

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

SECRETARIA DE EDUCACIÓN

DECRETO No. DE 2010

0258

"Por el cual se implementa el manual de escogencia para la Contratación de las Tiendas y/o Cafeterías escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga"

EL ALCALDE BUCARAMANGA

En uso de sus facultades constitucionales y legales, en especial las que le confiere la Ley 136 de 1994 y el Acuerdo Municipal No. 013 del 30 de junio de 2010 y

CONSIDERANDO:

1. Que el artículo 67 de la Constitución Política consagra la educación como un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; así mismo señala que es responsabilidad del Estado ejercer y regular la suprema inspección y vigilancia de la educación, con el fin de velar entre otros por su calidad, así como garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo. La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señale la Constitución y la Ley.
2. Que el artículo 366 de la Constitución Nacional establece que el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades esenciales del Estado. Será objetivo fundamental de su actividad la solución de las necesidades insatisfechas de salud, educación, saneamiento ambiental y agua potable.
3. Que el artículo 4 de la Ley 115 de 1994, dispone que corresponde al Estado y a la sociedad, velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo, y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales garantizar su cubrimiento y calidad.
4. Que el artículo primero del Acuerdo Municipal 026 de 2008, facultó a la Secretaria de Educación, para que adelantara un Manual de escogencia a fin de adjudicar y entregar el funcionamiento de las tiendas y/o cafeterías en los planteles educativos oficiales del Municipio de Bucaramanga a través de un proceso administrativo.
5. Que en desarrollo del artículo segundo del Acuerdo Municipal 026 de 2008, se reunió el comité veedor creado mediante decreto 0168 de 2009 y de común acuerdo emitieron el manual de escogencia para la contratación de tiendas y/o cafeterías escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga.
6. Que con el fin de seleccionar el contratista arrendatario a quien se le entregarán las tiendas y/o cafeterías referidas, se debe realizar un proceso contractual de conformidad con el artículo 77 y s.s. del decreto 2474 de 2008, artículo 83 ibídem, modificado por el artículo 4 del decreto 3576 de 2009.

DECRETA:

ARTÍCULO 1º.- IMPLEMENTAR EL MANUAL DE ESCOGENCIA: para la contratación del Arrendamiento de los espacios que las Instituciones Educativas Oficiales ubicadas en el Municipio de Bucaramanga, destinen para el expendio a cargo de terceros, de bienes o servicios a la comunidad estudiantil, el cual se registrará por las disposiciones de los artículos siguientes.

ARTICULO 2º. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS CONTRACTUALES: Se llevará a cabo bajo los principios rectores y orientadores de la contratación pública, como lo son entre otros la igualdad, la moralidad, la transparencia, la imparcialidad y la publicidad, consagrados en la Constitución y en la Ley, la celebración de la contratación del Arrendamiento de los espacios de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga.

ARTÍCULO 3º.- PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO PARA SELECCIÓN DE LA CONTRATACIÓN: la Selección objetiva de los Arrendatarios se hará teniendo en cuenta los postulados que rigen la función administrativa, es decir, artículo 209 de la Constitución nacional, decreto 2474 de 2008 artículos 77 y ss, artículo 83, modificado el artículo 4 del decreto 3576 de 2009 y demás normas vigentes que regulen la contratación estatal, así:

- El Municipio- Secretaría de Educación realizará un estudio previo que contemple los requisitos técnicos, financieros y jurídicos, los estudios y documentos previos del procedimiento de contratación, para lo cual solicitará un avalúo comercial de los espacios en arrendamiento de las Instituciones Educativas Oficiales ubicadas en el Municipio de Bucaramanga, destinen para el expendio a cargo de terceros, de bienes o servicios a la comunidad estudiantil espacios, que servirá como base de la negociación.
- El Municipio- Secretaría de Educación realizará un acto administrativo de justificación que declare la procedencia de la contratación directa.
- El Municipio- Secretaría de Educación realizará invitación a presentar propuesta a los posibles oferentes, para lo cual se indicará los documentos de orden técnico, económico y jurídico que deben aportar.
- El Municipio- Secretaría de Educación verificará la idoneidad y experiencia del contratista, para lo cual elaborará el acta respectiva.
- El Municipio- Secretaría de Educación proyectará el contrato producto de la contratación directa.
- Una vez elaborado el contrato se procederá en cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución.

