ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

La institución Educativa I.E. VILLA DE LA CANDELARIA empeñada en garantizar un ambiente escolar desarrolla proyectos y actividades que generen bienestar a los estudiantes, entregará en concesión un espacio para la prestación del servicio de tienda escolar orientado a proveer el suministro de productos enmarcados en la línea alimentaria. La jornada escolar es la siguiente Mañana: 6:10 AM - 12:10 M - Tarde: 12:30 - 5:30 PM

Esta prestación de servicio se concede a cambio de una consignación segun el plan de pagos, en dinero como contraprestación al uso del espacio destinado para tienda escolar dentro de la Institución Educativa, para atender a la totalidad de estudiantes de la institucion educativa, aproximadamente, 837 , docentes y administrativos y personal de apoyo, aproximadamente, 46 personas, durante la jornada escolar y laboral única y exclusivamente, se utilizarán los bienes que se hayan en la misma y que se detallan en el inventario, descrito a fin de que se efectué el beneficio económico de dicha tienda escolar por cuenta y riesgo del concesionario. Es de anotar que en las sedes de la Institución Educativa la gran mayoría de los estudiantes se benefician con el programa de Alimentación escolar, alumnos que cuentan con el beneficio de alimentacion PAE:. 360, y porción racionalizada y vaso de leche, 400 y NO cuenta con: alumnos del CLEI, para un total de 883, personas beneficiadas.

Igualmente, pretende brindar a la comunidad educativa en general, el derecho a una alimentación sana, equilibrada, saludable y adecuada, lo que es de vital importancia para el disfrute de todos los demás derechos, como es el pleno desarrollo integral del individuo como persona humana en lo que corresponde a la salud de los estudiantes, personal administrativo, directivo y comunidad educativa. Este derecho se aplica a todas las personas". Comité de Derechos Humanos de las Naciones Unidas, Observación General No.12 de 1999.

Una alimentación sana y adecuada en la primera infancia es fundamental para lograr un buen estado nutricional, evitando enfermedades y obteniendo una adecuada salud física y mental, estas condiciones de bienestar son claves para el desarrollo integral y equilibrado en la que se encuentran los niños y niñas en estas edades, beneficiando su calidad y condición de vida, disminuyendo los factores de riesgo que los puede hacer propensos a padecer enfermedades como lo son las crónicas no trasmisibles ECN.

La implementación de las tiendas escolares saludables constituye un escenario donde se promueven y ejercen los derechos humanos y, por lo tanto, pueden contribuir en la adopción de medidas para que la comunidad educativa en general y la población estudiantil en particular, puedan acceder a una alimentación más sana y nutritiva, con base en la garantía del Derecho a la Alimentación Adecuada" (Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables. Ministerio de Educación y Ministerio de Salud de Colombia 2019)

El Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables, diseñado por los Ministerios de Educación y Salud, señala que: "Los establecimientos educativos constituyen un escenario donde se promueven y ejercen los derechos humanos y, por lo tanto, pueden contribuir en la adopción de medidas para que la comunidad educativa en general y la población estudiantil en particular, puedan acceder a una alimentación más sana y nutritiva, con base en la garantía del Derecho a la Alimentación Adecuada.

Entre algunos de los elementos claves del Modelo propuesto por la FAO (FAO, 2017), se destacan los siguientes elementos:
a. La promoción y venta de alimentos variados y nutritivos, donde se incluyan diariamente frutas, hortalizas, hojas verdes y otros alimentos con alt aporte nutricional.
b. La regulación de la oferta y venta de alimentos con alto contenido de sodio, azúcar, grasas, preservantes y colorantes.
c. La puesta en práctica de medidas de higiene.
d. El uso de agua segura para el consumo humano.
e. Contar con una infraestructura adecuada: piso y paredes que faciliten la limpieza y/o no generen focos de contaminación,
f. Contar con un espacio exclusivo para el lavado y preparación de los alimentos.
g. Cuidar las condiciones de salud de las personas manipuladoras de alimentos.
h. Mantener un control de calidad de los productos que ahí se manipulan.
i. Y, finalmente, la educación alimentaria y nutricional, como eje transversal y la cual debe ser aplicada no sólo con las personas responsables de la tiendas escolares, sino con todos los actores de la comunidad educativa que interactúan con la tienda escolar.

Así mismo, desde 2009 en Colombia rige la ley 1355 que declara a la obesidad como una enfermedad crónica de salud pública y se establecen estrategias para promover una alimentación balanceada y saludable, los ambientes sanos y la actividad física, entre otras, por lo cual es necesaria la regulación de la oferta de productos con alto contenido de sodio, azúcar, grasas, preservantes y colorantes a los niños, niñas y adolescentes.

Es necesario que los productos ofrecidos en la Tienda Escolar, no riñan con las políticas de alimentación saludable que se tienen en el Programa de Alimentación Escolar PAE, sino que se articulen para el beneficio y el aprendizaje de los niños, niñas y adolescentes, hacia una sana alimentación

2. FUNDAMENTOS LEGALES:
Los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección del CONCESIONARIO de la Tienda escolar están estipulados en el Reglamento para dicho fin aprobado por el Consejo Directivo, que, a su vez, se soporta en el Decreto 1075 de 2015, que en su artículo 2.3.3.1.5.6 establece que "Las funciones del Consejo Directivo de los establecimientos educativos serán las siguientes: a. Tomar las decisiones que afecten el funcionamiento de la institución, excepto las que sean competencia de otra autoridad (…) l. Establecer el procedimiento para permitir el uso de las instalaciones en la realización de actividades educativas, culturales, recreativas, deportivas y sociales de la respectiva comunidad educativa (…)". Soportado también en el artículo 2.3.1.6.3.5, que señala otras funciones del Consejo Directivo. Estable que, en relación con el Fondo de Servicios Educativos, el consejo directivo cumple las siguientes funciones: (…) 8. Autorizar al rector o director rural para la utilización por parte de terceros de los bienes muebles o inmuebles dispuestos para el uso del establecimiento educativo, bien sea gratuita u onerosamente, previa verificación del procedimiento establecido por dicho órgano escolar de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1860 de 1994 en la manera en que queda compilado en el presente decreto (…)." Y en el artículo 2.3.1.6.3.6° señala las funciones de los rectores con relación a los Fondos de Servicios Educativos, así: "Celebrar los contratos, suscribir los actos administrativos y ordenar los gastos con cargo a los recursos del Fondo de Servicios Educativos, de acuerdo con el flujo de caja y el plan operativo de la respectiva vigencia fiscal, previa disponibilidad presupuestal y de tesorería" (Numeral 4 del artículo en mención)

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

3. OBJETO DEL CONTRATO:

La contratación del servicio de tienda escolar para la Institución Educativa. Tendrá como objeto proveer a los integrantes de la comunidad educativa de alimentacion, refrigerios durante los tiempos de los descansos pedagógicos, consistentes en bebidas y comestibles de buena calidad y saludables a precios no superiores a los ofrecidos en los establecimientos del entorno. Así mismo, se destinará para la venta de frutas y jugos.

