INVITACIÓN PÚBLICA N°. 149-2023

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: MÍNIMA CUANTÍA
(Artículo 94, Ley 1474/2011, artículo 2.2.1.2.1.5.2 Decreto 1082 de 2015)

Puerto Triunfo, octubre 31 de 2023

Referencia: Invitación a presentar propuesta técnico-económica

El Municipio de Puerto Triunfo, se permite invitar a todos los interesados en presentar propuesta técnica-económica para la **INVITACIÓN pública N°. 149-2023**, bajo la modalidad de CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA, para llevar a cabo la contratación del proyecto cuyo objeto es **"ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA"** siguiendo las reglas establecidas en la presente invitación, en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, que contemplan la contratación por mínima cuantía para la adquisición de bienes y servicios cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía independientemente del objeto a contratar.

1. PARA PRESENTAR PROPUESTAS SE DEBERÁ TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:
Podrán participar en la presente convocatoria personas naturales, personas jurídicas, uniones temporales, consorcios u otras formas asociativas que no se encuentren incursos en circunstancias de inhabilidad o incompatibilidad a que se refiere el artículo 8° de la Ley 80 de 1993, adicionado por la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1474 de 2011.

La persona natural deberá acreditar el certificado de registro mercantil vigente, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso, con mínimo 1 año de haber sido constituida.

La persona jurídica deberá acreditar el certificado de existencia y representación legal vigente, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso, con mínimo 1 año de haber sido constituida.

La oferta deberá en el sobre electrónico y los documentos adjuntos deben ser firmados por el proponerte cuando es persona natural, y cuando es persona jurídica por el representante Legal de la firma, o por una o más personas debidamente autorizadas para presentar propuesta, de conformidad con la documentación presentada sobre existencia y representación legal, así mismo deberá presentarse en sobre cerrado en el cual se hará constar el **(I)** nombre del proponente, **(II)** dirección comercial, **(III)** correo electrónico de notificación, **(IV)** objeto de la convocatoria y **(V)** fecha, dirigidos a la entidad contratante.
En caso de presentarse fallas o inconsistencias a la hora de presentar la oferta, el posible oferente

debe de realizar lo estipulado en el manual de indisponibilidad del SECOP II, y realizar el respectivo reporte, junto con los soportes del mismo presentar la oferta por medio del correo electrónico contratacion@puertotriunfo-antioquia.gov.co, única y exclusivamente si realiza lo estipulado en el manual de indisponibilidad y si no hay plataforma, de lo contrario se debe realizar todo a través de la misma.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

OBJETO: "ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA."

Codificación de los bienes en el sistema UNSPSC

93131609	Políticas o programas de ayuda alimentaria

3. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

De acuerdo al Convenio interadministrativo N° 4600015968 compromisos del municipio ítem N°1-" Ejecutar el objeto del convenio de conformidad con el alcance y especificaciones técnicas del estudio previo y la aceptación y/o la propuesta presentada, y con sujeción a los lineamientos técnicos y administrativos que rigen la operación del Programa de Alimentación Escolar, disponiendo para ello de las acciones administrativas, operativas, económicas y contractuales necesarias para la entrega efectiva del complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación Nacional y acogidas por el Municipio a los titulares de derecho matriculados de forma oficial en el SIMAT que cumplan los criterios de priorización realizando el registro de la estrategia de Alimentación Escolar según la Resolución 00335 de 2021. sin superar los cupos definidos diariamente y durante los días del calendario escolar, para la modalidad regular y la modalidad de jornada única (Si aplica JU), diligenciando los formatos indicados por el MEN y por la ETC."

Así mismo la operación del Programa de Alimentación Escolar, deberá ser contemplada bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio y Ración Industrializada, pues atendiendo a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y la Protección Social en la Resolución No. 777 de 2021, por medio de la cual se adoptan los protocolos para ejecución de actividades económicas y sociales del Estado y la Directiva No. 05 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, en virtud a la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, que en su articulo sexto que reza

"Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes: a) Preparada en sitio b) Comida caliente transportada c) Industrializada", Para el presente caso y de acuerdo a las solicitudes presentadas por los rectores de las diferentes instituciones educativas con las que cuenta el Municipio, se tendrán dos modalidades contempladas las cuales corresponden a ración preparada en sitio y ración industrializada así:

Ración preparada en Sitio

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Corregimiento de Santiago Berrio)	227
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Vereda Pita)	56
Institución Educativa Rural Sede la Florida	82
Institución Educativa Rural Sede Alto del Pollo	26
Institución Educativa Pablo VI (Cabecera Municipal)	538
Institución Educativa Rural Puerto Perales (Corregimiento de Puerto Perales)	348
Institución Educativa Rural Hermano Daniel (Corregimiento de las Mercedes)	267
Institución Educativa Rural Sede Balsora	29
Institución Educativa Rural Estación Cocorná (Corregimiento de Estación Cocorná)	195
Institución Educativa Doradal (corregimiento de Doradal)	840
TOTAL	**2.608**

Ración Industrializada

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Doradal (Corregimiento de Doradal)	472
TOTAL	**472**

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	472
TOTAL	**472**

Total, de Raciones diarias entre ración preparada en sitio e industrializada 3080.