ARTÍCULO 4º.- COMITÉ EVALUADOR: Una vez presentadas las respectivas propuestas en los términos establecidos en el presente manual de escogencia y de conformidad con el decreto 0168 de 2009, serán evaluadas por:

- El Secretario de Educación Municipal
- Un Profesional de la Oficina de Presupuesto de la Secretaría de Educación (Que verifique el cumplimiento de los requisitos de orden financiero y económico)
- Un Profesional de la Oficina Jurídica de la Secretaría de Educación (Que verifique el cumplimiento de los requisitos de orden Jurídico)

ARTÍCULO 5º.- CONDICIONES TÉCNICAS: Con el fin de garantizar una optima prestación del servicio los arrendatarios de las Tiendas y/o cafeterías deben cumplir con las siguientes condiciones técnicas:

- 1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS:** Con el fin de contribuir a mejorar los hábitos alimentarios de la comunidad estudiantil, los arrendatarios de las Tiendas y/o Cafeterías escolares, deben expendir productos variados, nutritivos, sabrosos, saludables y apropiados para las necesidades nutricionales de los niños y niñas en las cafeterías escolares, para lo cual se deben tener en cuenta los productos alimenticios nutritivos relacionados y sus respectivas preparaciones, así:

REQUISITOS TECNICOS PARA EL EXPENDIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS CAFETERIAS ESCOLARES SALUDABLES EN BUCARAMANGA

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	PREPARACIONES	NUTRIENTES
CEREALES INTEGRALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Arroz, pastas alimenticias enriquecidas, papa común o criolla, plátano, pan blanco o integral, harina de trigo fortificada, avena, maíz blanco y amarillo, espagueti, kellogg's, granola, choco krispies, galletas integrales de	Arroz con leche, espagueti con pollo, lasaña de verduras o carnes, sándwich o emparedado de queso, pollo o jamón o atún, papa chorriada, patacones, pandeyuca, buñuelo, pan de bono, arepa rellena de queso, pollo, papa rellena, carne o atún, tortilla de maíz, croissant, pizza con carnes, donuts, salsa blanca y salsa roja natural, malteadas.	Carbohidratos, energía, ácido fólico, vitaminas del complejo B, mineral.

HORTALIZAS, VERDURAS LEGUMINOSAS FRESCAS	dulce o sal. Ahuyama, zanahoria, tomate, cebolla larga, cebolla cabezona, brócoli, cilantro, perejil, arveja verde.	Torta de zanahoria, torta de ahuyama, lasaña de verduras con carnes y queso, flautas, arepa rellena con carne desmechada o huevo perico, hogo para papa, pizza haiwana o mexicana, criolla, hamburguesa con carne, queso, lechuga, tomate y cebolla cabezona.	Vitaminas: A, C y B, minerales: calcio, hierro, selenio, zinc, fibra, agua.
FRUTAS	Limón, naranja, papaya, piña, patilla, maracuyá, manzana, mandarina, mango, pera, ciruela, mora.	Ensalada de frutas, salpición, jugos de frutas naturales, picado de frutas, dulce de frutas naturales	Vitaminas, minerales, fibra, agua.
CARNES, HUEVOS, MEZCLAS VEGETALES	Carne de res, pollo, atún, huevo	Emparedado, arepa, sándwich o hamburguesa con carne de res, pollo, atún y huevo.	Proteína, hierro, vitamina b12, calcio, fosforo
LECHE Y DERIVADOS	Leche, yogur, kumis, cuajada, queso y derivados lácteos.	Malteada, yogur, kumis, sorbete de fruta natural con leche, crema de frutas, leche saborizada, leche pasteurizada natural, preparaciones con cuaja o queso.	Proteína, calcio, fosforo, vitamina D
GRASAS Y ACEITES	Aceite vegetal, margarina industrializada para productos de pastelería	Productos de pastelería y preparaciones fritas con aceite vegetal.	Grasa insaturada, vitamina E, calorías.
DULCES Y AZUCARES	Panela, chocolate, azúcar, miel.	Dulce de frutas naturales, postres con fruta natural, cocada, bocadillo, natilla, arequipe panelita, cuajada con bocadillo o miel, entre otros.	Calorías

