#### NIT 800172541-2 DANE 123162001528

Con reconocimiento oficial por la Secretaria de Educación Departamental de Córdoba Mediante
Resolución Nº 001176 de Septiembre 20 de 2002 y ratificada según Resolución No. 331 de julio 28 de 2011 para los
niveles prescolar, básica, media académica y ciclos para adultos según decreto 3011. Resolución 04111 del 29 de
Diciembre d 2017se crea la sede LA ACOGIDA, Resolución2436 de Julio 26 de 2019 autoriza la implementación de la
metodología Círculos de aprendizaje.

## Convocatoria Pública No. 001 de 2025

#### Institución Educativa Marceliano Polo de Cereté

Asunto: Invitación Pública para la Concesión del Servicio de Tienda Escolar - Vigencia 2026-2027

#### 1. Objeto de la Convocatoria

Seleccionar al proponente más idóneo y favorable para la concesión y operación del espacio físico destinado a la Tienda Escolar en la sede principal de la Institución Educativa Marceliano Polo, para la prestación del servicio de venta de alimentos y artículos de consumo a la comunidad educativa durante la vigencia escolar 2026 - 2027 (Febrero a Noviembre).

#### 2. Cronograma del Proceso

Actividad	Fecha Límite	Hora Límite	Lugar
Publicación de la Convocatoria	Noviembre 13 de 2025	8:00 a.m.	Cartelera Institucional / Página Web
Recepción de Ofertas (Propuestas)	Noviembre 25 de 2025	4:00 p.m.	Secretaría de la I.E. Marceliano Polo
Evaluación de Propuestas	Noviembre 27 de 2025	9:00 a.m	Comité Evaluador – Consejo Directivo
Publicación del Acta de Adjudicación	Diciembre 1 de 2025	10:00 a.m.	Cartelera Institucional

#### NIT 800172541-2 DANE 123162001528

Con reconocimiento oficial por la Secretaria de Educación Departamental de Córdoba Mediante
Resolución Nº 001176 de Septiembre 20 de 2002 y ratificada según Resolución No. 331 de julio 28 de 2011 para los
niveles prescolar, básica, media académica y ciclos para adultos según decreto 3011. Resolución 04111 del 29 de
Diciembre d 2017se crea la sede LA ACOGIDA, Resolución2436 de Julio 26 de 2019 autoriza la implementación de la
metodología Círculos de aprendizaje.

Actividad	Fecha Límite	Hora Límite	Lugar	
Firma del Contrato de Concesión	Diciembre 5 de 2025	-	Rectoría	

#### 3. Requisitos Mínimos del Proponente

Los interesados deberán presentar su propuesta en un sobre sellado y rotulado que contenga la siguiente documentación:

#### A. Documentos Legales y Financieros

- Carta de Presentación de la Oferta dirigida a la Rectoría.
- 2. Copia del RUT (Registro Único Tributario) actualizado.
- Copia del Registro Mercantil (Cámara de Comercio) con vigencia no mayor a 30 días.
- Certificados de Antecedentes Judiciales y Disciplinarios (Procuraduría, Contraloría, Policía).
- 5. Registro de inhabilidades por delitos sexuales
- Registro de deudores alimentarios REDAM
- Certificado de medidas correctivas
- 8. Copia del Certificado de Manipulación de Alimentos vigente.
- Póliza de Seriedad de la Oferta (o pagaré) por un monto equivalente al 10% de la oferta económica anual.

#### B. Propuesta Técnica y Económica

- Propuesta Económica: Oferta del valor mensual (canon de arrendamiento) que el proponente se compromete a pagar a la Institución por la concesión del espacio.
  - El valor base sugerido (mínimo) es de \$350.000 COP mensuales y mantener la limpieza de ocho espacios de la institución educativa.
- Lista de Precios y Productos: Relación detallada de los alimentos y bebidas a ofrecer, cumpliendo estrictamente con la Ley de Ambientes Escolares Saludables (Resolución 3803 de 2016 y sus anexos).
  - Priorizar la venta de frutas, verduras, lácteos y alimentos naturales.

Pag Web www.iemarcellanopolo.edu.co -Email: 12316200152801@hotmail.com

#### NIT 800172541-2 DANE 123162001528

Con reconocimiento oficial por la Secretaria de Educación Departamental de Córdoba Mediante
Resolución Nº 001176 de Septiembre 20 de 2002 y ratificada según Resolución No. 331 de julio 28 de 2011 para los
niveles prescolar, básica, media académica y ciclos para adultos según decreto 3011. Resolución 04111 del 29 de
Diciembre d 2017se crea la sede LA ACOGIDA, Resolución2436 de Julio 26 de 2019 autoriza la implementación de la
metodología Círculos de aprendizaje.

- Prohibida la venta de bebidas azucaradas, paquetes con altos niveles de sodio/azúcar/grasas saturadas.
- Plan de Higiene y Seguridad: Descripción del manejo de basuras, cadena de frío y bioseguridad.
- Experiencia: Certificados de experiencia previa en operación de tiendas escolares o servicios de alimentos (mínimo un (1) año).

