin de evaluar el grado de compromiso de los socios o accionistas para atender deudas en el corto plazo. Si la información contenida en el RUP no permite evaluar el cálculo del indicador adicional de Apalancamiento a Corto Plazo, el Municipio, hará la verificación en forma directa solicitando al proponente, documentos adicionales para tal fin, dando aplicación a lo establecido en el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

Disposiciones especiales para Oferentes Plurales:

En caso de Uniones Temporales y Consorcios los anteriores indicadores se calcularán con base en la suma aritmética ponderada por la participación de cada uno de los integrantes, para cada una de las cuentas con las cuales se calcula el indicador de capacidad organizacional.

Disposiciones especiales para Oferentes Extranjeros no inscritos en el RUP:

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia y que puedan participar en el presente proceso, para acreditar el cumplimiento de este requisito, deberán aportar los Estados Financieros con corte al último período contable completo según su país de origen, traducido al español y expresado en pesos colombianos de

acuerdo con la Tasa Representativa del Mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera, vigente a la fecha de corte. Dicha información deberá venir firmada por los responsables de su elaboración, es decir quien representa legalmente a la compañía, el contador o su equivalente, según la legislación del país del proponente y el auditor externo en caso que sea evaluada por una firma auditora, con la acreditación de una copia del documento que autoriza el ejercicio profesional de los contadores o su documento equivalente en el país de origen, expedida por la autoridad competente con vigencia no superior a noventa (90) días a la fecha de la presentación de la propuesta.

3.5. CAPACIDAD ORGANIZACIÓNAL.

A través de los indicadores de capacidad organizacional se busca medir la capacidad organizacional. Estos, permiten evaluar la capacidad del proponente que tiene a nivel interno de su organización, de hacer buen uso de sus recursos, lo que se traduce en buenos resultados a sus accionistas, así como generar confianza en sus clientes y proveedores, indicando por tanto que el proponente puede cumplir cabalmente con las obligaciones frente a una posible contratación con el Estado.

Los indicadores para medir la capacidad organizacional de los proponentes interesados en participar en un proceso de contratación y que se encuentran registrados en el RUP, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 son:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO. Utilidad Operacional / Patrimonio: mediante este indicador permite identificar la rentabilidad que le ofrece a los socios o accionistas el capital invertido en la empresa. Por tanto, a mayor rentabilidad de patrimonio, mejor es la capacidad organizacional del proponente.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO. Utilidad Operacional / Activo Total: determina la capacidad que tienen los activos de generar utilidades. Por tanto, a mayor rentabilidad del activo, mejor es la capacidad organizacional del proponente.

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP y/o en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones, La Entidad evaluará los siguientes indicadores de capacidad organizacional atendiendo lo establecido por el Decreto 1041 del 21 de junio de 2022.

ITEM	Indicador	Índice requerido
1	Rentabilidad sobre el patrimonio	Se considerará HÁBIL al proponente que acredite una RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO **mayor o igual a 0.40**

2	Rentabilidad sobre activos	Se considerará HÁBIL al proponente que acredite una RENTABILIDAD DEL ACTIVO **mayor o igual a 0.25**

La entidad evaluará los indicadores de capacidad organizacional del Registro Único de Proponentes.

Disposiciones especiales para Oferentes Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL):

Tratándose de Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), que al cierre del ejercicio económico presenten Utilidad Operacional negativa afectando el cálculo de los indicadores de Capacidad Organizacional con un resultado negativo, se considera que cumplen con el requisito y se habilitan dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes, toda vez que la ausencia de lucro es una de sus características fundamentales. Adicionalmente para este tipo de entidades, se establece el cálculo del indicador adicional de Capital de Trabajo (Activo Corriente menos Pasivo Corriente), cuyo resultado debe ser positivo, con el fin de evaluar si el proponente cuenta con los recursos que le permita llevar a cabo la ejecución del contrato. Si la información contenida en el RUP no permite evaluar el cálculo del indicador adicional de Capital de Trabajo, el Municipio hará la verificación en forma directa solicitando al proponente, documentos adicionales para tal fin, dando aplicación a lo establecido en el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