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	472
TOTAL	**472**

Se relaciona a continuación las minutas patrón para las entregas de las raciones industrializadas a entregar por semanas de la siguiente manera:

La educación es de todos · Mineducación · PAE · Alimentos para Aprender · UNIDOS										ANEXO CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2023
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AMPM - NIVELIZADO SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA					
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA		**ROM**	NA		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	NA					
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR									

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**		**MENÚ No. 2**		**MENÚ No. 3**		**MENÚ No. 4**		**MENÚ No. 5**	
LÁCTEO	**Leche saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Leche saborizada**		**Kumis**	
	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	**Muffin con chips de chocolate**		**Panificado relleno con queso**		**Torta vainilla**		**Croissant relleno con queso**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta vainilla	80 gr	Croissant relleno con queso	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Gelatina de pata	20g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menu, en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfeccion previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual

Nota 4: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cascara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No esta permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario

Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana

Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)

Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja

Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba comun, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

PAE

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDÍGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENU No. 6		MENU No. 7		MENU No. 8		MENU No. 9		MENU No. 10	
	Leche entera		Bebida láctea con Avena		Leche saborizada		Yogurt		Leche entera	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc
	Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con queso		Croissant relleno de chocolate		Pan de maíz		Panificado relleno con bocadillo	
CEREAL	Galleta dulce (Tipo cuca)	60 g	Panificado relleno con queso	80 g	Croissant relleno de chocolate	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno con bocadillo	80 g
	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
FRUTA	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	200 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de crema	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú, en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto debera estar individual
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No esta permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba comun, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio debera presentar con 5 dias de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

PAE

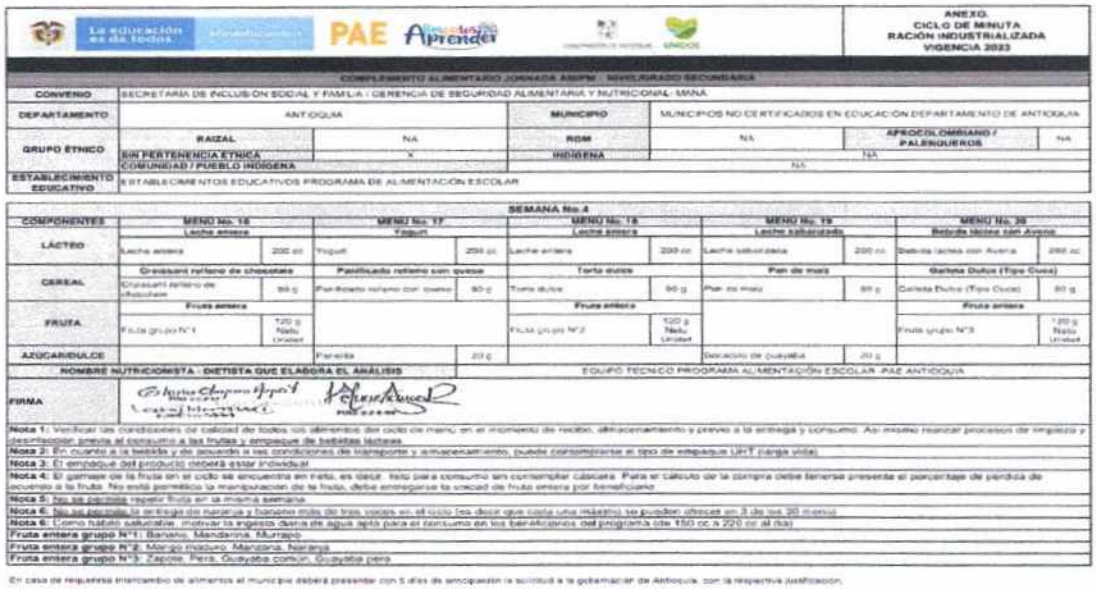
ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDÍGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No. 3										
COMPONENTES	MENU No. 11		MENU No. 12		MENU No. 13		MENU No. 14		MENU No. 15	
	Leche Saborizada		Leche entera		Bebida láctea con Avena		Kumis		Leche entera	
LÁCTEO	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
	Panificado relleno con queso		Ponqué con chips de chocolate		Torta dulce		Mojicon		Panificado relleno con arequipe	
CEREAL	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con chips de chocolate	80 g	Torta de chocolate	80 g	Mojicon	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
FRUTA	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Cocada con panela	20 g			Arequipe en sobre	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú, en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto debera estar individual
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No esta permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú)
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba comun, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio debera presentar con 5 dias de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.



ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÁMPM - BÁSICA Y MEDIA

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

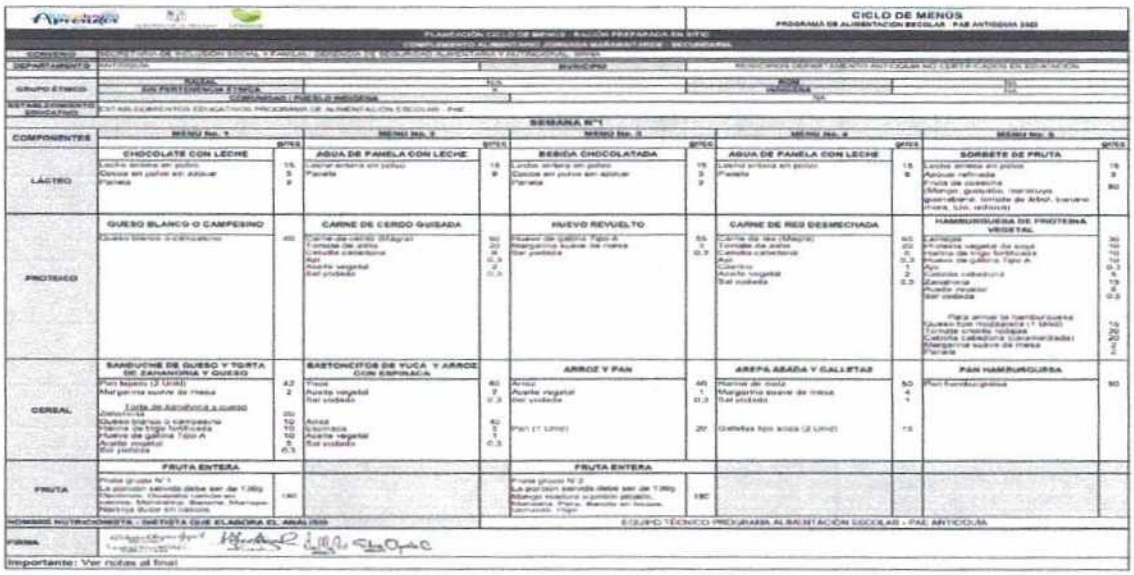
SEMANA No.4

COMPONENTES	MENU No. 16		MENU No. 17		MENU No. 18		MENU No. 19		MENU No. 20	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc
CEREAL	Croissant relleno de chocolate		Pandebado relleno con queso		Torta dulce		Pan de maíz		Galleta Dulce (Tipo Cuca)	
	Croissant relleno de chocolate	90 g	Pandebado relleno con queso	80 g	Torta dulce	90 g	Pan de maíz	80 g	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Panela	20 g			Bocadillo de guayaba	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú, en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto debera estar individual
Nota 4: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscaras. Para el calculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de perdida de acuerdo a la fruta. No está permitido la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana
Nota 6: No se permite la entrega de naranjas y bananos más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menús)
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los establecimientos del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Mandarina, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración preparada en sitio	2.608
TOTAL	**2.608**



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO / CONVENIO MARCO MANÁ - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA - GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE						

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENU No. 1	gr/cc	MENU No. 2	gr/cc	MENU No. 3	gr/cc	MENU No. 4	gr/cc	MENU No. 5	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	18	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	18	Leche entera en polvo	18
	Cocoa en polvo con azúcar	3	Panela	9	Cocoa en polvo con azúcar	3	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuya, guanabana, lulo de Árbol, tomate de árbol, lulo, refrisco)	80
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	50	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	45	Lentejas	30
			Tomate de arbol	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de arbol	20	Proteina vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0.3	Cebolla cabezona	8	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0.3			Ajo	0.3	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Cilantro	1	Ajo	0.3
			Sal yodada	0.3			Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	8
							Sal yodada	0.5	Zanahoria	15
									Aceite vegetal	2
									Sal yodada	0.5
									Para armar la hamburguesa	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate criollo rodajas	20
									Cebolla Cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	3
									Panela	3
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA		ARROZ Y PAN		AREPA ABAZA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Yuca	80	Arroz	45	Harina de maiz	50	Pan hamburguesa	80
	Margarina suave de mesa	2	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.3	Sal yodada	1		
	Torta de zahanoria y queso									
	Zahanoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40						
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	5						
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1	Pan (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	15		
	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0.3						
	Sal yodada	0.5								
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1	180			Fruta grupo N°2	180				
	La porción servida debe ser de 120g				La porción servida debe ser de 120g					
	Mandarina, Guayaba común en unidad, Manzana, Banana, Murrapo, Naranja, Kiwi en unidad				Mango maduro o común pequeño, Mandarina, Pera, Banano en unidad, Granadilla, Higo					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA					
FIRMA										

Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - GSAN
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACION

GRUPO ÉTNICO: RAZA: SIN PERTENENCIA ÉTNICA — COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A; ROM: N/A; INDÍGENA: N/A; N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No.10	gr/cc
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt Queso doble crema rallado Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	220 50 30	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Avena molida Azucar refinada	15 10 8	Leche entera en polvo Azucar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guiaba, curuba, guanábana, tomate de árbol, entre otr	15 9 60	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	15 5 9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, mandarin, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, pera, piña, miel, melón, manzana	90 90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
			Huevo de gallina Tipo A Tomate de árbol Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 2 0.3	Carne de res (Magra) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	80 20 8 0.3 2 0.3	Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0.3	Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.3 2 0.3
CEREAL	Nota: El yogurt para esta preparación no tiene intervención. No está permida la bebida de yogurt Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anticipación. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		FRIJOLES CON ARROZ		ARROZ CON ESPINACA Y PATACÓN PINTÓN		PASTAS CON HOGAO Y PLÁTANO CALADO		PAPAS A LA FRANCESA	
			Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Platano hartón verde Tomate de árbol Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Aguacate	40 1 0.3 20 40 20 8 14 0.3 40	Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Platano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0.3 70 7 0.3	Pasta corta Sal yodada Tomate de árbol Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Platano hartón maduro Margarina suave de mesa Panela Canela en polvo	30 0.3 20 4 14 3 0.3 70 3 2 0.01	Papa cáscara Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0.5
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba cocida en cascara. Mandarina, Banano, Murrapo. Naranja dulce en cascara.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA
Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2025

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARIA DE INCLUSION SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - GSAN
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACION

GRUPO ÉTNICO: RAZA: SIN PERTENENCIA ÉTNICA — COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A; ROM: N/A; INDÍGENA: N/A; N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Azucar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guiaba, curuba, guanábana, tomate de árbol, entre otr	15 9 60	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azucar Panela	15 5 9	Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEÍCO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL EN SALSA		CARNE DE CERDO GUISADA		LENTEJAS GUISADAS Y HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra) Pepa cajera Tomate de árbol Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 40 20 8 20 0.3 0.3 4 0.5	Carne de res (Magra) Proteina vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de árbol Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Laurel seco Oregano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	80 20 4 10 10 0.3 0.3 0.3 0.3 3 0.3	Carne de cerdo (Magra) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0.3 0.5 1 0.3	Lenteja Pepa cajera Zanahoria Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	20 20 14 20 8 0.3 0.3 0.3 55 5 0.3
CEREAL	SANDUICHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO BLANCO O CAMPESINO		ARROZ CON ZANAHORIA		PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Pan tajado (2 Unid) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y avena: Zanahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortalecida Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 2 25 10 10 10 5 0.3	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0.3	Pasta corta Cebolla cabezona Tomate de árbol Laurel seco Sal yodada Aceite vegetal Platano hartón maduro Aceite vegetal	25 4 70 0.3 0.3 2 70 7	Arroz Harina de avena con banano: Aceite vegetal Sal yodada Harina de avena con banano: Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0.3 20 10 5 0.3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0.3 50 3 0.3
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o piña picada. Mandarina, Pera, Sandia en trozos, Ciruelas, Higo	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba cocida en cascara. Mandarina, Banano, Murrapo. Naranja dulce en cascara.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA
Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA - GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - SAN			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	N/A
	AFROCOLOMBIANO / PUEBLO INDÍGENA		N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	g/cc	MENÚ No. 17	g/cc	MENÚ No. 18	g/cc	MENÚ No. 19	g/cc	MENÚ No. 20	g/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 5 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 5 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluva, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo, sin azúcar Panela	15 5 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO Huevo de gallina Tipo A Plátano harton maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 80 4 0.5	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 8 0.3 1 0.5 15	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0.3 2 0.5	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 10 4 0.3 2 0.5	HUEVO FRITO Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	2 0.3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	60 14 1 0.3	PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	140 6 0.3 19	ARROZ BLANCO Y PURE DE PLÁTANO Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano harton maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	60 1 0.3 70 5 0.3	ARROZ ROJO Y BASTONCITOS DE YUCA FRITA Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Aceite vegetal Sal yodada	60 5 1 0.3 80 6 0.3	CAZUELA DE FRIJOLES CON ARROZ, MAGITOS, MADURO Y AGUACATE Arroz Aceite vegetal Sal yodada Maíz tierno Fríjol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal Aguacate	60 1 0.3 10 20 14 20 8 0.3 50 5 40
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común sin cáscara. Mandarina, Banano, Murapo. Naranja dulce en casco	150					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Piña con miel picada. Papayuela picada. Papaya picada. Melón picado	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Importante: Ver notes al final

CUPOS ASIGNADOS	RACIONES EN TOTAL	DIAS PROGRAMADOS
3080	10.061	3

TOTAL, RACIONES INDUSTRIALIZADAS	DIAS PROGRAMADOS
1416	
TOTAL, RACIONES PARA PREPARAR EN SITO	3
8645	

Nota: Estas especificaciones son para raciones industrializadas y víveres para preparar en sitio en cada una de las entregas deberán suministrar 3.080 cada una, para 2 días calendario escolar y suministrar 3429 para ración preparada en sitio y 472 para ración industrializada una entrega de 3.901 raciones para 1 día calendario escolar, las entregas deberán realizarse para cubrir los 3 días calendario escolar, para un total de 10.061 raciones.