La Institución Educativa no realiza reproducción reprográfica de obras literarias, ni se efectúan copias para ser objeto de utilización colectiva y/o lucrativa. Los centros de copiado prestan un servicio para el uso interno y exclusivo del plantel educativo y en funciones propias del establecimiento.

4. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES:

Seleccionar en igualdad de oportunidades a quien ofrezca mejores condiciones para la prestación del servicio de Tienda Escolar destinado a preparar, expender o distribuir alimentos para el consumo de la comunidad educativa que promuevan la alimentación saludable

GRUPO	SUBGRUPO	PERMITIDOS	RECOMENDACIONES
I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Cereales	Pan, galletas y tostadas. Avena, arroz, maíz, cebada, quinua, amaranto, trigo, cereales integrales, hojuelas de maíz y granola.	Preferir cereales integrales, sin grasas trans y con bajo contenido de azúcares añadidos. Verificar el rotulado.
	Panes y productos de panadería	Pan integral, de avena, de maíz, de semillas, artesanal, multicereal, pan de queso, almojábana, pandebono y pan de yuca.	Priorizar opciones integrales y moderar las porciones de productos con mayor contenido de grasa, sodio o azúcar.
	Arepas	Arepa blanca, amarilla, integral, de maíz, con queso, huevo, pollo o aguacate.	Preferir preparaciones asadas, con ingredientes frescos y poca grasa añadida.
	Raíces y tubérculos	Yuca, arracacha, papa. Papa criolla y batata.	Preferir preparaciones al horno, al vapor o cocidas.
	Plátanos	Plátanos en preparaciones saludables. Plátano maduro asado, verde cocido, horneado y tajadas horneadas.	Reducir preparaciones fritas.
	Mazorca	Mazorca cocida, asada o acompañada de queso.	Evitar el exceso de sal, mantequilla y salsas.
	Productos horneados	Empanadas horneadas, pasteles de pollo, carne, queso o verduras.	Priorizar horneados, porciones moderadas y rellenos con ingredientes frescos.
	Chips horneados	Chips de plátano, papa, yuca o batata horneados.	Preferir productos con bajo contenido de sodio y grasas añadidas.
II. FRUTAS Y VERDURAS	Frutas	Todas. Preferir frutas frescas.	Promover el consumo de frutas frescas, enteras y variadas.
	Frutas preparadas	Vasos de fruta picada, ensaladas de frutas, brochetas, fruta refrigerada, con yogur, queso o avena.	Preparar bajo condiciones higiénicas y evitar azúcares añadidos.
	Verduras	Todas. Preferir verduras frescas.	Promover su consumo y utilizar hierbas y especias para mejorar el sabor.
	Preparaciones con verduras	Ensaladas frescas, de pollo, atún o garbanzo, wraps con verduras, tortillas y sándwiches con	Emplear ingredientes frescos y reducir el uso de salsas con exceso de sodio o grasa.
	Frutas deshidratadas	Uvas pasas, mango, banano, piña y manzana deshidratados.	Preferir productos sin azúcar añadida y ofrecer porciones moderadas.
	Compotas	Compotas de manzana, pera, mango, banano y mezclas de frutas.	Preferir productos sin azúcares añadidos y verificar el etiquetado.
III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Todas. Leche deslactosada y leche UHT.	Preferir productos sin azúcares añadidos y opciones de menor contenido de grasa cuando corresponda.
	Productos lácteos	Quesos y bebidas lácteas. Yogur natural, griego, con fruta, yogur bebible, kumis y bebidas lácteas	Preferir opciones con menor contenido de azúcar y verificar el rotulado.
	Variedades de queso	Queso campesino, quesito, cuajada, mozzarella, queso fresco y queso bajo en sodio.	Preferir quesos frescos y moderar productos con mayor contenido de sodio.
	Postres lácteos	Arroz con leche, pudín, mousse de fruta, flan, natilla y postres con yogur.	Ofrecer porciones moderadas y preferir preparaciones con menor contenido de azúcar.
IV. CARNES	Carnes magras	Todas. Carne desmechada, a la plancha o guisada con poca grasa.	Preferir preparaciones al horno, al vapor, cocidas o a la plancha.
	Pollo	Pollo desmechado, a la plancha, horneado, sándwich o wrap de pollo.	Garantizar cocción completa y adecuada conservación.
	Pescados y atún	Pescado horneado, a la plancha o cocido; atún con verduras, sándwich, ensalada o wrap de	Verificar la conservación, procedencia y condiciones sanitarias.

