



**Alcaldía  
San José de  
la Montaña**

**INVITACION PÚBLICA Nro. MIN-25-2025**

**PARA PRESENTAR OFERTAS PARA:** “INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2025”.

**PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA:** El Municipio de San José de la Montaña, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 0019 de 2012 y Decreto Reglamentario 1082 de 2015, está interesado en recibir su oferta dentro del proceso de Selección de Mínima Cuantía conforme a los términos, condiciones y especificaciones establecidas en el presente documento. Se advierte que de conformidad con lo dispuesto en el numeral 12 del Art. 25 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el parágrafo 1º del Art. 2º de la ley 1150 de 2007 y el Art 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de San José de la Montaña, realizó los correspondientes estudios previos que justifican la presente invitación pública.

**CONVOCATORIA VEEDURÍAS CIUDADANAS:** El Municipio de San José de la Montaña – Antioquia, convoca a las veedurías ciudadanas para que ejerzan vigilancia preventiva y posterior al presente proceso de selección, haciendo recomendaciones escritas y oportunas de cara a la ejecución del programa, proyecto o contrato de la entidad, así como ante los organismos de control del Estado, para mejorar la eficiencia institucional y la actuación de los funcionarios públicos.

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en la Ley 850 de 2003, el inciso tercero del artículo 66 de la ley 80 de 1993, y el Decreto 1082/2015 para lo cual pueden consultar este proceso en el SECOP II.

**OBJETO:** “INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2025”.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

DE ACUERDO A LOS ANALISIS DE PRECIOS UNITARIOS Y LA INFORMACIÓN CONTEMPLADA EN EL ESTUDIO PREVIO

**TIPO DE CONTRATO:** SUMINISTRO

**FICHA TÉCNICA**

| Nº<br>ORDEN | CODIGO DANE  | NOMBRE DEL<br>ESTABLECIMIENTO<br>EDUCATIVO                                           | TOTAL<br>CUPOS | MINUTA<br>REGULAR               | DÍAS DE<br>ATENCIÓN<br>CALENDARIO<br>ESCOLAR |
|-------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| 1           | 205658000374 | INSTITUCION<br>EDUCATIVA<br>FRANCISCO ABEL<br>GALLEGO SEDE<br>CONGO                  | 8              | RACIÓN<br>PREPARADA EN<br>SITIO | 23                                           |
| 2           | 205658000170 | INSTITUCION<br>EDUCATIVA<br>FRANCISCO ABEL<br>GALLEGO SEDE LA<br>MARIELA- SANTA INES | 4              | RACIÓN<br>PREPARADA EN<br>SITIO | 23                                           |



|                                                                                                                   |              |                                                                         |     |                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------|----|
| 3                                                                                                                 | 205658000021 | INSTITUCION<br>EDUCATIVA<br>FRANCISCO ABEL<br>GALLEGO SEDE LA<br>MARIA  | 8   | RACIÓN<br>PREPARADA EN<br>SITIO | 23 |
| 4                                                                                                                 | 205086000246 | INSTITUCION<br>EDUCATIVA<br>FRANCISCO ABEL<br>GALLEGO SEDE EL<br>CARIBE | 17  | RACIÓN<br>PREPARADA EN<br>SITIO | 23 |
| 5                                                                                                                 | 205658000366 | INSTITUCION<br>EDUCATIVA<br>FRANCISCO ABEL<br>GALLEGO SEDE<br>POTRERITO | 8   | RACIÓN<br>PREPARADA EN<br>SITIO | 23 |
| 6                                                                                                                 | 105658000124 | INSTITUCION<br>EDUCATIVA<br>FRANCISCO ABEL<br>GALLEGO SEDE<br>URBANA    | 359 | RACIÓN<br>PREPARADA EN<br>SITIO | 23 |
| <b>TOTAL, CUPOS INSTITUCION EDUCATIVA<br/>FRANCISCO ABEL GALLEGO DEL MUNICIPIO DE<br/>SAN JOSE DE LA MONTAÑA.</b> |              |                                                                         | 404 |                                 |    |

**Nota:** La distribución de los cupos para los establecimientos educativos se realizará con cortes de las matriculas del SIMAT, que se le entregarán con antelación al proveedor para que realice dicha distribución de raciones por vereda y zona urbana.

**Las entregas de las raciones por parte del proveedor se deben realizar en los horarios estipulados por la entidad en el horario laboral: lunes a viernes de 8:00 AM a 12:00 PM y en la tarde de 2:00 PM a 5:00 PM.**

**CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:** Todos los Elementos que se detallan a continuación deben ser productos de marca reconocida de buena calidad, se deben entregar bajo demanda de acuerdo a los requerimientos de la entidad.