2. CONTROL DE CALIDAD

El Arrendatario deberá tomar una muestra bimensual en un laboratorio particular, para realizar el control de calidad de la materia prima como del producto terminado. Este laboratorio debe estar inscrito en la Secretaría de Salud Departamental, como Laboratorio de Bromatología.

El Arrendatario debe disponer durante la ejecución del contrato, para revisión de la supervisión:

Registros sanitarios de los productos que lo requieran, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997.

A cargo del Arrendatario se deberá realizar un Análisis microbiológico bimensual del producto terminado, a una muestra de productos alimenticios, como control de calidad de la ración servida, en presencia del Supervisor del contrato por parte del MUNICIPIO y el delegado del Arrendatario. El análisis debe ser elaborado en un laboratorio acreditado por la autoridad competente, para verificación de la inocuidad de los alimentos utilizados, de acuerdo a las normas del INVIMA. El número de muestras serán determinadas en común acuerdo entre el Arrendatario y Supervisor del contrato por parte del Municipio. Los resultados deben ser entregados por el laboratorio en un término máximo de 10 días hábiles y remitidos por el Arrendatario al supervisor del Contrato en los dos días siguientes a la entrega de los mismos, para su evaluación.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

Los cárnicos y derivados deben ser elaborados en aplicación al Decreto 3075 de 1997.

Las frutas deben presentar características de homogeneidad en el tamaño y brillo propios de la variedad, en el color, olor, textura; no deben presentar magulladura, ni problema de tipo fitosanitario, picadura, hueco y tener un nivel de madurez apto para su consumo, no estar dañadas por insectos, roedores u

otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacados por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición.

Los productos de panadería deben estar exentos de hongos.

Los jugos de fruta deben estar libres de materias extrañas, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos o partículas oscuras propias de las frutas utilizadas, libres de sabores extraños, color y sabor diferente a la fruta que se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color pero no extraño, debido a la alteración o elaboración defectuosa.

Los derivados lácteos utilizados deben cumplir con las normas vigentes.

Se debe presentar el certificado de inscripción del Laboratorio de Bromatología que prestará los servicios de control de la calidad de materias primas y productos terminados en la Secretaría de Salud Departamental. De igual manera si el Laboratorio ofrecido no es propio debe acompañar la certificación de inscripción con una carta expedida por el representante del Laboratorio externo en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad de los alimentos.

3. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por el Arrendatario, en calidad y cantidad suficiente, que garanticen óptimas condiciones de higiene y buenas prácticas de manufactura, en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de los productos alimenticios, así como de las áreas de trabajo, de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente.

El Arrendatario debe suministrar diaria y/o semanalmente a las cafeterías o tiendas escolares, los alimentos y/o preparaciones que se requieren para prestar el servicio, garantizando su almacenamiento adecuado y conservación en frío de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997.

El Arrendatario se compromete a suministrar las neveras, o refrigeradores adecuados e indispensables para conservar y preservar la calidad de los productos cárnicos y lácteos en cada una de las instituciones educativas establecidas por la Secretaría de Educación Municipal.

Las condiciones básicas de higiene en las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se deben regir en conformidad al decreto 3075 de 1997, las cuales estarán a cargo del Arrendatario.

Las operaciones de preparación y servido de alimentos se realizarán en un lugar limpio y protegido de contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados y separados para evitar la contaminación cruzada. Los alimentos o materias primas crudas que se utilicen para el consumo o en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable y desinfectados con sustancias autorizadas antes de su preparación.