Disposiciones especiales para Oferentes Plurales:

En caso de Uniones Temporales y Consorcios los anteriores indicadores se calcularán con base en la suma aritmética ponderada por la participación de cada uno de los integrantes, para cada una de las cuentas con las cuales se calcula el indicador de capacidad organizacional.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia y que puedan participar en el presente proceso, para acreditar el cumplimiento de este requisito, deberán aportar los Estados Financieros con corte al último período contable completo según su país de origen, traducido al español y expresado en pesos colombianos de acuerdo con la Tasa Representativa del Mercado (TRM) certificada por la Superintendencia Financiera, vigente a la fecha de corte. Dicha información deberá venir firmada por los responsables de su elaboración, es decir quién representa legalmente a la compañía, el contador o su equivalente, según la legislación del país del proponente y el auditor externo en caso que sea evaluada por una firma auditora, con la acreditación de una copia del documento que autoriza el ejercicio profesional de los contadores o su documento equivalente en el país de origen, expedida por la

autoridad competente con vigencia no superior a noventa (90) días a la fecha de la presentación de la propuesta.

3.6. DOCUMENTO DE CONTENIDO ECONÓMICO.

3.6.1. PROPUESTA ECONÓMICA.

El proponente debe indicar el valor de su propuesta, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

• Las ofertas deben ser presentadas en moneda legal colombiana, en valor unitario y valor total.

• El proponente debe discriminar el valor del impuesto al valor agregado IVA, puesto que, si no lo discrimina y el bien suministrado causa el mencionado impuesto, el Municipio de Segovia lo considerará incluido dentro del valor total de la oferta, hecho que deberá ser aceptado por el proponente.

• Dentro de la oferta económica debe incluirse la totalidad de los costos, utilidades, impuestos, imprevistos y demás gastos necesarios para el control de ejecución del contrato.

• Los costos y gastos por concepto de transporte, administración, distribución y cualquier otro tipo de costo necesario para la entrega de estos, corren por cuenta del oferente y, por lo tanto, deben incluirse dentro del valor total de la oferta.

• El Municipio de Segovia, no reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato. Por lo tanto, el proponente debe proyectar el valor de la oferta por todo el tiempo de ejecución del contrato respectivo.

• Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético, el Municipio de Segovia procederá a su corrección y este será el valor que se tendrá en cuenta para la evaluación.

• Será de exclusiva responsabilidad del oferente los errores u omisiones en que incurra al indicar los precios unitarios por ítem y/o totales en su oferta, debiendo asumir los mayores costos y/o perdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

• Cuando el oferente omita incluir el IVA a que haya lugar, de un bien que está gravado, se entiende que está incluido dentro de su valor.

• Los costos y gastos de adquisición de los bienes y cualquier otro necesario para la consecución de estos, corren por cuenta del oferente y deben incluirse en el valor de la oferta. Para los efectos anteriores debe diligenciarse además el anexo No. 2.

3.7. PUBLICIDAD DE LAS PROPUESTAS Y ACTUACIONES.

De acuerdo con lo establecido en las leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2015, cualquier persona que demuestre interés legítimo, podrá solicitar por escrito, y a su costa, copia parcial o total de las propuestas recibidas, o de las actuaciones generadas en virtud de este proceso.

Para garantizar la transparencia, economía y responsabilidad del proceso, la entidad no suministrará datos referentes a las propuestas, sino únicamente de acuerdo con el procedimiento descrito anteriormente.

Cuando el oferente demuestre que sus documentos tienen el carácter de reserva legal y la Entidad así lo confirme, no se expedirá copia de dichos documentos. De igual manera se respetará la reserva de que gocen las patentes, procedimientos y privilegios.

3.8. PROPONENTES HÁBILES.

El número mínimo de propuestas hábiles exigido es de al menos una (1) de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

3.9. DECLARATORIA DE DESIERTA.

De conformidad con lo establecido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y las normas concordantes, la declaratoria de desierta de la contratación únicamente procederá por motivos o causas que impidan la selección objetiva. La decisión así tomada se expresará en acto administrativo en el que se señalarán en forma expresa y detallada las razones que llevaron a adoptarla.