**FICHA TECNICA RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI PAE 2025-1.**

Los víveres descritos en el anexo “Ciclo de menú Ración Industrializada - RI PAE 2025-1”

| PRODUCTO                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche saborizada 200 cc                                                            |
| Muffin con chips de chocolate 80 gr                                                |
| Fruta grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Zapote, Pera, Guayaba común. 120 gr/unidad |
| Bebida láctea con avena 200 cc                                                     |
| Panificado relleno con queso 80 gr                                                 |
| Cocada con panela 20 gr                                                            |



|                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche líquida entera 200 cc                                                           |
| Torta dulce (vainilla, veteado de chocolate, limón, chocolate, coco, zanahoria) 80 gr |
| Croissant de queso 80 gr                                                              |
| Panelita 20 gr                                                                        |
| Kumis 200 cc                                                                          |
| Panificado relleno con arequipe 80 gr                                                 |
| Fruta grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja, Granadilla 120 gr / unidad      |
| Galleta dulce (tipo cuca) 80 gr                                                       |
| Dulce de leche 20 gr                                                                  |
| Croissant relleno de chocolate 80 gr                                                  |
| Yogurt 200 cc                                                                         |
| Pan de maíz 80 gr                                                                     |
| Blanqueado de panela 20 gr                                                            |
| Panificado relleno con bocadillo 80 gr                                                |
| Ponqué con chips de chocolate 80 gr                                                   |
| Arequipe en sobre 20 gr                                                               |
| Panificado integral 80 gr                                                             |
| Bocadillo de guayaba 20 gr                                                            |

|               |                                                                                  |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AE</b>     | Alimentación Escolar                                                             |
| <b>CAE</b>    | Comité de Alimentación Escolar                                                   |
| <b>CCT</b>    | Comida Caliente Transportada                                                     |
| <b>EE</b>     | Establecimientos Educativos                                                      |
| <b>ETA</b>    | Enfermedad Transmitida por Alimentos                                             |
| <b>ETS</b>    | Entidad Territorial en Salud                                                     |
| <b>ETC</b>    | Entidades Territoriales Certificadas                                             |
| <b>ICBF</b>   | Instituto Colombiano de Bienestar Familiar                                       |
| <b>IE</b>     | Institución Educativa                                                            |
| <b>INVIMA</b> | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos                     |
| <b>IRCA</b>   | Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano                          |
| <b>IVC</b>    | Inspección, Vigilancia y Control                                                 |
| <b>MEN</b>    | Ministerio de Educación Nacional                                                 |
| <b>NNAJ</b>   | niños, niñas, adolescentes y jóvenes                                             |
| <b>PAE</b>    | Programa de Alimentación Escolar                                                 |
| <b>SIMAT</b>  | Sistema integrado de matrícula                                                   |
| <b>SISBEN</b> | Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales     |
| <b>UApA</b>   | Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender |

**Nota:** De la presente ficha técnica hace parte Anexo técnico Calidad e Inocuidad, Ciclo de menú Ración Industrializada - RI PAE 2024-2.

El objeto del convenio se desarrollará suministrando los productos alimenticios de los ciclos de menú; **documento que se anexa (Ciclo de menú RI 2025).**



**NOTA:** Los valores del presente contrato incluye gastos de operación, laborales, transporte, retenciones y demás gastos que se generen en su ejecución.

**El proveedor deberá Cumplir con las siguientes actividades:**

- Garantizar el cumplimiento de las características técnicas de los elementos requeridos.
- Realizar los cambios de los elementos que no cumplan con las especificaciones requeridas.
- Entregar oportunamente los elementos solicitados.

**FICHA TECNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS PAE 2025-1.**

**CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:**

| FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTOS                                                    | UNID DE MEDIDA | ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| LECHE ENTERA EN POLVO                                        | Gramos         | Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011                                                                                                                                   |
| CHOCOLATE EN PASTA                                           | Gramos         | Cumplir con NTC 793: Chocolate de Mesa - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche. |
| PANELA                                                       | Gramos         | Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.                                                                                                                                                                                                                              |
| PAN TAJADO (2 UNIDADES)                                      | Gramos         | Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tajada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| MARGARINA SUAVE DE MESA                                      | Gramos         | Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| GALLETA CON SABOR A MANTEQUILLA O QUESO                      | Gramos         | La galleta en piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo. Humedad: Máximo 12% Acidez (expresada                                                                                                                                                    |