3. OBLIGACIONES

3.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATISTA)

1. Realizar la entrega de paquetes alimentarios industrializados y de los insumos para preparar en sitio en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del municipio de puerto triunfo-Antioquia.
2. Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
3. Velar porque los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato se dé cumplimiento a la resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social de manera tal que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
4. Presentar con cada perfeccionamiento de cuentas los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral de trabajadores a su cargo que utilice en la ejecución del presente contrato.
5. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
6. Restricción de compra de alimentos por fuera del listado de la minuta establecida de mana y de marcas aprobadas.
7. Las raciones industrializadas y las preparadas en sitio deben de componerse de lo establecido por la gerencia MANA, de lo cual se estableció en la CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600015968.
8. Cada paquete debe entregarse debidamente separado y clasificado.
9. Las actas de entrega y/o factura al Municipio de los paquetes alimentarios, deben responder a las cantidades requeridas en el contrato y al listado de alimentos establecido por la gerencia MANA y el número de cupos solicitados.
10. Para garantizar el requerimiento nutricional de todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios, las cantidades de alimentos empacados y entregados deben estar completas de acuerdo a las unidades de empaque.

11. Los alimentos no deben ser reempacados (contando estos con el rotulo requerido según Resolución 5109 de 2005).
12. Reposiciones y devoluciones de alimentos que no cumplan con las especificaciones de calidad, deben hacerse máximo en las 24 horas siguientes al reporte.
13. Atender con diligencia, oportunidad, responsabilidad, eficiencia y eficacia, las solicitudes, observaciones y requerimientos de la Administración Municipal.
14. Realizar entrega de los paquetes industrializados alimentarios a los funcionarios encargados del PAE en los corregimientos de Doradal, Santiago Berrio y en La Cabecera Municipal, en donde debe de Transportar los alimentos con las medidas indicadas por el supervisor y de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, a cada una de las Instituciones Educativas.
15. Para la entrega de los paquetes, deberá contar con los Elementos de Bioseguridad, para quienes entregan los paquetes alimentarios en pro a la prevención de la pandemia del COVID-19.
16. Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.
17. Contar con una bodega que cumpla con las normas de sanidad, para la recepción de las raciones industrializadas, y su previa distribución.
18. Los alimentos que se suministran con su respectivo registro sanitario y demás información requerida por el INVIMA, teniendo presente que los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en Anexo 1 de la Resolución 00335 de 2021, así como con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011, la Resolución 810 del 2021 y las demás normas vigentes, de conformidad con la modalidad de atención aplicable. Buscando estrategias que permitan la activación de la economía local, a través de las compras públicas a los productores de insumos de alimentos para la ejecución del programa cumpliendo las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020 y del Decreto 248 de 2021, y demás normatividad aplicable, realizando el registro en el formato establecido para evidenciar su cumplimiento.
19. Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.
20. Contar con una bodega para el acopio de los alimentos que se encuentre ubicada en el Departamento de Antioquia.
21. Cumplir con lo estipulado en el manual de compras públicas locales.
22. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATANTE)

✓ Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
✓ Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
✓ Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

4.1. VALOR: El valor del presupuesto oficial- establecido para la ejecución del presente proceso es de **TREINTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS MCTE ($31.631.784)**, en donde se incluyen las contribuciones legales.

La cantidad de raciones industrializadas se discriminan en el siguiente cuadro:

CUPOS ASIGNADOS	RACIONES	DIAS PROGRAMADOS	VALOR DEL PAQUETE ALIMENTARIO	TOTAL
3080	10.061	3	$3.144	$ 31.631.784

El valor propuesto debe contemplar los gastos que se generan para la suscripción y legalización del contrato y los descuentos en los pagos. Dichos pagos estarán precedidos de la certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR RACION UNIDAD	VALOR TOTAL
1	Ración Industrializada y ración preparada en sitio	1 unidad	10061	$3062	$30.806.782
2	Transporte por ración a entregar (aporte del municipio)	1 unidad	10061	$82	$825.002
TOTAL					$31.631.784

5.REQUISITOS HABILITANTES, DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN.

Antes de proceder a la realización de la aceptación, se procederá a efectuar un examen preliminar de la propuesta con el fin de determinar y verificar si cumple con los requisitos esenciales del presente proceso de contratación, es decir si la propuesta se ajusta a la oferta, si no se configura en ella ninguna de las causales de rechazo contenidas en esta invitación de mínima cuantía y si cumple con los requisitos habilitantes.

Si de esta evaluación preliminar resultare que la propuesta no se ajusta a la presente invitación pública, si se configura en ella alguna de las causales de rechazo y/o si no cumple o no subsanó en el tiempo estipulado por la entidad alguna de los requisitos habilitantes, la propuesta será rechazada.