3.10. RESERVA DURANTE EL PROCESO DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

La información relativa al análisis, aclaraciones y evaluación de requisitos de las propuestas, no podrán ser reveladas a los proponentes ni a terceros hasta que se termine la audiencia de Subasta Inversa. Todo intento de un proponente para influir en el proceso de selección dará lugar al rechazo de su propuesta.

3.11. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

Habrá lugar a rechazar las propuestas en los siguientes casos:

3.11.1. Cuando la propuesta o sus aclaraciones posteriores contengan información inexacta que pueda conllevar a obtener mayor puntaje.

3.11.2. Si la vigencia de la sociedad, siendo persona jurídica, es inferior al término de duración del contrato y un (1) año más.

3.11.3. Cuando la propuesta sobrepase el presupuesto oficial estimado.

3.11.4. Cuando la propuesta fuere presentada por una persona natural o jurídica que haya intervenido, directa o indirectamente, en los estudios de la contratación respectiva o participado en la elaboración de los pliegos de condiciones, o por las firmas cuyos socios o personal a su servicio hayan tenido tal intervención.

3.11.5 Cuando un participante tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica que presente oferta; se incluye aquí el caso de propuestas que corresponden a Sociedades que tengan socios comunes, excepto las Sociedades Anónimas. Cuando un integrante de un consorcio forma parte de otro consorcio. Cuando un proponente forme parte de otro consorcio y presente propuesta individual. En tales casos se eliminarán todas las propuestas en las que participe una misma persona.

3.11.6. Cuando la propuesta se modifique por el proponente ante una solicitud de aclaración.

3.11.7. Si se entrega extemporáneamente o en un lugar diferente al indicado anteriormente.

3.11.8. Se demuestre la participación del proponente en dos o más propuestas.

3.11.9. Cuando el proponente una vez requerido por la Entidad no subsane la ausencia de requisitos y documentos habilitantes dentro del término señalado; cuando no cumpla con lo solicitado en dicho requerimiento y cuando allegue la respuesta a los requerimientos fuera del plazo que se le fije para ello.

3.11.10. Si el objeto social de la persona jurídica proponente no tiene relación con la naturaleza de asunto o suministro a contratar.

3.11.11. Cuando el comité evaluador (comité asesor de contratación) recomiende el rechazo de la propuesta como consecuencia de que el proponente presente precios artificiosamente bajos.

3.11.12. Propuestas presentadas por el proponente que se encuentre dentro de alguna de las inhabilidades o incompatibilidades previstas en la Ley 80 de 1993 y demás normas relacionadas con la materia.

3.11.13. No acogerse a la forma de pago establecida en el pliego de condiciones o cuando la propuesta en modo alguno esté condicionada para la adjudicación.

3.11.14. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo oferente (por sí o por interpuesta persona).

3.11.15. Cuando no se allegue junto con la propuesta la garantía de seriedad de la oferta, según lo enuncia el parágrafo 3° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, el cual fue adicionado a través de la Ley 1882 de 2018.

3.11.16. Cuando la propuesta se presente después de vencido el plazo establecido para el cierre del proceso de acuerdo al cronograma del proceso de selección.

3.11.17. Cuando la oferta no sea presentada a través de la Plataforma del SECOP II.

3.11.18. Cuando el proponente o alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal se encuentre reportado en el Boletín de Responsables Fiscales vigente que expide la Contraloría General de la República, se le hará la advertencia que debe acreditar la cancelación de las obligaciones contraídas o la vigencia de un acuerdo de pagos con anterioridad a la adjudicación del contrato, de lo contrario la oferta será rechazada.

3.11.19. Cuando no se presente la propuesta económica con el precio en la forma solicitada (es decir cuando no se pueda determinar que se hayan tomado en cuenta los parámetros señalados por la entidad para efectuar la oferta) o su modificación sustancial.