4. SERVICIO

Los alimentos y/o las preparaciones estarán disponibles para su adquisición y consumo en cada uno de los centros educativos por parte de la cafetería escolar, en el horario establecido para cada jornada académica por el Municipio y/o concertado con el rector o coordinador del centro educativo en el lugar dispuesto para ello. Para tal efecto el Arrendatario se compromete a contar con el número de manipuladoras necesarias-

El suministro de alimentos y/o preparaciones es de lunes a viernes excluyendo días dominicales, festivos y épocas de vacaciones escolares. En el caso de cese de actividades escolares de implicación regional o nacional tales como fiestas regionales, día cívico, alteración del orden público o paro de maestros, el suministro de alimentos y/o preparaciones se adecuará a la ampliación del período escolar dispuesto por el Ministerio de Educación Nacional o la Secretaría de Educación Municipal.

El Arrendatario de las Tiendas y/o Cafeterías escolares para el expendio de bienes o servicios deberán fijar en un lugar visible, la lista de precios autorizada.

El Arrendatario deberá tener disponible para las visitas que practique el Supervisor, un manual de operaciones, que será la guía de trabajo para la manipulación de alimentos, las funciones del personal, cumplimiento de normas de higiene, de las técnicas y procedimientos de almacenamiento, limpieza y seguridad industrial según decreto 3075/97.

Los arrendatarios de los espacios deberán cumplir con el horario de funcionamiento de acuerdo a los descansos y/o recreos establecidos en cada una de las jornadas en las respectivas instituciones educativas, y con las normas de higiene, seguridad industrial y buena atención a los usuarios.

Parágrafo: El Rector y/o Coordinador de la institución Educativa se encargará de recibir las quejas sobre la mala prestación del servicio que efectúen los usuarios y coordinará con la Secretaría de Educación, el control y la verificación de lo Manifestado, con el propósito de adoptar las medidas correctivas del caso. Igualmente llevará un control sobre el cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en el presente Reglamento

5. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos dependientes de los Arrendatarios de las Tiendas y/o Cafeterías escolares y demás espacios donde se expendan este tipo de productos a la comunidad estudiantil, deben acreditar ante el comité veedor, la realización de por lo menos un curso sobre manipulación de alimentos con mención del cumplimiento de las normas mínimas de higiene y manipulación, requisito que se entenderá cumplido con la presentación del certificado o con la certificación de la visita de control, expedido por la Secretaría de Salud del Municipio de Bucaramanga.

6. DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.-

Los Arrendatarios adjudicatarios de los espacios que las Instituciones Educativas destinen al arrendamiento para el expendio de bienes o servicios a la comunidad estudiantil, deberán entregar al personal que labore a su servicio, los uniformes y elementos de dotación que establezca la normatividad vigente y disponer de los elementos de seguridad industrial que sean requeridos como extinguidores, tapa oídos, gafas, viseras, guantes, aislantes de calor, coge ollas, pinzas, trinchas, herramientas y demás.

7. DOTACIÓN ESPECIAL PARA EL PERSONAL QUE MANIPULE ALIMENTOS

Los Arrendatarios de las Tiendas y/o Cafeterías escolares y espacios destinados a la venta de alimentos y comestibles, deben dotar a su personal de uniformes completos así: Personal Operario: Vestido, sobredelantal, gorro, tapabocas, guantes y zapatos. 2. Cajeros y Administradores: Delantal y Gorro

8. CONDICIONES DE EQUIPO.

El Arrendatario deberá disponer de

- Un congelador o área de refrigeración para los alimentos que lo requieran.
- Área con buena ventilación e iluminación para el consumo de los alimentos, dotada de mesas y sillas apropiadas para los escolares, cuando hubiere lugar.
- Calentadores y menaje para la distribución y servido de las preparaciones.
- Lavaplatos con agua potable.
- Recolectores de basuras suficientes para eliminación de desechos sólidos a la visita de la comunidad educativa.

El servicio será prestado en ochenta y seis (86) Establecimientos Educativos, determinadas por la Secretaría de Educación Municipal.