6. CAPACIDAD JURÍDICA:

Los documentos jurídicos que se verifiquen y que ameriten aclaración serán solicitados por la entidad, en la fecha establecida en el cronograma de actividades y se les otorgara un plazo perentorio para su aclaración.

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto para aclarar o corregir, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

Los documentos de tipo jurídico que deben allegar los oferentes son los siguientes:

DOCUMENTOS JURÍDICOS	CUMPLE	NO CUMPLE	HABILITADO	NO HABILITADO
Carta de presentación de la propuesta				
Certificado de existencia y Representación legal. (*si es persona jurídica*) Actividades económicas				
Certificado de registro mercantil. (*si es persona natural*) Actividades económicas				
Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica, o de la persona natural según el caso.				
Copia del RUT. (Para la persona jurídica RUT de la persona jurídica y del representante legal)				
Certificado de antecedentes disciplinarios. (De la persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica; o de la persona natural según el caso).				
Certificado de antecedentes fiscales. (De la persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica; o de la persona natural según el caso).				
Certificado de antecedentes judiciales. (Del representante legal de la persona jurídica; o de la persona natural según el caso)				

Póliza De Seriedad de la oferta				
Compromiso Anticorrupción				
Anexo Aceptación de condiciones mínimas excluyentes				
Planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social, integral y parafiscal y/o Certificación expedida por el Contador público de la persona natural o jurídica.				
Experiencia exigida				
Póliza Seriedad de la Oferta				
Documento de Constitución de consorcio, unión temporal u otra forma asociativa.				

-. Carta de presentación de la propuesta. Modelo se anexa con la presente invitación.

-. Certificado de existencia y representación legal y/o registro mercantil, expedida por la Cámara de Comercio, con una fecha de expedición dentro de los 30 días calendario, anteriores a la fecha señala en el cronograma para el cierre del proceso el objeto social de la sociedad deberá incluir las actividades principales objeto de la presente selección pública.

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar su respectivo certificado, si fuera el caso.

Si el representante legal de la sociedad tiene restricciones para presentar la propuesta o contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano competente.

-. Fotocopia de la cédula de ciudadanía (Persona natural o del representante legal de la persona jurídica).

En el caso de unión temporal o consorcio, se debe anexar la cedula de ciudadanía de cada uno de los integrantes y del representante legal.

-. Fotocopia del Certificado del Registro Único Tributario (RUT)
Para efectos de conocer el régimen al que pertenece el proponente, deberá anexarse el RUT. Para los Consorcios o Uniones Temporales, deberá presentarse el correspondiente a cada uno de sus integrantes.

-. Planilla de pago de los Aportes a la Seguridad Social Integral y Parafiscales.
Según lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 797 de 2003, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá acreditar el pago de los aportes

de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando a ello haya lugar.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

-. Certificado de responsables fiscal.
La entidad verificará el certificado de no estar incluidos en el boletín de responsables fiscales en la página web de la Contraloría General de la Nación.

-. Certificado de antecedentes disciplinarios, inhabilidades e incompatibilidades.
La entidad verificará el certificado de antecedentes disciplinarios y de inhabilidades e incompatibilidades en la página web de la Procuraduría General de la Nación.

-. Certificado de antecedentes judiciales.
La entidad verificará el certificado de antecedentes judiciales en la página web www.policia.gov.co.

-. Certificado de medidas correctivas.
La entidad verificará el certificado de medidas correctivas en la página web www.policia.gov.co.
-. Certificado de experiencia.
El proponente deberá acreditar una experiencia consistente en haber suscrito, un contrato de suministro de alimentos, aportando la terminación y liquidación y/o recibo a satisfacción igual o superior al cien por ciento (100%) del valor del presupuesto oficial.

7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR DE PUBLICACIÓN Y ENTREGA DE DOCUMENTOS
Publicación de Estudios Previos y de la Invitación pública.	31/10/2023	www.colombiacompra.gov.co
Plazo para presentación de observaciones a la invitación pública y plazo para solicitar limitar la convocatoria a Mipymes.	1/11/2023 hasta las 15:00 horas	www.colombiacompra.gov.co

Respuesta a las Observaciones y expedición de adendas y Publicación de aviso para limitar o no el proceso a Mipymes.	1/11/2023 hasta las 15:30 horas	www.colombiacompra.gov.co
Plazo para entregar propuestas y cierre del proceso, audiencia de recepción de ofertas y apertura de sobres.	2/11/2023 hasta las 15:30 horas	www.colombiacompra.gov.co
verificación de las propuestas.	2/11/2023 hasta las 15:35 horas	www.colombiacompra.gov.co
Publicación y traslado informe de evaluación.	2/11/2023 a las 17:00 horas	www.colombiacompra.gov.co
Presentación de observaciones al informe de verificación Termino para subsanar	3/11/2023 hasta las 17:00 horas	www.colombiacompra.gov.co
Comunicación de la aceptación de la oferta y Respuesta a las observaciones a la evaluación	3/11/2023 a las 18:00 horas	www.colombiacompra.gov.co

Validez de la oferta: 60 días calendario

EXPEDICIÓN DE ADENDAS: Podrán expedirse adendas en cualquier etapa del proceso cuando hubiere lugar a aclarar el contenido de la invitación, modificar el cronograma, o cuando el interés público así lo indique.