3.12. INDISPONIBILIDAD PLATAFORMA SECOP II.

Los documentos y reportes de fallas en el servicio de la herramienta SECOP II se deberán hacer al correo electrónico contratacion@segovia-antioquia.gov.co, Dando cumplimiento a lo dispuesto en el protocolo de indisponibilidad definido por Colombia Compra Eficiente, que entró en vigencia desde el 25 de enero del 2022, se informa a los posibles oferentes el manejo de las situaciones cuando se presente alguna indisponibilidad de la plataforma SECOP II.

Para efectos de unificar las dos situaciones nos permitimos indicar los procedimientos para cada una de ellas así:

Fallas Generales: Son aquellas que afectan el normal funcionamiento de la plataforma y se presentan para todos sus usuarios. Si se presentan estas Fallas, Colombia Compra Eficiente expedirá un certificado con la fecha y hora de inicio, y la fecha y hora de terminación. El certificado se publicará cuando sea superada la Falla en un plazo máximo de tres horas siguientes a la terminación de esta en el siguiente enlace https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii/indisponibilidad-en-el-secop-ii.

Fallas Particulares: Son las que se presentan para una cuenta de Entidad, Proveedor o usuario en particular y que impiden la culminación de una etapa o acto del Proceso de contratación en específico. Estos casos particulares son certificados por la Mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente mediante un correo electrónico que responde al caso radicado por el Proveedor o Entidad Estatal a través del formulario de soporte disponible en https://www.colombiacompra.gov.co/soporte/formulario-de-soporte. En el correo Colombia Compra Eficiente determinará la existencia de una Falla y ese correo constituye el certificado que habilitará, tanto a la Entidad Estatal como al Proveedor, para hacer uso del Protocolo de indisponibilidad.

El protocolo de indisponibilidad que resumimos en este aparte aplica cuando se presentan fallas dentro de las cuatro (4) horas calendario previo al evento, y en el caso de la subasta, durante la ejecución de esta.

Cuando se presente una falla general con certificado de indisponibilidad o Falla Particular certificada, no se debe hacer uso de los mensajes del SECOP II como mecanismo de comunicación hasta tanto no se certifique que se superó la falla, ya que los mensajes podrían estar afectados por esta y no llegar, o llegar con retraso.

Procedimiento en caso de falla general:
En cualquier Evento de Falla General certificada por Colombia Compra Eficiente, el Municipio recibirá los diferentes documentos en el correo electrónico establecido en la parte inicial de este capítulo y adicionalmente adjuntar el certificado de indisponibilidad generado por Colombia Compra Eficiente

3.13. CRITERIOS DE DESEMPATE.

En caso de empate, la entidad municipal debe aplicar lo establecido en el Artículo 35 de la Ley 2069 de 2020.

CAPÍTULO IV

Alcaldía de Segovia

4. ESPECIFICACIONES.

Mediante el presente proceso de selección se pretende contratar el **"SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS EN SITIO, TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE SEGOVIA – ANTIOQUIA, BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PRIMER SEMESTRE VIGENCIA 2027".**

Los servicios mencionados deberán cumplir con las condiciones y especificaciones de calidad establecidas en la Ley como requisito para ser comercializados en el territorio nacional. Tales suministros deberán tener al menos las especificaciones que se relacionan en las Fichas Técnicas que se encuentran en el documento adjunto al Pliego de Condiciones.

En el municipio de Segovia – Antioquia, a los Diez (10) días del mes de noviembre de 2026.

DORA LUCIA RIVERA VARGAS
Secretaria de Educación, Cultura y Deporte Encargada
Mediante Decreto N° 138 del 06 de noviembre de 2026
Facultada para contratar **Decreto 027** de **19/03/2025**
El Municipio

CARGO	ROL	NOMBRE	FIRMA
Asesora Externa Actualidad Jurídica S.A.S	Proyectó	Sara Luna Henao	
Secretaria de Educación, Cultura y Deporte Encargada	Revisó Aprobó	Dora Lucia Rivera Vargas	
los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustados a las normas y disposiciones legales vigentes y, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.			