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

IV. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	Huevos	Huevo cocido, revuelto, tortilla de huevo, tortilla con verduras y huevo con arepa.	Garantizar cocción y manipulación adecuadas.
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales	Todas. Fríjol, lenteja, garbanzo, arveja, haba y soya.	Preferir preparaciones cocidas y con poca sal.
	Preparaciones con leguminosas	Hummus, torta de lentejas, hamburguesa de garbanzo o lentejas y ensalada de garbanzo.	Priorizar preparaciones caseras, horneadas o a la plancha.
	Nueces y semillas secas	Maní, almendras y nueces. Marañones, pistachos, chía, linaza, ajonjolí y semillas de girasol y	Preferir opciones sin exceso de sal o azúcar; considerar alergias alimentarias y edades de los
V. GRASAS	Aceites y grasas	Aceites vegetales de girasol, maíz, soya, canola y oliva; aguacate.	Preferir cantidades moderadas de aceites vegetales y cumplir las normas sanitarias.
VI. AZÚCARES, DULCES Y POSTRES	Azúcares simples	Panela, miel y azúcar.	Disminuir su consumo y la cantidad añadida a las preparaciones.
	Dulces y postres	Postres y dulces de la gastronomía regional. Bocadillo, cocadas, dulce de leche, conservas de fruta, arequipe y bocadillo con queso.	Ofrecer ocasionalmente y en porciones pequeñas.
	Gelatinas	Gelatina tradicional, sin azúcar, con edulcorante o con fruta.	Preferir las opciones con menor contenido de azúcar.
	Galletas, barras y granolas	Galletas de avena, integrales, de semillas, coco o quinua; barras de cereal, avena, frutos secos, semillas y granola.	Verificar el contenido de azúcar, sodio y grasas en el rotulado.
	Repostería	Muffin de avena, banano o zanahoria, torta de frutas, torta de avena y ponqué.	Ofrecer porciones pequeñas y moderar azúcar y grasas añadidas.
	Helados y paletas	Helados y paletas de fruta o yogur, reducidos en azúcar, sin azúcar añadida o con edulcorante.	Priorizar preparaciones a base de fruta y porciones moderadas.
	Productos con edulcorantes	Yogur con estevia, gelatina con edulcorante, galletas y postres sin azúcar añadida.	Verificar rotulado, ingredientes y pertinencia de su oferta a población escolar.
VII. BEBIDAS	Agua y bebidas naturales	Agua potable, agua embotellada, avena sin exceso de azúcar y bebidas naturales de fruta sin azúcar añadida.	Priorizar el agua potable y las bebidas sin azúcar añadida.
	Infusiones	Aromáticas de hierbas, manzanilla, hierbabuena, canela y frutas naturales.	Preferir preparaciones sin azúcar añadida y con ingredientes aptos para el consumo escolar.
	Bebidas saborizadas	Agua saborizada, té frío, limonada y bebidas de frutas con bajo contenido de azúcar.	Verificar el contenido de azúcares y priorizar opciones naturales.
	Bebidas con edulcorantes	Té con edulcorante, limonada con estevia, bebidas lácteas con edulcorante y agua saborizada sin azúcar.	No sustituir la oferta prioritaria de agua y bebidas naturales.
	Bebidas con cacao	Chocolate con leche, cacao con leche y bebidas achocolatadas reducidas en azúcar.	Ofrecer porciones moderadas y reducir azúcares añadidos.
VIII. PREPARACIONES COMBINADAS Y REFRIGERIOS	Refrigerios combinados	Fruta con queso, fruta con yogur, arepa con huevo, arepa con queso, sándwich con fruta, avena con fruta, yogur con granola y mazorca con queso.	Promover combinaciones variadas, equilibradas y de buena calidad nutricional.
	Preparaciones rápidas	Sándwich de queso, pollo o atún; wraps de verduras o pollo.	Utilizar ingredientes frescos, proteínas bien conservadas y preferir panes integrales.
	Preparaciones tradicionales	Mazamorra, avena casera, arroz con leche y otras preparaciones regionales.	Preservar las tradiciones alimentarias, moderando azúcares, sal y grasas añadidas.

Grupos de alimentos no permitidos y ejemplos

GRUPOS DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	EJEMPLOS
Bebidas carbonatadas con exceso de azúcares	Gaseosas y bebidas carbonatadas con exceso de azúcares añadidos.
Bebidas energizantes y deportivas industrializadas	Bebidas energizantes que contengan cafeína u otras sustancias estimulantes, así como bebidas deportivas e isotónicas de fabricación industrial.
Refrescos artificiales con exceso de azúcares	Refrescos y bebidas artificiales envasadas con exceso de azúcares añadidos
Golosinas y productos de confitería industrial	Confitería industrial con alto contenido de azúcar.
Sopas instantáneas y preparaciones deshidratadas industrializadas	Sopas, cremas y fideos instantáneos, y preparaciones deshidratadas industriales.
Salsas industriales con exceso de sodio, azúcares o grasas	Salsas comerciales con exceso de sodio, azúcares o grasas saturadas.

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

Alimentos procesados y ultraprocesados con exceso de azúcares añadidos.	Productos industrializados con alto contenido de azúcares
Alimentos procesados y ultraprocesados que contengan grasas parcialmente hidrogenadas.	Productos industrializados que incluyan aceites o grasas parcialmente hidrogenadas en su lista de ingredientes.
Productos alimenticios que no cumplan las condiciones sanitarias exigidas	Alimentos vencidos, deteriorados, contaminados, con empaques alterados o que no cumplan las condiciones sanitarias de almacenamiento, conservación, preparación, manipulación y comercialización.

5. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

Contrato de concesión de un espacio físico ubicado al interior de la Institución Educativa dispuesto para la prestación del servicio de tienda escolar.

La legislación Colombiana no regula este tipo de contrato, ni el código de comercio, ni el código civil lo mencionan expresamente, por lo que estos contratos se rigen por el principio de libertad contractual, pudiendo las partes pactar su forma, efectos y extinción del contrato, siempre dentro del marco general de la ley.

6. DURACION DEL CONTRATO:

El contrato de la tienda escolar de la Institución Educativa (teniendo en cuenta los dias de desescolarizacion, vacaciones de mitada de año, los dias de semana santa y la semana de receso en octubre) tendrá vigencia del: 12 de Enero de 2027 a 30 Noviembre del 2027

7. COSTOS MINIMOS Y VALOR MAXIMO CUOTA DEL CONTRATO A CELEBRAR: Se estipula como valor mínimo los siguientes:

Se adjuntan las tablas de costos con el visto bueno de servicios generales
La institución Educativa, sufragará los costos por pintura y arreglos en los locales destinados a ser concesionados, si se requieren; no obstante se encuentran en buenas condiciones para su funcionamiento.

Loa CONCESIONARIOs de los espacios (Tienda escolar) entre otros tendrán que tener en cuenta que, el costo acordado de cuotas por la adjudicación, estaran incluidos los costos correspondientes por servicios públicos para el momento de la contratación, la base serán los aprobados por la Secretaría de Educación y que se basaban en los equipos utilizados por el concesionario. Pero dichos costos serán afinados de acuerdo a los costos de los equipos utilizados por los nuevos CONCESIONARIOs. Los costos minimos de los espacios, para el nuevo año lectivo, seran los siguientes:

Tienda Escolar	**VALOR MINIMO**	**$726,000**	**Setecientos veintiseis mil Pesos.**

8. FORMA DE PAGO: EL CONCESIONARIO cancelará a LA INSTITUCIÓN el valor estipulado en la cláusula anterior, una vez perfeccionado el contrato y aprobadas las garantías, el cual se consignará los 10 Diez primeros días calendario de cada mes, de forma anticipada, en la cuenta de ahorros de los fondos de servicios 24053782131 del Banco CAJA SOCIAL

PARAGRAFO 1: Recepción, adecuación y operación de la tienda escolar: El período comprendido entre la entrega material del espacio y el 31 de enero de 2027 se destinará exclusivamente a la ejecución de las adecuaciones e instalaciones necesarias para la puesta en marcha del objeto. Por su parte, la obligación de pago de la cuota de concesión regirá a partir del 1° de febrero y hasta el 30 de noviembre de 2027. No obstante lo anterior, el concesionario quedará facultado para operar y prestar el servicio en la tienda escolar durante los días de enero y diciembre que se requiera, sin que esto genere cobro, contraprestación económica ni recargo alguno a su cargo.

