



Institución Educativa
"Benjamín Herrera"
Medellín
NIT 811039014-4

AVISO DE INVITACIÓN PÚBLICA

Procedimiento para la selección del(os) concesionario(s) de la(s) Tienda(s) Escolar (es) para el año lectivo 2023

1. OBJETO

Se concede a cambio de una consignación mensual en dinero, el uso del espacio destinado para la Cafetería Escolar dentro de la **Institución Educativa BENJAMÍN HERRERA** para la prestación del servicio de tienda escolar donde estudian los alumnos de Educación Básica Primaria, Básica Secundaria, Media Académica y CLEI tiene tres jornadas, que inician a las 6:30 de la mañana y terminan a las 9:45 de la noche. Durante este tiempo se precisa tener servicio de Tienda Escolar con el fin de proveer el suministro de alimentos a los estudiantes, docentes, directivos y administrativos.

Esta prestación de servicio se concede a cambio de una consignación mensual en dinero, el uso del espacio destinado para cafetería escolar dentro de la Institución Educativa **BENJAMÍN HERRERA**, para la prestación del servicio de alimentación a través de las ventas en la tienda escolar de la Institución Educativa, por lo cual, se concede a cambio de una consignación mensual en dinero, el uso del espacio destinado para cafetería escolar, así: Dentro de la sede principal de la Institución Educativa BENJAMÍN HERRERA, para atender a la totalidad de estudiantes aproximadamente, setecientos diez (710), personal docente, docente y administrativo aproximadamente Cuarenta y cuatro (44) personas, durante la jornada escolar y laboral, única y exclusivamente, conjuntamente con los bienes que se hayan en la misma y que se detallan en el inventario, descrito a fin de que se efectúe la explotación económica de dicha cafetería por cuenta y riesgo del concesionario. Se debe tener en cuenta que la Institución Educativa tiene asignados cuatrocientos cincuenta (450) estudiantes beneficiados con el programa de alimentación escolar PAE, por lo cual disminuyen los consumos y la demanda del personal de este servicio

Para el desarrollo del objeto a contratar, se deberán tener presentes los grupos de alimentos recomendados y prohibidos, de acuerdo a la siguiente relación:

Grupos de alimentos recomendados en la Tienda Escolar

GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES
J. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Cereales	Pan, galletas, tostadas (verificar el rotulado)	Preferir los cereales integrales. Entre los ingredientes no deben estar las grasas parcialmente hidrogenadas. Preferir sin azúcares añadidos y sin grasas Trans.
	Raíces	Yuca	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Tubérculos	Papa Plátanos (incluir en preparaciones saludables)	Preparaciones al horno, vapor o cocidas. Para freír, se recomienda ver las directrices del buen uso de aceites y grasas
II. FRUTAS Y VERDURAS	Frutas	Todas Preferir la venta de frutas frescas.	Promover el consumo, venta y preparación de frutas frescas. Innovar en la presentación. Para los jugos naturales, ofrecer la opción de "sin azúcar" o máximo 1 cda de azúcar en un vaso de 250mL (5g). Priorizar endulzar con miel natural, panela o azúcar morena.



	Verduras	Todas Preferir la venta de verduras frescas.	Incluir y promover venta de preparaciones con verduras frescas. No añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor.
III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Todas	Preferir bajos en grasa, sodio y sin azúcares añadidos.
	Productos lácteos	Quesos y bebidas lácteas (verificar el rotulado)	
IV. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	Carnes magras	Todas	Preferible no añadir sal a las preparaciones, incluir limón o hierbas o especias para resaltar el sabor. Preparaciones al horno, vapor o cocidas.
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Todas	
	Nueces y semillas secas	Maní, almendras, nueces (con el cumplimiento de los siguientes criterios, verificar en el rotulado)	Preferir los alimentos bajos en sodio.
V. GRASAS	Preferir aceites vegetales (girasol, maíz, soya) Aceite de canola, aceite de oliva, aguacate.		Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
VI. AZÚCARES	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar (disminuir su consumo)	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.
	Dulces y postres	Promover postres y dulces bajos en azúcares y con alimentos autóctonos, que hagan parte de la cultura alimentaria de la región.	Cumplir con la norma sanitaria de cada grupo de alimentos.

