FECHA DE ELABORACION	22 DE ENERO DE 2020
RESPONSABLE ORDENADOR DEL GASTO	RAMIRO APACHE SOTO

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La función del servicio de la tienda escolar es proveer a la comunidad de una alimentación completa, equilibrada, suficiente y variada.

Por tal razón la tienda escolar debe ser considerada como un escenario pedagógico de promoción de hábitos de alimentación saludable, en donde los educandos y la comunidad educativa en general, puedan elegir variedad de alimentos que favorezcan su estado de salud.

Debido a esto, la institución educativa, dentro de su organización, no puede atender por si mismo este servicio, se hace necesario recurrir a la estrategia de contratación de prestación del servicio por persona natural o jurídica externa.

OBJETO

Contratar en igualdad de oportunidades, a quienes ofrezcan las mejores condiciones, para la prestación del servicio complementario de alimentación para aproximadamente 476 alumnos, en el espacio de tienda escolar durante la vigencia de 2020, con el único fin de proporcionar productos alimenticios a la comunidad educativa en las diferentes jornadas académicas y en todos los niveles de escolaridad.

LA MODALIDAD DE SELECCIÓN INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Régimen Especial - De conformidad al Artículo 2.3.1.6.3.17. Régimen de Contratación, del Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

Tipo de Contrato: Prestación de servicios

Valor estimado del contrato: Se estipula un valor mínimo de Un Millón Novecientos Mil Pesos M/CTE ($1.900.000) y un valor máximo de Dos Millones de Pesos ($2.000.000)

Forma de pago:

Nueve (09) cuotas mensuales en los primeros cinco días de cada mes (dando claridad que por Circular de la Secretaria de Educación el mes de Junio no habrá funcionamiento), fecha en la cual se hará entrega formal de la Tienda Escolar.

Plazo del contrato: Ocho (08) meses y Veinticinco (25) Días.

Supervisión:

Nombre del supervisor:	**RAMIRO APACHE SOTO**
Dependencia:	**Rectoría**

REQUISITOS HABILITANTES

CAPACIDAD JURÍDICA: Los oferentes deben acreditar este requisito así:

- Listado de alimentos a distribuir con sus respectivos precios
- Hoja de vida
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía
- Libreta Militar para menores de 50 años (Hombre).
- El oferente deberá anexar como mínimo dos referencias personales
- El oferente debe acreditar experiencia mínima de 1 año en el manejo y administración de tiendas escolares
- El oferente debe presentar el recibo de pago de riesgos por el tiempo que dure el contrato.
- Carnet de manipulación de alimentos actualizado.
- Cámara de comercio del mes en curso No mayor a Treinta (30) días, (PERSONA NATURAL O PERSONA JURIDICA), que cuenta con las siguientes actividades según CIIU V 4: (5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas), (5619 Otros tipos de expendió de comidas preparadas n.c.p.).
- Registro único tributario actualizado. que cuenta con las siguientes actividades según CIIU V 4: (5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas), (5619 Otros tipos de expendió de comidas preparadas n.c.p.). Se deberá anexar el Registro Único Tributario – RUT, actualizado, expedido por la Dirección
  De Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, que la actividad sea acorde al objeto del Presente contrato.
- Acreditación de aportes a la seguridad social y aportes parafiscales.
  Certificado del pago de aportes relativos al sistema de seguridad social integral.
- Antecedentes fiscales.
  Certificado de antecedentes fiscales expedido por la contraloría general de la república, no menor a cinco (5) días previos a la presentación de la propuesta.
- Antecedentes disciplinarios.
  Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la procuraduría general de la nación no menor a cinco (5) días previos a la presentación de la propuesta.
- Antecedentes de Policía Nacional no mayor a 5 días.

LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

- La propuesta que ofrezca más productos, de mejor calidad y a menor precio. Que ofrezca mejores servicios a la Comunidad Educativa, también a un menor costo. Que garantice servicio a todos los estamentos de la Comunidad Educativa tanto en períodos de clase como las semanas institucionales

OBLIGACIONES DEL CONTRATO

Obligaciones a cargo del contratista:

En la ejecución del acto contractual el contratista se compromete a cumplir las siguientes obligaciones:

1. Cumplir con el objeto del presente contrato.
2. Recibir los alimentos en la sede principal o donde se preste el servicio de tienda escolar de la Institución Educativa.

Definiciones: para efectos del contrato se entenderá por:

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas técnicas reconocidas.

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

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

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

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

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

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

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

Bebida gaseosa o carbonatada: Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo; con adición o no de: edulcorantes naturales, artificiales o ambos, jugos de frutas, concentrados de frutas y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius.

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

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

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

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

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

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

Hábitos alimentarios: Conjunto de costumbres que condicionan la forma como los individuos o grupos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influidas por la disponibilidad de éstos, el

entorno social y cultural, y el acceso a los mismos.

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

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

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

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

Proyecto de Alimentación Escolar (PAE): Conjunto articulado y coherente de estrategias orientadas a contribuir en el derecho a la vida sana, a la educación con calidad y a la alimentación, en el marco de las políticas nacionales y distritales, brindando un apoyo alimentario con calidad nutricional, variado e inocuo; fomentando la promoción de prácticas adecuadas de alimentación y de actividad física y la construcción colectiva de una cultura de la alimentación saludable, favoreciendo el acceso y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo distrital.

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

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

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

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

Función de las tiendas escolares. La función de las tiendas escolares es la provisión de alimentos y

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

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

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

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

- En los colegios y sedes en donde las tiendas escolares cuenten con las condiciones mínimas de refrigeración, deberán brindar una oferta diaria de lácteos y sus derivados.
- Es deber de la tienda escolar ofertar diariamente agua potable, tratada, envasada y ubicada en un lugar visible, favoreciendo su venta a través de la divulgación y promoción de este producto.
- Realizar los cambios de alimentos defectuosos que se encuentren, dentro del término máximo de 24 horas a partir de la fecha de solicitud por el supervisor del contrato.
- Garantizar que los bienes entregados cumplan con las normas técnicas de calidad necesarias para el buen uso y consumo de los mismos.
- Las demás que surjan de la naturaleza del contrato.

Obligaciones a cargo de la Institución Educativa:

1. Poner a disposición del CONTRATISTA el lugar para la entrega de los elementos.

LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, "Artículo 2.2.1.2.1.5.4. Garantías. La Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección.

La entidad solicitara al contratista, la firma de pagares o documento equivalente al pagare, por periodos mensuales equivalentes al tiempo de duración del contrato, una vez realizado el pago, la entidad devolverá al contratista el documento firmado.

CONVOCATORIA DE LAS VEEDURIAS CIUDADANAS

La Institución Educativa INFORMA Y CONVOCA en cumplimiento al artículo 66 de la Ley 80 de 1993, Ley 850 de 2003, y de conformidad al artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, a todas las Veedurías Ciudadanas Legalmente constituidas, asociaciones y/o organizaciones, para que ejerzan el control social en las etapas pre-contractual, de ejecución contractual y post-contractual, del presente proceso.

RESPONSABLES

RAMIRO APACHE SOTO
Rector - Ordenador del Gasto - Ejecutor