El Arrendatario debe ofrecer las estufas, neveras, licuadoras y el menaje de cocina y demás utensilios necesarios en cada una de las cafeterías, de modo que garantice la conservación y/o elaboración adecuada de los alimentos y/o preparaciones, según el número de usuarios a atender. Estos elementos deben estar disponibles en su totalidad en cada una de las instituciones educativas establecidas por la Secretaría de Educación Municipal, al inicio de la ejecución del contrato y serán propiedad del Arrendatario.

La vajilla a utilizar (cuando hubiere lugar) puede ser de cualquier material siempre y cuando se garantice la cantidad necesaria según el número de usuarios a atender y la inocuidad del alimento que no ofrezca riesgo en la manipulación de ésta por parte del beneficiario.

9. ASEO Y LIMPIEZA

Las áreas interior y exterior aledañas a las tiendas y/o Cafeterías escolares y demás espacios, deben ser mantenidas por los contratistas en óptimo estado de aseo y presentación. Para el efecto, deben limpiarlas diariamente recogiendo las basuras y almacenándolas para su disposición posterior en los sitios que establezca la institución Educativa. En las Cafeterías y sitios donde se expendan alimentos, las mesas, sillas y el mobiliario en general deben permanecer perfectamente limpios, sin rastros de suciedades, comidas o polvo. Los equipos que se utilicen en estos espacios para la preparación y almacenamiento de alimentos, deben ser sometidos a mantenimiento y lavado general obligatorio por lo menos una vez cada semana, mientras que los pisos, mesas de preparación y menaje deben ser aseados diariamente.

ARTICULO 6º. INTEGRALIDAD: Este reglamento es parte integral de los contratos que suscriba la Secretaría de Educación con los arrendatarios de las Tiendas y/o Cafeterías escolares y espacios destinados a la venta de productos y servicios a la comunidad estudiantil y así se hará constar en los respectivos contratos. El incumplimiento de las obligaciones y regulaciones aquí contenidas dará lugar a la terminación de los respectivos contratos.

ARTÍCULO 7º. -UTILIZACION DE LOS RECURSOS: los recursos obtenidos por concepto de arrendamiento de los espacios de Tiendas y/o cafeterías escolares, entrarán a formar parte del presupuesto de la Secretaría de Educación, para lo cual se creara un rubro que se denominara **arriendo espacios de tiendas o cafeterías escolares**.

ARTÍCULO 8º. MANEJO DE RECURSOS: Los recursos percibidos por este concepto de arriendo, se manejaran en una cuenta de la Tesorería Municipal, que se denominara **arriendo espacios de tiendas o cafeterías escolares**, los cuales serán transferidos al fondo de servicios educativos y distribuidos en cada Institución educativa de acuerdo a las necesidades existentes en las mismas, y su destinación estará sujeta a los criterios establecidos en el decreto 4791 de 2008.

ARTÍCULO 9º. DEFINICIONES: Para los efectos del presente decreto se entenderán las siguientes definiciones:

1. **Tienda y/o cafetería:** Establecimiento físico donde la comunidad educativa puede adquirir bienes a cambio de una contraprestación económica, de forma tradicional.
2. **Arriendo de espacios:** Es el uso y goce de un área de un inmueble destinada a la tienda y/o cafetería

ARTICULO 10º. VIGENCIA Y DEROGATORIA: El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bucaramanga, a los

20 OCT 2010



FERNANDO VARGAS MENDOZA
Alcalde

Revisó Aspectos Administrativos: Luis Alfonso Montero Luna - Secretario de Educación
Revisó Aspectos Jurídicos: Myriam Elizabeth Riquelme Passow - Jefe Oficina Asesora Jurídica
Revisó Aspectos Presupuestales: Dra. Lucy Alexandra Guerrero R.- Secretaria de Hacienda
Proyectó Aspectos Técnicos: Jaime Alberto Pinzón de Moya- Secretario de Salud y ambiente
P/ Luz Mireya Machuca Rangel - Gestión Asuntos Legales y Públicos- Secretaria de Educación