Grupos de alimentos no permitidos y ejemplos

GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	EJEMPLOS
Embutidos	Salchichas, jamón, mortadela y chorizo
Bebidas carbonatadas (incluyendo light o dietéticas)	Gaseosas, refrescos con gas
Bebidas energizantes, Bebidas energéticas y deportivas	
Dulces	Caramelos duros, blandos, turrone, gomas
Refrescos envasados	Refrescos en botella, caja.
Sopas deshidratadas	Crema de pollo en polvo, ajiaco en polvo,
Salsas procesadas	Salsa de tomate, rosada, soya, BBQ, tártara, mielmostaza, mostaza (envasadas)



Institución Educativa
"Benjamín Herrera"
Medellín
NIT 811039014-4

Alimentos procesados y/o ultraprocesados, en cuya lista de ingredientes del etiquetado se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz, o grasa (manteca, aceite, margarina).	Bebidas azucaradas Dulces Golosinas Pasteles Tortas
Alimentos procesados y/o ultraprocesados, que tengan en sus ingredientes grasa parcialmente hidrogenada (grasas trans) y glutamato mono sódico.	Galletas con relleno, salsas oscuras, snacks

2. UBICACIÓN FÍSICA:

La Institución Educativa Benjamín Herrera sede Principal Benjamín Herrera, está ubicada en la calle 25 N° 52-140, y espacio de la tienda escolar en el primer piso costado izquierdo con puerta principal y dos rejas frente a la plazoleta con un área aproximadamente de veintiocho (28) metros cuadrados con servicio de energía eléctrica, acueducto, alcantarillado y conexión de gas (Que debe pagar el concesionario durante toda la vigencia del contrato), con un mesón en baldosa y baño-sanitario

3. FECHA DE ENTREGA DE LOS ESPACIOS:

Los espacios destinados para la Cafetería le serán entregado al contratista el 01 de febrero de 2023 por parte del rector (a) de la Institución Educativa. El contratista deberá entregarlos a la Institución Educativa el 07 de diciembre del mismo año.

4. DURACION DEL CONTRATO:

El contrato de la tienda escolar de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA **BENJAMIN HERRERA** tendrá vigencia del 01 de febrero al 30 de noviembre del año 2023.

5. MONTOS BASE DE CANON DE CONCESIÓN MENSUAL:

Se estipula como valor mínimo **CUATROCIENTOS MIL PESOS ML (\$400.000)**. Se podrá ofertar un máximo del 10% de dicho valor.

6. FORMA DE PAGO:

EL CONTRATISTA cancelará a LA INSTITUCION el valor estipulado en la cláusula anterior, una vez perfeccionado el contrato y aprobadas las garantías, el cual se consignará a la cuenta de ahorros 240-566 83567 del Banco Caja Social en los **5 primeros días** del mes en cuotas establecidas en el contrato.

Después de cumplido el plazo para pagar, generará interés a la tasa de interés bancario autorizada por la superintendencia financiera.

7. RIESGOS PREVISIBLES Y GARANTÍAS RIESGOS:

Dentro de las políticas de la Institución Educativa está la de minimizar al máximo los días de desescolarización. No obstante, eventualmente, habrá desescolarizaciones debido a la realización de asambleas de padres, jornadas pedagógicas o las motivadas por suspensión de clases a causa de movimientos gremiales de los docentes. Por causas de fuerza mayor como orden público o similar, cese de actividades, el consejo directivo estudiará medidas que ayuden a mitigar el impacto negativo que puedan ocasionar al concesionario.



Institución Educativa
"Benjamín Herrera"
Medellín
NIT 811039014-4

El concesionario de la tienda escolar debe prever los riesgos de seguridad industrial que tiene implícita la actividad de preparación de alimentos al manipular artículos eléctricos y alimentos calientes, ya que estos serán responsabilidad del mismo.

GARANTÍAS:

Los concesionarios a quienes se les adjudique la administración de la cafetería escolar debe presentar una LETRA DE CAMBIO correspondiente al valor total del contrato.

Las mensualidades deberán cancelarse, por mes anticipado, en los primeros cinco días de cada mes. Después de cumplido el plazo para pagar, generará interés a la tasa de interés bancario autorizada por la superintendencia financiera.