8. FACTOR DE SELECCIÓN: De conformidad con el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el menor precio constituye el factor de selección: "*La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente*".

9. FACTORES DE DESEMPATE: De acuerdo con lo establecido en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en caso de empate, la administración aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.

10. CONTRATO
La oferta y su aceptación constituyen el contrato.

11. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO
El plazo para la ejecución total del contrato será de **tres (03) días calendario escolar**, contados a partir de la firma del acta de inicio del contrato.

12. LUGAR DE EJECUCIÓN: Los suministros se entregarán en el Municipio de Puerto Triunfo, de acuerdo con los destinos del servicio.

13. FORMA DE PAGO: Para la forma de pago una vez se suscriba el contrato de la Selección de mínima cuantía No. **CMC- 149 de 2023**, el Municipio de Puerto Triunfo pagará el Valor del contrato de la siguiente manera:

Único pago, una vez cumplidos los requisitos de ejecución y encontrándose suscrita el acta de inicio; mediante acta de supervisor que se suscribirá entre las partes, para lo cual requerirá que el contratista cumpla con los siguientes requisitos:

Informe final, Comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento por parte del Contratista de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

El Contratista deberá presentar para el trámite de sus cuentas además de los documentos relacionados la factura de venta, en original y copia, la cual debe cumplir, como mínimo, los requisitos de las normas fiscales establecidas en el artículo 617 del Estatuto Tributario. La fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato, el concepto del bien o servicio que se está cobrando.

Los pagos se realizarán dentro de los noventa días calendarios siguientes a la radicación de la respectiva factura y estará precedido de la certificación de cumplimiento a satisfacción, expedida por el supervisor del contrato, previa presentación del informe correspondiente.

Parágrafo: Los valores a cancelar a favor del contratista estarán sujetos a retención en la fuente y retención de ICA conforme a las tarifas y condicione establecidas por estatuto tributario nacional y el estatuto de rentas municipal respectivamente. Igualmente estarán sujetos al pago de estampillas municipales equivalentes al seis por ciento (6%) del valor total del contrato y una contribución de seguridad equivalente al cinco por ciento (5%) del contrato, esta última aplica únicamente para los contratos de obra pública.

El pago de las estampillas se realizará se realizará mediante deducción la cual se aplicará a cada pago parcial autorizado, esto para los contratos cuya cuantía no superen los cien millones de pesos ($100.000.000); en caso de superar este monto deberán cancelar la totalidad de las estampillas antes de la legalización del contrato en las cuentas que la tesorería municipal tenga habilitadas para tal fin. Para el caso de la contribución de seguridad (5%) el pago se realizará mediante deducción la cual se aplicará se aplicará al anticipo y cada pago parcial autorizado sin importar el monto del contrato.

14. GARANTÍAS: De acuerdo al Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 "La Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición

en Grandes Superficies", por tanto, en la presente adquisición la Administración estima la exigencia de las siguientes garantías:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Seriedad de la oferta	10% del Valor del Contrato	Tres (3) meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta.
Cumplimiento	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Responsabilidad civil extracontractual	200 smlmv	Por el término del contrato

15. Convocatoria Limitada a Mipyme:
Para la presente convocatoria se podrá limitar a Mipyme, siempre y cuando los interesados cumplan con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por Decreto 1860 de 2021, los cuales establecen lo siguiente:

> **Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme**. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:
> **1.** El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
>
> **2.** Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.
>
> Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.
>
> **PARÁGRAFO**. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las

convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.
Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.

NOTA: Los posibles interesados deberán enviar una comunicación por escrito y debidamente suscrita por el oferente (si es persona jurídica deberá suscribirla el representante legal) a través de mensaje en el portal SECOP II; para lo cual solamente serán tenidas en cuenta aquellas manifestaciones que reúnan los siguientes requisitos:

1. Manifestar de Manera expresa "Limitar a MIPYMES" el presente proceso de selección.

2. Haber sido enviadas dentro del término señalado en el Cronograma del Proceso.

3. Contener la identificación del proceso de selección al que se refieren.

4. Allegar los documentos enunciados en los artículos 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por Decreto 1860 de 2021.

5. De presentarse éstas en uniones temporales o consorcios que quieran participar en este proceso de selección deberán estar integrados únicamente por MIPYMES y cumplir de manera individual los requisitos mínimos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por Decreto 1860 de 2021.

6. En caso de no recibirse solicitud de convocatoria limitada por un número igual o superior a dos (2) MIPYMES o en el evento de presentarse y no cumplan con los requisitos establecidos, podrán participar todas las personas naturales y jurídicas, nacionales y extranjeras, consorcios y/o uniones temporales y demás formas asociativas legalmente constituidas, cuyo objeto social cubra las actividades necesarias para cumplir con el objeto del presente proceso de selección, que no estén incursos en las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades consagradas en el ordenamiento legal.