PARAGRAFO 2: Las cuotas seran de febrero a mayo y de julio a noviembre de 2027, excluyendo el mes de junio por las vacaciones de los alumnos.

Después de cumplido el plazo para pagar, generará interés a la tasa máxima autorizada por la superintendencia financiera (interés bancario corriente para la modalidad de crédito de consumo y ordinario)

9. UBICACIÓN FISICA:

ESPACIOS A CONCESIONAR

ESPACIO	DIRECCION DEDEL ESPACIO	UBICACION	AREA APROX
Tienda Escolar	CALLE 77A # 90D - 35	Bloque 1 al lado de la placa deportiva	12 mts

El espacio físico destinado para la cafetería escolar está ubicado en la CALLE 77A # 90D - 35, Barrio Robledo Aures, el espacio asignado para la prestación del servicio ésta ubicado en el primer piso. Tiene un área aproximada de 12 m2. Cuenta sólo con un mesón y un lavaplatos.

NOTA: no cuentan con inventario, de propiedad de la Institución Educativa

10. REQUISITOS HABILITANTES:

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

1. • Carta de Presentación y Propuesta Económica con Listado de Precios al Consumidor:
El proponente deberá presentar su oferta económica , atendiendo de manera obligatoria las siguientes condiciones:
• Cuota de Concesión: Indicar expresamente el valor mensual que pagará a la institución educativa por la explotación comercial del espacio asignado, el cual no podrá ser inferior (minimo), ni superior (maximo) al presupuesto base fijado, en esta convocatoria.
• Lista de Precios Regulados: Diligenciar el portafolio de los productos, bebidas y servicios que se comercializarán en el establecimiento. Esta lista debe ajustarse estrictamente a los precios y debe desagregarse obligatoriamente bajo criterios de alimentación saludable, clasificando los productos en las siguientes categorías:
1. Alimentos preparados: Almuerzos, desayunos y platos del día.
2. Bebidas naturales y lácteos: Jugos naturales, leche, yogures y derivados.
3. Pasabocas, panadería y abarrotes: Productos horneados, cereales y snacks saludables acompañantes.

2. Fotocopia de la cédula

3. Rut actualizado a la normativa vigente, con fecha de generación de la DIAN no mayor a 3 meses y con la actividad CIIU para el objeto contractual (código CIIU 5613 y 4711 o afines para tienda, y en caso de tener papeleria o almacen 1811, 4761 y 8219)

4. Camara de comercio: El proponente deberá aportar el certificado de existencia y representación legal si es persona juridica o registro mercantil si es persona natural. Este documento debe cumplir con las siguientes condiciones:

• Vigencia de expedición: No mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de la presente convocatoria.
• Renovación: Debe constar explícitamente que la matrícula mercantil se encuentra renovada para el año 2026.
• Objeto social y Actividad Económica: Debe permitir la ejecución del objeto contractual. Asimismo, el proponente debe tener inscrita en su RUES alguna de las siguientes actividades económicas CIIU:
• 5613 (Expendio por autoservicio de comidas preparadas)
• 4711 (Comercio al por menor en establecimientos surtido compuesto por alimentos, bebidas)
• Códigos CIIU relacionados con restaurantes, cafeterías, catering o comercio minorista de alimentos y afines para tienda

5. Planilla y/o certificados de afiliación a la Seguridad social Integral (EPS, PENSION Y ARL) Obligación de Seguridad Social Integral (Contratista y Personal a cargo):
De conformidad con la legislación vigente, el contratista es el único responsable de la afiliación y pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (EPS, Pensión y ARL).
1. Como Independiente: El contratista cotizará en los términos de ley aplicables a su condición de trabajador independiente.
2. De su personal dependiente: El contratista deberá garantizar que todas las personas naturales que subcontrate o emplee para operar la cafetería, restaurante o tienda escolar estén debidamente afiliadas y coticen al sistema.
La presentación de las planillas de pago debidamente canceladas será requisito indispensable para la aprobación de los informes mensuales por parte de la supervisión de la Entidad Pública.

6. Certificaciones de manipulación de alimentos:
El proponente deberá aportar copia informal del Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos, con una vigencia de expedición no mayor a un (1) año, expedido por una entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. Este requisito es obligatorio para:
• El proponente (persona natural) o el representante legal (persona jurídica) en su calidad de Futuro Concesionario.
• El personal técnico, operativo y de atención que prestará el servicio directamente en el establecimiento (manipuladores, cajeros, auxiliares, etc.).
Nota: El Concesionario garantizará que tanto su certificación como la de todo el personal a su cargo permanezcan vigentes y actualizadas durante toda la vigencia del contrato, incluyendo sus prórrogas o adiciones, debiendo remitir las actualizaciones anuales a la supervisión o interventoría del contrato.

7. Certificación de Comportamiento de Pago y Paz y Salvo Financiero expedido por la Tesorería:
El proponente deberá aportar un certificado expedido por la tesorería de la respectiva entidad pública contratante, en la cual conste expresamente el cumplimiento oportuno de las obligaciones económicas mensuales y la ausencia de mora.
Este requisito aplica de manera obligatoria en los siguientes escenarios:
• Para el concesionario actual: Respecto de la ejecución del contrato vigente a la fecha de la presente convocatoria.
• Para otros proponentes: Respecto de los contratos de concesión previos o en ejecución cuyo objeto haya sido la explotación de espacios destinados a cafeterías, restaurantes, tiendas escolares o establecimientos similares en otras instituciones educativas oficiales.