8. REQUISITOS HABILITANTES

- Propuesta económica con listado de precios.
- Certificado de aceptación de los protocolos de bioseguridad establecido en la Institución Educativa
- Fotocopia de la cédula
- Cámara de comercio (Registro mercantil actualizado, no mayor a 3 meses y renovada su matrícula mercantil para el año 2022)
- Rut actualizado para el año 2022 con la actividad económica 5613, 4711 (cafeterías)
- Certificado de antecedentes, expedido por la Procuraduría General de la Nación (Verificados por la Institución Educativa)
- Certificado de responsabilidad fiscal expedido por la contraloría general de la nación (Verificados por la Institución Educativa)
- Certificado de antecedentes judiciales de la Policía. (Verificados por la Institución Educativa)
- Certificado de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la policía (Verificados por la Institución Educativa)
- Certificado de antecedentes de Inhabilidades por Delitos Sexuales expedido por la Policía. (Verificados por la Institución Educativa)
- Certificado de antecedentes del REDAM (Registro de deudores alimentarios), siempre y cuando esté habilitada la plataforma de consulta
- Seguridad social como aportante independiente. Para la ejecución del contrato se exigirá la seguridad social integral del contratista y de las personas que éste utilice para la prestación del servicio
- Certificado de manipulación de alimentos de las personas que prestarán el servicio
- Certificado de no estar incurso en inhabilidades ni incompatibilidades para contratar
- Certificado bajo la gravedad de juramento de estar a paz y salvo con el establecimiento educativo y con la Secretaría de Educación
- Hoja de vida
- Evidenciar que ha cumplido con el esquema de vacunación completo contra el COVID-19, aportando copia del respectivo carnet del contratista y personas que prestarán el servicio
- Protocolos de bioseguridad

9. REQUISITOS DE EVALUACION:

- Propuesta económica, equivalente a 50 puntos.
- Precios y productos ofrecidos 25 puntos.



Institución Educativa
"Benjamín Herrera"
Medellín
NIT 811039014-4

- Experiencia comprobable en manejo de tienda escolar, 25 puntos. Si el proponente es el contratista actual o ha sido el contratista en años anteriores, el Consejo Directivo evaluará el cumplimiento del contrato y lo tendrá en cuenta en el ítem de Experiencia.

10. OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES

OBLIGACIONES A CARGO DE LA INSTITUCIÓN:

- Hacer entrega material del local y de los enseres inventariados en el presente contrato, en buen estado, al momento de iniciar.
- Librar al concesionario de toda turbación en el goce del local, que puedan generar los miembros de la comunidad Educativa.
- Para efectuar mejoras necesarias para garantizar el buen funcionamiento de la cafetería escolar, debe ser autorizado y ejecutado por el Consejo Directivo. Si se tratan de mejoras mayores deben ser autorizadas por planeación o infraestructura de la Secretaría de Educación Municipal. La obligación establecida implica sólo considerar tal solicitud, mas no conlleva la obligación de autorizar de manera efectiva el aumento de precios.
- Atender las solicitudes de revisión de precios máximos establecidos a los productos que se ofrecen en la cafetería, cuando el concesionario lo solicite.

OBLIGACIONES A CARGO DEL CONTRATISTA:

- Cancelar la totalidad del dinero consignando el valor establecido en la cuenta bancaria respectiva y en las fechas estipuladas. El incumplimiento a lo estipulado es causal para la cancelación unilateral del contrato.
- Utilizar el local y los enseres entregados única y exclusivamente para los fines establecidos en el objeto del contrato.
- Velar por la conservación y debida utilización de los bienes entregados.
- Restituir el local y los enseres entregados a la terminación del contrato.
- Prestar el servicio en la Tienda Escolar de manera eficiente, basado en la atención amable, cordial y respetuosa a toda la comunidad educativa, bajo óptimas condiciones de higiene y salubridad.
- Observar de manera diligente el régimen de precios máximos establecidos a los productos que se ofrecen en las Tiendas Escolares
- Informar al Rector (a) de la Institución Educativa, de forma inmediata, cualquier anomalía o insuceso que se presente con los miembros de la comunidad educativa.
- Velar por el buen comportamiento de los trabajadores y dependientes que sean contratados para el buen funcionamiento de la Tienda Escolar
- Permitir el ingreso del Rector o de las personas que representen las entidades competentes a las Instalaciones de las Tiendas Escolares, cuando éstas lo requieran, para la verificación de las condiciones de higiene y salubridad dentro de la misma.
- Los empleados de la Tienda Escolar de la Institución Educativa deben portar uniforme diariamente.
- Pagar las facturas correspondientes a los servicios públicos si a ello hubiere lugar
- Certificado de reconocimiento médico, por lo menos una vez al año, del estado de salud del personal manipulador de alimentos
- Certificado de formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos al personal a cargo de los procesos alimentarios al interior de la tienda escolar
- Suministro de agua potable continua, para los procedimientos propios de la elaboración, distribución de alimentos y para la limpieza, desinfección de los productos y del lugar
- Velar por que el registro de limpieza y desinfección de las tiendas escolares y de la papelería, se encuentre siempre fijado en un lugar visible incluyendo el estado sanitario de las instalaciones, equipos, utensilios, del proceso y del personal vinculado al mismo.



- Existencia de implementos para el aseo personal, jabón líquido desinfectante para lavado de manos, papel higiénico y toallas desechables o en su defecto secador eléctrico, para quienes intervienen en las actividades de las tiendas escolares
- Utilización de equipos y utensilios que garanticen y faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección; en ningún momento, se pueden utilizar utensilios y superficies de madera
- Que los procesos de elaboración y expendio de alimentos se realicen con una secuencia lógica para evitar la contaminación cruzada de los mismos
- Velar por qué los procesos de limpieza, desinfección, disposición de residuos sólidos y de control integral de plagas se ejecuten en los términos y con la frecuencia que se determine en los respectivos programas de la administración municipal
- Velar porque los productos que se expendan cuenten con los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano, según Resolución 810 del 16 de junio de 2021, emanada del Ministerio de Salud y Protección Social (etiquetado nutricional o frontal, declaración de nutrientes y valores diarios de referencia, propiedades nutricionales y de salud de los alimentos envasados o empacados, entre otros).
- Aceptar y cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos por la Institución Educativa, los cuales pueden ser consultados en la página web.

PROHIBICIONES

- Almacenar y expendir bebidas embriagantes, cigarrillos y demás sustancias cuya venta está prohibido por la ley para menores de edad.
- Fijar precios superiores a la tabla acordada con la institución.
- Abrir la Tienda Escolar los días en que el plantel educativo no está laborando, salvo autorización escrita del rector.
- Arrendar o subarrendar las instalaciones de la Tienda Escolar
- Admitir alumnos dentro del local de la Tienda Escolar
- Admitir personal en las instalaciones de la Tienda Escolar, diferentes a los empleados contratados o proveedores identificados y autorizados.
- Utilizar las instalaciones físicas de la Tienda Escolar para pernoctar.
- Efectuar mejoras o reformas al local destinado para funcionamiento de la cafetería escolar
- Vender en las Tienda escolar útiles de estudio u otro tipo de elementos que no estén relacionados con la alimentación del personal de la institución.

11. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS

La Institución Educativa, podrá rechazar las propuestas, sin que haya lugar a su evaluación, en los siguientes eventos:

1. Cuando el proponente no acredite los requisitos habilitantes y las calidades de participación establecidos en la invitación pública.
2. Cuando el proponente no cumpla con las especificaciones técnicas requeridas en la presentación del listado de productos que se expendirán en la tienda escolar y sus requerimientos técnicos que deberá presentar los proponentes interesados, para que sea debidamente evaluado el factor calidad conforme a la presente invitación pública.
3. Cuando el proponente omita la presentación de documentos esenciales para la evaluación objetiva de la propuesta o no cumpla con alguno de los requisitos y/o documentos habilitantes establecidos en la invitación pública.
4. Cuando se encuentre que el oferente esté incurso en alguna de las incompatibilidades e inhabilidades previstas en la Constitución o en la Ley.
5. Cuando el proponente haya presentado mora en el pago del canon de concesión en dos o más mensualidades por concepto de concesión de la tienda escolar o en el pago de dos o más obligaciones mensuales adquiridas en virtud de contratos de concesión de espacios destinados para la cafetería, restaurantes, tiendas escolares o similares en las instituciones educativas oficiales donde el proponente interesado hubiere ejecutado contratos.



6. Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente no corresponda a lo requerido por la Institución, exigencia que se aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación.
7. Cuando la propuesta se presente extemporáneamente.
8. Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, para el mismo proceso contractual, bien sea en su razón social o en su actividad comercial.
9. Cuando se incurra en prácticas corruptas o fraudulentas para la adjudicación de este contrato.
10. Si el proponente se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República o cuenta con sanciones registradas en el certificado expedido por la Procuraduría General de la Nación o en el caso de que se le hayan impuesto sanciones registradas en la Cámara de Comercio durante los tres (3) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección abreviada, por concepto de declaratoria de incumplimiento, caducidad o imposición de multas contractuales, mediante acto administrativo debidamente ejecutoriado.
11. Cuando en el período de evaluación se detecten incongruencias, discrepancias, o contradicciones entre los documentos presentados por el proponente y lo confrontado con la realidad.
12. cuando el proponente no se encuentre a Paz y Salvo con la I.E respecto de obligaciones adquiridas en virtud de contratos celebrados con esta entidad.
13. cuando el proponente hubiere sido objeto de imposición de dos (2) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos o haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos, con una o varias entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.
14. Cuando el proponente ofrezca un valor de canon de concesión de la tienda escolar por debajo del mínimo solicitado en esta invitación pública.

12. CRONOGRAMA Y TRÁMITE DEL PROCESO:

Cronograma de inicio y culminación del proceso de adjudicación de la Tienda Escolar para el año 2023, en la Institución Educativa **BENJAMIN HERRERA**.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Planeación (Estudios previos)	16 de noviembre de 2022	IE Benjamín Herrera, Calle 25 52 140 Medellín
Apertura del proceso (Publicación aviso invitación pública)	21 de noviembre de 2022 desde las 9 am	Cartelera institucional y página web desde las 9am
Plazo final para entrega de las propuestas y <u>cierre del proceso</u>	25 de noviembre de 2022 hasta las 3 pm	Secretaría de la institución en la Calle 25 52 140, desde las 8 am hasta la 3pm
<u>Evaluación de propuestas:</u> Verificación del valor precio ofertado y de requisitos habilitantes.	28 de noviembre de 2022	Rectoría de la institución
Termino para subsanar 1 día hábil	29 de noviembre de 2022 Hora: hasta las 3 pm	Rectoría de la institución
Publicación informe	29 de noviembre de 2022	Cartelera institucional y página web
Respuesta a observaciones	30 de noviembre de 2022 hasta las 3 pm	Cartelera institucional y página web hasta las 3 pm



Institución Educativa
"Benjamín Herrera"
Medellín
NIT 811039014-4

Adjudicación o declaratoria desierta	01 de diciembre de 2022	Rectoría de la institución
Celebración contrato	01 de febrero de 2023	Rectoría de la institución

13. FORMA DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS

Los proponentes deberán presentar un (1) único sobre el cual deberá entregarse cerrado, especificando a quien va dirigido, el número de folios que contiene y la fecha de entrega, radicado en la secretaría de la Institución Educativa, con documento adjunto para que se tenga la evidencia.

El sobre en el interior debe contener como mínimo los requisitos habilitantes y los requisitos de evaluación descritos en los numerales 8 y 9 de la presente invitación.

Medellín, 21 de noviembre de 2022

GIL ALBERTO GIRALDO JIMENEZ

RECTOR

QUIEN VERIFICA LA FIJACIÓN DE LA INVITACIÓN PÚBLICA

FECHA DE PUBLICACIÓN: _____

NOMBRE Y APELLIDO: _____

FIRMA Y TELÉFONO: _____

QUIEN VERIFICA EL RETIRO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA

FECHA DE RETIRO DE LA INVITACIÓN PÚBLICA: _____

NOMBRE Y APELLIDO: _____

FIRMA Y TELÉFONO: _____

SECUNDARIA
Calle 25 N°52 – 140 Medellín
Teléfono 44480073

PREESCOLA Y PRIMARIA
Calle 26 N°65C – 100 Medellín
Teléfono 2656646 - 2355236