7. Se limitará el presente proceso de contratación a Mipyme siempre y cuando las solicitudes presentadas cumplan con los requisitos establecidos para limitar el proceso

16. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA: Las causales que generarían el rechazo de las ofertas del proceso son:

a). Cuando el proponente se halle incursos en algunas de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.

b). Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumplan todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de la Invitación pública.

c). Cuando el precio de la Propuesta exceda el Presupuesto Oficial Estimado indicado en esta oferta.

d). Cuando la oferta no cumple con el plazo estipulado en el presente proceso de contratación.

e). Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por la misma persona natural, jurídica o por una interpuesta.

f). Cuando una vez otorgado el plazo para subsanar los requisitos habilitantes el proponente no lo haga dentro del término para ello.

g). cuando la propuesta no sea presentada personalmente por la persona natural o el representante de la persona jurídica, o en caso de remitirla por un tercero no tenga poder debidamente autenticado.

h) Cuando el código de actividad económica inscrita en el Certificado de Existencia y Representación Legal o en el Registro Mercantil, no correspondan a la actividad económica o al objeto social exigido en los estudios previos y en la invitación.
i). Cuando la propuesta no cumpla con la integridad del objeto del presente proceso de contratación, es decir, se presente en forma parcial.
j). Cuando no presente la garantía de seriedad del proceso correspondiente.

17. DECLARATORIA DESIERTA: En caso de no lograrse la habilitación, la entidad declara desierto el proceso mediante comunicación motivada que se publicará en el SECOP.

17. MODIFICACIONES A LAS CONDICIONES DE LA INVITACIÓN PÚBLICA: El Municipio hará las aclaraciones o modificaciones que consideren necesarias al aviso de convocatoria mediante adendas.
En caso de expedirse adendas se hará hasta un (1) día hábil anterior a la fecha límite de la presentación de las propuestas, en todo caso no podrán expedirse y publicarse adendas el mismo día en que se tiene previsto el cierre del proceso de selección, ni siquiera para la adición del término previsto para ello.
En el evento en que se modifiquen los plazos y términos del proceso de mínima cuantía, la adenda modificatoria deberá incluir el nuevo cronograma para extender las etapas previstas.
Las adendas se publicarán en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP.

18. LUGAR FÍSICO O ELECTRÓNICO DE CONSULTA: En la Oficina de Contratación Municipal y en el Portal Único de Contratación www.contratos.gov.co.

19. SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato que se genere estará a cargo de la **Secretaria de Gobierno** del Municipio de Puerto Triunfo Antioquia.

20. OFERENTE ÚNICO
El municipio podrá adjudicar el contrato cuando solo se haya presentado una oferta, y esta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la Invitación Pública.

21. INDEMNIDAD: El Contratista se obliga a mantener indemne al Municipio frente a cualquier posible reclamación o litigio proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones, omisiones, ocasionados por el mismo, subcontratistas, dependientes o sus proveedores durante la ejecución del contrato objeto de la presente convocatoria.

22. MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, el Municipio mediante resolución motivada, impondrá las multas señaladas en el apartado de condiciones técnicas del servicio, máximo hasta diez por ciento (10%) del valor del mismo, sin trámite diferente al señalado en las normas vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato. Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 201.

23. SANCIÓN PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento total o parcial por parte del Contratista, o de declaratoria de caducidad, el Municipio hará efectiva la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un equivalente al *diez por ciento* (10%) del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la resolución correspondiente y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados. El valor de las multas y de la penal pecuniaria a que se refieren las cláusulas precedentes, ingresará al Tesoro y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor del Contratista, si las hubiere. Para ello de manera previa, el Contratista autoriza esta deducción con la suscripción del presente contrato. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción coactiva.
24. CADUCIDAD: Conforme el ordenamiento vigente, el Municipio podrá declarar la caducidad del contrato por medio de resolución motivada, en los siguientes casos:

a. Cuando por culpa imputable al Contratista no se ejecute satisfactoriamente el contrato.
b. Cuando el Contratista no diere inicio a la ejecución del contrato.
c. Cuando suspendida la ejecución por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanuda dentro de los 5 días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron la misma.
d. Cuando a juicio del Municipio, el incumplimiento derive en consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o den origen a perjuicios para la Entidad.
e. Cuando el Contratista reúse sin fundamento acatar las recomendaciones del supervisor, a no ser que las mismas varíen sustancialmente el objeto o agraven su ejecución, esto sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado de garantías.
f. Por las demás causales establecidas en la normatividad vigente.

La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización del Contratista, quien se hará acreedor a las sanciones previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

LINA MARITZA RESTREPO CÁRDENAS
SECRETARIO DE GOBIERNO
DECRETO 102 DEL 21 DE JULIO DE 2020, modificado 052-2022

Proyecto: Alejandra Cortes