8. Certificado de paz y salvo con el sector educativo:
Declaración Juramentada de Paz y Salvo con el Sector Educativo:
El proponente deberá presentar una manifestación expresa bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá prestada con la firma de la propuesta (o del Anexo No. [X]), en la que conste que no tiene deudas, saldos pendientes ni obligaciones financieras en mora con la Institución Educativa oficial objeto de la presente convocatoria, ni con la Secretaría de Educación Distrital (o Municipal/Departamental, según corresponda).
Nota de verificación de oficio: Sin perjuicio de la declaración presentada por el proponente, el Comité Evaluador verificará los registros financieros institucionales y los reportes de la Secretaría de Educación. La existencia de cualquier obligación financiera pendiente o en mora por concepto de concesiones anteriores, cánones de arrendamiento, servicios públicos u otros conceptos contractuales vinculados a dichas entidades, será causal de rechazo inmediato y definitivo de la propuesta.

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

9 9. Certificación de Inexistencia de Inhabilidades, Incompatibilidades y Conflictos de Interés:
Documento suscrito por el proponente donde declare bajo juramento que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con entidades del Estado Anexo No. [X]).
Sin perjuicio de lo anterior, la Entidad Pública verificará de oficio los antecedentes de los proponentes en las plataformas oficiales al momento de la evaluación y de manera previa a la adjudicación. La existencia de un registro vigente en alguna de estas bases de datos será causal de rechazo definitivo de la oferta.

10 10. Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República. (Verificados por la Institución Educativa)
11 11. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. (Verificados por la Institución Educativa)

12 12. Pasado Judicial / Antecedentes Penales expedido por la Policía Nacional. (Verificados por la Institución Educativa)
13 13. Certificado de antecedentes de Inhabilidades por Delitos Sexuales expedido por la Policía. (Verificados por la Institución Educativa)
14 14. Sistema de Registro de Medidas Correctivas (RNMC) de la Policía Nacional. (Verificados por la Institución Educativa)
15 15. Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) (Obligatorio para personas naturales y representantes legales), expedido en la pagina web del MINTIC.

16 16. Hoja de vida de la funcion publica y Soportes de Experiencia:
Presentación de la Hoja de Vida en el formato único de la Función Pública, actualizada a la fecha del proceso, donde se evidencie la trayectoria en el manejo de establecimientos de alimentos y bebidas.
1. Idoneidad: El documento debe demostrar que el perfil del proponente es idóneo para liderar la operación higiénico-sanitaria y comercial de la tienda escolar.
2. Cómputo de tiempo: La experiencia se evaluará sumando los tiempos de ejecución de las certificaciones válidas aportadas. Los periodos de experiencia que se crucen o ejecuten simultáneamente (traslapes) se computarán una sola vez.

17 17. Certificados de Acreditación de la Experiencia Específica del Proponente.
El proponente deberá acreditar su experiencia en la ejecución de contratos cuyo objeto sea igual, afín o similar al del proceso de selección. Para este fin, se entenderán como actividades válidas y afines: la administración, operación o explotación comercial de tiendas escolares, cafeterías, restaurantes, comedores institucionales, servicios de catering o establecimientos dedicados principalmente al expendio y preparación de alimentos y bebidas, ejecutados tanto en el sector público como en el privado.
Las certificaciones aportadas deberán cumplir rigurosamente con las siguientes condiciones para su validación:
• Soportes válidos: Se deberán adjuntar certificaciones expedidas y firmadas por el contratante (servidor público competente o representante legal/propietario en el sector privado). Para los actuales o anteriores contratistas de esta Entidad, será plenamente válida la certificación expedida por la Rectoría de la Institución Educativa.
• Contenido mínimo de la certificación: Cada documento soporte debe indicar obligatoriamente:
1. Nombre o razón social de la entidad contratante y datos de contacto.
2. Nombre o razón social del contratista.
3. Objeto del contrato detallado.
4. Fecha de inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).

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 expenderán 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 de la cuota ce concesion en dos o más cuotas por concepto de Concesion de la tienda escolar si es el actual concesionario; o en el pago de dos o más obligaciones adquiridas en virtud de contratos de concesión de espacios destinados para la Tienda, restaurantes, tiendas escolares o similares en otras 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 Republica o cuente 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.

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

12. cuando el proponente no se encuentre a Paz y Salvo con la Institucion Educativa 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 la cuota de concesion de la tienda escolar por debajo del mínimo o por encima del maximo solicitado en esta invitación pública.

15. Cuando no se presenten los documentos subsanables requeridos por parte de la Institución, dentro del plazo otorgado para el efecto.

OBSERVACIÓN: De presentarse propuestas de personas que hayan tenido litigios jurídicos o conflicto de intereses con la institución no se tendrán en cuenta para su evaluación.

12. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Con el fin de evitar contratar con personas incursas en causales de inhabilidad e incompatibilidad, se debe verificar previo a la celebración del contrato las situaciones contenidas en el artículo 8 de la ley 80 de 1993, especialmente las siguientes:

1. Las personas que se hallen inhabilitadas para contratar por la Constitución y las leyes.
2. Quienes participaron en las licitaciones o concursos o celebraron los contratos de que trata el literal anterior estando inhabilitados.
3.Los servidores públicos.
4. Quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el contrato estatal adjudicado.
5. .Quienes en sentencia judicial hayan sido condenados a la pena accesoria de interdicción de derechos y funciones públicas y quienes hayan sido sancionados disciplinariamente con destitución.
6. Quienes sean cónyuges o compañeros permanentes y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad con cualquier otra persona que formalmente haya presentado propuesta para una misma licitación o concurso.
7. Quienes fueron miembros de la junta o consejo directivo o servidores públicos de la entidad CONCEDENTE. Esta incompatibilidad solo comprende a quienes desempeñaron funciones en los niveles directivo, asesor o ejecutivo y se extiende por el término de un (1) año, contado a partir de la fecha del retiro.
8. Las personas que tengan vínculos de parentesco, hasta el segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil con los servidores públicos de los niveles: directivo, asesor, ejecutivo o con los miembros de la junta o consejo directivo, o con las personas que ejerzan el control interno o fiscal de la entidad CONCEDENTE.
9. El cónyuge, compañero o compañera permanente del servidor público en los niveles directivo, asesor, ejecutivo, o de un miembro de la junta o consejo directivo, o de quien ejerza funciones de control interno o de control fiscal.
10. Los miembros de las juntas o consejos directivos. Esta incompatibilidad sólo se predica respecto de la entidad a la cual prestan sus servicios y de las del sector administrativo al que la misma esté adscrita o vinculada.

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

A. *OBLIGACIONES A CARGO DE LA INSTITUCIÓN:*

1. Hacer entrega material del local y de los enseres inventariados en el presente contrato, en buen estado, al momento de iniciar.
2. 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 Tienda 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.