#### 4. Criterios de Evaluación

Las propuestas serán evaluadas por el Comité, otorgando puntaje a los siguientes factores:

Criterio	Ponderación (%)
Propuesta Económica (Mayor canon ofertado)	40%
Calidad de la Propuesta Técnica (Productos saludables, precios justos)	35%
Experiencia y Cumplimiento (Certificaciones y referencias)	25%
TOTAL	100%

## Enfoque para la Calidad de la Propuesta Técnica

La propuesta de valor debe demostrar que tu tienda es un **aliado estratégico** de la salud y educación, no solo un punto de venta.

## 1. El Menú: El Pilar Saludable

Este es el punto más sensible. Debes estructurar tu oferta para cumplir con la Ley de Ambientes Escolares Saludables.

#### NIT 800172541-2 DANE 123162001528

Con reconocimiento oficial por la Secretaria de Educación Departamental de Córdoba Mediante
Resolución Nº 001176 de Septiembre 20 de 2002 y ratificada según Resolución No. 331 de julio 28 de 2011 para los
niveles prescolar, básica, media académica y ciclos para adultos según decreto 3011. Resolución 04111 del 29 de
Diciembre d 2017se crea la sede LA ACOGIDA, Resolución2436 de Julio 26 de 2019 autoriza la implementación de la
metodología Circulos de aprendizaje.

 Innovación en Salud: Presenta un "Menú Modelo Saludable" detallado. Clasifica tus productos en tres categorías:

Ejemplo de Producto	Puntuación en Propuesta	
Frutas frescas, yogur natural, agua, ensaladas de frutas, sándwiches integrales.	Máximo Puntaje. Muestra un alto porcentaje (ej. 60- 70%) de tu inventario en esta categoría.	
Galletas bajas en grasa, jugos naturales sin azúcar añadida, lácteos semidescremados.	Puntaje Medio. Ofrecerlos con moderación y justificación.	
Gaseosas, paquetes de papas, dulces con alto contenido de azúcar, fritos.	Cero Puntaje. Declara explicitamente que NO venderás estos productos.	
	Frutas frescas, yogur natural, agua, ensaladas de frutas, sándwiches integrales.  Galletas bajas en grasa, jugos naturales sin azúcar añadida, lácteos semidescremados.  Gaseosas, paquetes de papas, dulces con alto contenido de	

 Transparencia Nutricional: Incluye una tabla que muestre que tus productos procesados cumplen con los límites de sodio, azúcares y grasas saturadas establecidos por la normativa colombiana.

## 2. Manejo y Bioseguridad 🥐

Demuestra la higiene y la inversión en la operación.

- Plan de Higiene Detallado: Describe los protocolos de limpieza y desinfección diarios del punto de venta, incluyendo:
  - Limpieza de equipos: (Refrigeradores, licuadoras, utensilios).
  - Manejo de residuos: Separación y disposición final de basuras orgánicas e inorgánicas.
- Capacitación del Personal: Anexa copias de los Certificados de Manipulación de Alimentos vigentes de todo el personal.

## NIT 800172541-2 DANE 123162001528

Con reconocimiento oficial por la Secretaria de Educación Departamental de Córdoba Mediante Resolución Nº 001176 de Septiembre 20 de 2002 y ratificada según Resolución No. 331 de julio 28 de 2011 para los niveles prescolar, básica, media académica y ciclos para adultos según decreto 3011. Resolución 04111 del 29 de Diciembre d 2017se crea la sede LA ACOGIDA, Resolución2436 de Julio 26 de 2019 autoriza la implementación de la metodología Circulos de aprendizaje.

Cadena de Frío: Describe cómo garantizas la temperatura correcta para la conservación de lácteos, carnes y frutas (ej. uso de termómetros, registro diario de temperatura).

# 3. Responsabilidad Social y Precios Justos

Muestra compromiso con la economía de las familias y la comunidad educativa.

Precios Solidarios: Garantiza que el precio de los productos saludables estará por debajo del precio del mercado local (tiendas de barrio), haciendo los alimentos sanos accesibles a todos los estudiantes.

Insumos Locales: Incluye el compromiso de comprar frutas y verduras a productores locales o campesinos de Cereté o Córdoba. Esto demuestra apoyo a la economía regional.

 Educación Nutricional (Valor Agregado): Ofrece la realización de una charla o taller semestral gratuito para los estudiantes y padres sobre hábitos alimentarios, en coordinación con la Rectoría.

CONSEJO DIRECTIVO

ector

Representante de los docentes

Representante de los padres de

familia

os padres de familia

Representante de los estudiantes.

Representante del sector productivo.

Pag Web www.iemarcelianopolo.edu.co -Email: 12316200152801@hotmail.com

Calle 18 No 5 - 97 Barrio El Prado

Cereté - Córdoba