3. Para efectuar mejoras necesarias para garantizar el buen funcionamiento de la Tienda 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.

B. OBLIGACIONES A CARGO DEL CONCESIONARIO:

1. 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.
2. Utilizar el local y los enseres entregados única y exclusivamente para los fines establecidos en el objeto del contrato.
3. Velar por la conservación y debida utilización de los bienes entregados.
4. Restituir el local y los enseres entregados a la terminación del contrato.
5. 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.
6. Observar de manera diligente el régimen de precios máximos establecidos a los productos que se ofrecen en la Tienda Escolar.
7. Informar al Rector (a) de la Institución Educativa, de forma inmediata, cualquier anormalidad o insuceso que se presente con los miembros de la comunidad educativa.
8. Velar por el buen comportamiento de los trabajadores y dependientes que sean contratados para el buen funcionamiento de la Tienda Escolar.
9. Permitir el ingreso del Rector o de las personas que representen las entidades competentes a las Instalaciones de la Tienda Escolar., cuando éstas lo requieran, para la verificación de las condiciones de higiene y salubridad dentro de la misma.
10. Los empleados de la Tienda Escolar de la Institución Educativa deben portar uniforme diariamente.
11. Pagar las facturas correspondientes a los servicios públicos si a ello hubiere lugar

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

12. Certificado de reconocimiento médico, por lo menos una vez al año, del estado de salud del personal manipulador de alimentos
13. 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
14. 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
15. 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.
16. 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 y de la papelería.
17. 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
18. Que los procesos de elaboración y expendio de alimentos se realicen con una secuencia lógica para evitar la contaminación cruzada de los mismos

19. 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
20. 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).

PROHIBICIONES

1. Almacenar y expender bebidas embriagantes, cigarrillos y demás sustancias cuya venta está prohibido por la ley para menores de edad.
2. Fijar precios superiores a la tabla acordada con la institución.
3. Abrir los espacios los días en que el plantel educativo no está laborando, salvo autorización escrita del rector.
4. Arrendar o subarrendar las instalaciones de los espacios concesionados
5. Admitir alumnos dentro de los espacios concesionados
6. Admitir personal en las instalaciones de los espacios concesionados, diferentes a los empleados contratados o proveedores identificados y autorizados.
7. Utilizar las instalaciones físicas de los espacios concesionados para pernoctar.
8. Efectuar mejoras o reformas al local destinado para funcionamiento de los espacios concesionados.
9. Vender útiles de estudio u otro tipo de elementos que no estén relacionados con la alimentación del personal de la institución(Exclusivo para los espacios de venta de alimentos).

14. REQUISITOS DE EVALUACION:

Criterio De Evaluación	Puntaje Máximo	Puntaje Asignado
Propuesta económica, equivalente a 30 puntos. (Mayor valor ofertado)	30	
Experiencia comprobable en manejo de tienda escolar 20 puntos. Si el proponente es el CONCESIONARIO actual o ha sido el CONCESIONARIO en años anteriores, el Consejo Directivo evaluará el cumplimiento del contrato y lo tendrá en cuenta en el ítem de Experiencia.	20	
Precios y productos saludables ofrecidos 50 puntos.	50	
Total	**100**	**0**

a) Propuesta económica (30 puntos)
Para la evaluación de este componente, los puntajes se asignarán de acuerdo al siguiente procedimiento:

Al proponente que presente el mayor precio del valor de canon de concesión ofertado, se le adjudicará el mayor puntaje, es decir; treinta (30) puntos. A los demás se les asignará un puntaje proporcional con respecto al de mayor puntaje

b) Experiencia comprobable en manejo de tienda escolar (20 puntos)

Para la evaluación de este componente, se tendrá en cuenta la experiencia del proponente en actividades relacionadas con el manejo de tiendas escolares, restaurantes, Tiendas y/o en actividades afines o similares en el sector público o privado, por lo tanto, deberá aportar el correspondiente certificado o constancia donde relacione la totalidad de la experiencia y se procederá a su calificación de la siguiente manera:

Si presenta un certificado en el que acredite tener experiencia hasta dos (2) años en actividades relacionadas con el manejo de tiendas escolares, restaurantes, Tiendas y/o en actividades afines o similares, se le otorgará un máximo de 10 puntos.

Si presenta un certificado en el que acredite tener experiencia hasta cuatro (4) años en actividades relacionadas con el manejo de tiendas escolares, restaurantes, Tiendas y/o en actividades afines o similares, se le otorgará un máximo de 15 puntos.

Si presenta un certificado en el que acredite tener experiencia igual o superior a cinco (5) años en actividades relacionadas con el manejo de tiendas escolares, restaurantes, Tiendas y/o en actividades afines o similares, se le otorgará un máximo de 20 puntos.

Nota: Los proponentes deberán acreditar dicho certificado con el nombre de la entidad o la persona natural o jurídica que expide la certificación.

*No se evaluará el componente de la experiencia del proponente, cuando la certificación no contenga los requisitos mínimos indicados anteriormente, que permitan hacer la evaluación objetiva del factor.

En caso de empate se tendrá en cuenta el orden de llegada de cada una de las propuestas, dando como favorecida la primera en el tiempo, tal y como se establezca en el acta de recepción.

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

c) Precios y productos saludables ofrecidos (50 puntos)
El proponente debe presentar un listado de los alimentos que se van a ofrecer en la tienda escolar, de los cuales, *solo se deben comercializar productos que vengan debidamente empaquetados y herméticamente cerrados"*; y cumplir con la resolución de autorización otorgada por el INVIMA, se asignará el mayor puntaje al proponente que cuente con el menor porcentaje de valor nutricional de aporte de calorías, grasa trans y saturadas.

Para la evaluación de este componente, los proponentes deberán tener en cuenta íntegramente la 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).

15. CRONOGRAMA Y TRÁMITE DEL PROCESO:
Cronograma de inicio y culminación del proceso de adjudicación de espacios para el año 2027, en la Institución Educativa

ETAPA	TRÁMITES NECESARIOS	TÉRMINOS	RESPONSABLE
Planeación	Planeación • Estudios y documentos previos. • Definición de los requisitos técnicos • Requisitos habilitantes • Definición de la ubicación física en donde se prestará el servicio	**06 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Apertura proceso	Publicación aviso invitación publica desde las 09 am	**09 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Cierre del proceso	Fecha límite para recibo de propuestas (Secretaria de la institución, desde las 9 am hasta la 3 pm)	**18 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Evaluación	• Verificación del valor precio ofertado y de requisitos habilitantes.	**20 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Termino para subsanar	Termino para subsanar algun documeno subsanable 1 día hábil, hasta las 3 pm	**23 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Respuesta a observaciones	Respuesta a observaciones hasta las 10 a.m	**24 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Publicación informe	Publicación informe de evaluación. Cartelera institucional y página web	**25 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Adjudicación o declaratoria desierta	Resolución de Adjudicación o declaratoria desierta	**27 de Noviembre de 2026**	Rectoría
Celebración contrato	Firma contrato	**04 de Diciembre de 2026**	Rectoría

Las especificaciones técnicas y la propuesta presentada por EL CONCESIONARIO y aceptada por LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, los cuales hacen parte integrante del contrato.

15.1. FORMA DE PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS
Los proponentes deberán presentar en la Secretaría de la institucion educativa de 9:00 am a 3:00pm, en un sobre cerrado (1) único dirigido al consejo directivo de la institución especificando para que espacio ofertado se presenta, enunciando el número de folios que contiene, fecha de entrega.

16. GARANTÍAS:
El concesionario a quien se le adjudique la administración de la Tienda escolar, no debera presentar LETRAS DE CAMBIO por que el contrato en si presta merito ejecutivo.

Las cuotas deberán cancelarse los primeros 10 Diez días calendario de cada mes, de forma anticipada. En el caso de mora, se aplicará la tasa de interés bancario corriente de la Super intendencia financiera contados a partir del día 11 calendario de cada mes.

17. RIESGOS PREVISIBLES

17.1 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.

17.2. PREVISIBLES
Para la tienda escolar debe prever los riesgos de seguridad industrial que tiene implícita la actividad de preparación de alimentos, al manipular elementos eléctricos, y manipulación de alimentos calientes. Estos serán responsabilidad del CONCESIONARIO.

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

17.3 MATRIZ DE RIESGOS INHERENTES AL PROCESO CONTRACTUAL

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

La Institución Educativa, evaluó el riesgo que el proceso de contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos relacionados con el objeto contractual, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expidió la entidad competente.

El resultado de este ejercicio es la matriz de riesgos que se presenta, donde se expone el análisis respectivo de los riesgos que se enuncian a continuación:

17.3. MATRIZ DE RIESGOS INHERENTES AL ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

No.	CLASE DE RIESGO	FUENTE	ETAPA	TIPO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD INHERENTE	IMPACTO INHERENTE	SEVERIDAD INHERENTE	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES	PROBABILIDAD - CONTROLADA	IMPACTO - CONTROLADO	SEVERIDAD - CONTROLADA	¿AFECTA LA EJECUCIÓN?	RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	INICIO	¿CÓMO SE MONITOREA?	PERIODICIDAD
R22	Riesgo de Gobernanza Institucional	Externo	Precontractual	Lineamientos tardíos o cambiantes para la concesión	Expedición tardía o modificación de directrices, requisitos o condiciones aplicables al proceso de contratación y concesión de espacios para tienda escolar o papelería escolar	Retraso en la elaboración de estudios previos y documentos de invitación; menor tiempo para la convocatoria y evaluación; riesgo de proceso desierto; demora en la apertura del servicio.	POSIBLE	MODERADO	**ALTO**	Rectoría / Comité de contratación	Seguimiento permanente a lineamientos de la SEM; cronograma con tiempos de contingencia; revisión jurídica y técnica previa; actualización oportuna de estudios previos e invitación.	IMPROBABLE	MENOR	**MODERADO**	Sí	Rectoría / Comité de contratación	Desde la planeación	Revisión de comunicaciones y normativa aplicable; verificación de ajustes en estudios previos, invitación y condiciones de uso del espacio	Semanal durante la etapa precontr
R23	Riesgo Financiero	Interno	Estudios previos	Estimación inadecuada de la cuota de concesión	Deficiente planeación del estudio de mercado y de precios al establecer la cuota de concesión, sin considerar suficientemente la ubicación, demanda esperada, población atendida, costos de operación, capacidad de pago y condiciones reales del espacio destinado a tienda escolar o papelería escolar	Fijación de cuotas superiores a las condiciones del mercado; solicitudes posteriores de disminución de la cuota; necesidad de modificar las condiciones contractuales; reducción de ingresos y posibles observaciones de control	POSIBLE	MAYOR	**EXTREMO**	Rectoría / Comité de contratación	Estudio de mercado con varias fuentes verificables; análisis de antecedentes y cuotas históricas; evaluación de ubicación, demanda, costos y capacidad de pago; comparación con espacios similares; revisión y aprobación antes de publicar el proceso	IMPROBABLE	MODERADO	**MODERADO**	Sí	Rectoría / Comité de contratación	Desde la planeación	Revisión del estudio de mercado, cotizaciones, cálculos y soportes; comparación de la cuota propuesta con procesos anteriores y condiciones reales del espacio; registro de observaciones.	Antes de publicar y cuando cambien las c
R24	Riesgo de Supervisión	Interno	Ejecución	Seguimiento y control insuficiente	Supervisión inadecuada o tardía del cumplimiento de las obligaciones contractuales, sin verificación suficiente de entregables, plazos, calidad y soportes	Incumplimientos no detectados; recepción de bienes o servicios no conformes; pagos sin evidencia; retrasos; posibles hallazgos fiscales, disciplinarios y contractuales	POSIBLE	MAYOR	**EXTREMO**	Supervisor del contrato / Rectoría	Designación formal; plan de supervisión; revisión periódica de entregables y soportes; actas de seguimiento; registro de alertas y aplicación oportuna de medidas contractuales	IMPROBABLE	MODERADO	**MODERADO**	Sí	Supervisor del contrato	Inmediato	Revisión de informes, actas, cronograma, entregables y evidencias; seguimiento de alertas e incumplimientos	Mensual
R25	Riesgo de Supervisión	Interno	Ejecución	Falta de verificación de la seguridad social integral	Supervisión insuficiente o inoportuna de la afiliación y del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral del concesionario y del personal vinculado, durante la vigencia del contrato de concesión de los diferentesl espacio.	Personal sin cobertura en salud, pensión o riesgos laborales; accidentes sin atención; responsabilidad solidaria o institucional; pagos sin cumplimiento de requisitos; sanciones y posibles hallazgos fiscales, disciplinarios, laborales y contractuales	POSIBLE	MAYOR	**EXTREMO**	Supervisor del contrato / Rectoría	Exigir afiliaciones y planillas de pago vigentes; verificar correspondencia entre personal, periodo y base de cotización; validar cobertura de riesgos laborales según la actividad; registrar novedades y requerir correcciones inmediatas	IMPROBABLE	MODERADO	**MODERADO**	Sí	Supervisor del contrato	Desde el inicio y durante toda la vigencia contractual	Revisión de afiliaciones, planillas y comprobantes de pago; cruce del personal autorizado con los soportes; registro de novedades.	Mensual y antes de cada pago
R26	Riesgo Financiero	Interno	Ejecución	Mora en el pago de la cuota de concesión	Pago tardío o incumplimiento de las cuotas de concesión por falta de seguimiento, verificación y requerimiento oportuno por parte del ordenador del gasto sobre las obligaciones económicas del concesionario de la tienda escolar o papelería escolar	Acumulación de cartera; retraso de los ingresos; incumplimiento contractual; dificultad para recuperar los valores adeudados; posibles hallazgos fiscales, disciplinarios y administrativos	PROBABLE	MAYOR	**EXTREMO**	Ordenador del gasto / Tesorería	Verificación mensual de consignaciones; conciliación con tesorería; alertas antes del vencimiento; requerimiento escrito inmediato ante mora; aplicación de intereses.	IMPROBABLE	MODERADO	**MODERADO**	Sí	Ordenador del gasto / Tesorería	Desde el inicio de la ejecución	Control de fechas de vencimiento; revisión de comprobantes y extractos; registro de alertas, requerimientos y acciones de cobro	Mensual y en cada vencimiento
R27	Riesgo de Cumplimiento	Técnico	Ejecución	Bioseguridad alimentaria	Falta de curso de manipulación de alimentos; falta de cadena de frío; alimentos sin registro sanitario; contaminación cruzada	Intoxicaciones; riesgos sanitarios; suspensión de actividades; requerimientos de entes de control	IMPROBABLE	MAYOR	**ALTO**	Profesional técnico	Exigir curso de manipulación de alimentos; verificación sanitaria; control de cadena de frío; registro de incidentes	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	**ALTO**	Sí	Proveedor técnico	Inmediato	Inspección técnica; revisión de curso de manipulación de alimentos; registro de incidentes	Quincenal

17.3. MATRIZ DE RIESGOS INHERENTES AL ESTUDIOS PREVIOS PARA CONCESIÓN ESPACIOS TIENDA ESCOLAR 2027-01

No.	CLASE DE RIESGO	FUENTE	ETAPA	TIPO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD INHERENTE	IMPACTO INHERENTE	SEVERIDAD INHERENTE	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO / CONTROLES	PROBABILIDAD - CONTROLADA	IMPACTO - CONTROLADO	SEVERIDAD - CONTROLADA	¿AFECTA LA EJECUCIÓN?	RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	INICIO	¿CÓMO SE MONITOREA?	PERIODICIDAD
R28	Riesgo de Cumplimiento	Logístico	Ejecución	Incumplimiento en tiempos y uso	Retrasos en apertura; cierre anticipado; falta de personal; cambios no autorizados	Afectación del servicio; reclamaciones; interrupción de actividades; riesgos disciplinarios	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Supervisor del contrato	Cronograma aprobado; reporte de novedades; sanciones; seguimiento periódico	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Proveedor	Inmediato	Registro de tiempos; control de novedades; seguimiento diario	Mensual
R29	Riesgo Legal	Legal	Contractual	Inhabilidades e incompatibilidades	Concesionario sancionado; certificaciones falsas; información no verificable; representante sin facultades	Nulidad del contrato; riesgos disciplinarios; fiscales; afectación del servicio	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Jurídica / Supervisor	Verificación RUES y RUT; validación en línea; revisión de facultades; registro de hallazgos	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Jurídica / Supervisor	Inmediato	Revisión documental; consultas en bases públicas	Mensual
R30	Riesgo de Cumplimiento	Externo	Ejecución	Venta de alimentos no saludables	Venta de productos con exceso de sal, azúcar o no permitidos por lineamientos escolares	Riesgos nutricionales; sanciones; quejas	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Supervisor	Listado autorizado; inspecciones; sanciones	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Supervisor	Inmediato	Control de productos	Mensual
R31	Riesgo de Cumplimiento	Externo	Ejecución	Incumplimiento de normas sanitarias por falta de capacitación y aplicación	El concesionario y el personal vinculado desconocen, no reciben capacitación suficiente o no aplican las normas de salud pública, manipulación de alimentos, higiene y saneamiento exigidas durante la operación de la tienda escolar o papelería escolar	Contaminación o afectación a la salud de la comunidad educativa; incumplimientos sanitarios; quejas; sanciones; suspensión o cierre del punto; afectación reputacional y contractual	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Supervisor / Secretaría de Salud	Exigir certificaciones y capacitación sanitaria antes de iniciar; socializar guías y protocolos; verificar prácticas de higiene y manipulación; realizar inspecciones periódicas; registrar hallazgos y exigir planes de mejora	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Supervisor	Antes del inicio y durante la ejecución	Revisión de certificados y registros de capacitación; inspecciones sanitarias; listas de chequeo; seguimiento a hallazgos y planes de mejora	Mensual y cuando ingrese personal nuevo
R32	Riesgo de Cumplimiento	Externo	Ejecución	Plagas o vectores	Presencia de roedores, insectos o contaminación cruzada	Riesgos sanitarios; cierre del punto; sanciones	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Supervisor / Salud	Control de plagas; limpieza; inspecciones	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Supervisor	Inmediato	Inspecciones sanitarias	Mensual
R33	Riesgo Operativo	Externo	Precontractual	Equipos en mal estado	Utensilios, vitrinas o superficies deterioradas o no sanitizables	Riesgos sanitarios; sanciones; reprocesos	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Supervisor	Exigir mantenimiento; inspecciones; actas	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Supervisor	Inmediato	Inspecciones técnicas	Mensual
R34	Riesgo de Cumplimiento	Externo	Ejecución	Falta de limpieza y desinfección	El concesionario no realiza limpieza adecuada del área de preparación y venta	Riesgos sanitarios; quejas; sanciones	IMPROBABLE	MAYOR	ALTO	Supervisor	Plan de aseo; actas; inspecciones	IMPROBABLE	CATASTRÓFICO	ALTO	Sí	Supervisor	Inmediato	Registro de aseo	Mensual

Medellín, **06 de Noviembre de 2026**

RICARDO DE JESUS ECHEVERRI TOBON
Rector(a)