|                           |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |        | en ácido láctico): Máximo 0.10% Índice de peróxido: Máximo 5 mEq/kg Cenizas totales: Máximo 3%. Tiempo de vida útil Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| QUESO BLANCO<br>CAMPESINO | Gramos | El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación, esté listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Estar libres de plaguicidas. No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. |
| ACEITE                    | Gramos | Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente Norma. Las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras                                                   |
| SAL YODADA                | Gramos | Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15° C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ARROZ                     | Gramos | Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|                         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         |        | elaboración el germen y las capas de la aleurona, empackado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| FRIJOL GARGAMANTO       | Gramos | Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empackado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empackado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. |
| PLATANO VERDE<br>HARTON | Gramos | Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                       |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |        | almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| CARNE DE RES<br>MAGRA | Gramos | Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°. El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacío. |
| TOMATE DE ALIÑO       | Gramos | Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 días.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| CEBOLLA JUNCA         | Gramos | Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 días.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ZANAHORIA             | Gramos | No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe de exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Min salud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|                                                                 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AJO                                                             | Gramos | No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| CILANTRO                                                        | Gramos | Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.- Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad.- Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.                                                                                                                                                                   |
| PAN REDONDO                                                     | Gramos | Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será redonda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| HUEVOS                                                          | Unidad | Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| FRUTA #1 GUAYABA                                                | Unidad | Fruta fresca, sin magulladuras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| FRUTA# 2 (MANGO MADURO GRANADILLA, MANZANA ZAPOTE, PERA)        | Unidad | Fruta fresca, sin magulladuras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| FRUTA#3 (MANGO PINTON, PIÑA ORO MIEL PAPAYUELA, PAPAYA, MELLON) | Unidad | Fruta fresca, sin magulladuras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| FRUTA DE COSECHA                                                | Gramos | Fruta fresca, sin magulladuras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| HARINA DE MAIZ                                                  | Gramos | Harina de maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente |



|                                          |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CALLERTA TIPO<br>CRACKER (2<br>UNIDADES) | Unidad/Taco | Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984. Producto crujiente y semi duro, de color amarillo tostado, con sabor salado con ligero dulzor, elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa vegetal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| AZUCAR                                   | Gramos      | El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empaquetar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PAN TIPO<br>HAMBURGUESA (2<br>UNIDADES)  | Unidad      | Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tipo hamburguesa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| QUESO<br>MOZALERECLA 1<br>LONCHITA       | Gramos      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| CEBOLLA CABEZONA                         | Gramos      | Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| LENTEJAS                                 | Gramos      | Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empaquetado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empaquetado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. |



|                                |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PROTEINA VEGETAL<br>CARVE      | Gramos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| HARINA DE TRIGO<br>FORTIFICADA | Gramos | Harina de Trigo, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.                                                                  |
| BEBIDA DE YOGURT               | Litro  | Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, del ácido láctico de la leche de vaca. Ligeramente ácido con ph entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico. Olor. Característico a la fruta (frutilla, durazno, coco, etc.), sabor: Característico. Olor Característico. Aspecto: Uniforme, libre de burbujas y materiales ajenos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| HOJUELAS DE MAIZ               | Gramos | De trigo, apariencia granosa, color beige, olor característico, sabor agradable, ph 6, textura suave y crujiente, empacada en bolsa de polietileno transparente, que cumpla con las especificaciones del Decreto No. 130/006.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ESPINACAS                      | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PAPA CRIOLLA                   | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. |



|                         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PAPA CAPIRA             | Gramos | Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. Papa Variedad capiro, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| CARNE DE CERDO<br>MAGRA | Gramos | Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla, empacada al vacío y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo |
| ESPAGUETIS              | Gramos | Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| CANELA                  | Gramos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ARVEJA VERDE            | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|                |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |        | consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| PIMENTON       | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| OREGANO SECO   | Gramos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| LAUREL SECO    | Gramos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PASTA CORTA    | Gramos | Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| PLATANO MADURO | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. |
| AVENA          | Gramos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| YUCA           | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| GUINEOS        | Gramos | Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



### ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El objeto del convenio se desarrollará suministrando los productos alimenticios de los ciclos de menú; **documento que se anexa (Ciclo de menú PAE RPS Regular 2025).**

**Ración para preparar** en sitio para 404 cupos, con las condiciones técnicas que describen las raciones a todo costo son las siguientes:

| ESTRATEGIA  | CANTIDAD DE CUPOS DIARIOS | CANTIDAD DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A SUMINISTRA LA RACIÓN | TOTAL DE RACIONES ALIMENTARIAS | VALOR DE LA RACIÓN CONVENIO INTERADMINISTRATIVO | VALOR DE LA RACIÓN APOORTE MUNICIPIO | VALOR TOTAL DE LA RACION |
|-------------|---------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
|             |                           |                                                            |                                | N° 25AS133D1933                                 |                                      |                          |
| PAE REGULAR | 404                       | 23                                                         | 9292                           | \$ 3.293                                        | \$ 907                               | \$ 4.200                 |

| DESCRIPCIÓN DE LA RACIÓN            | DÍAS DE ATENCION CALENDARIO ESCOLAR | CUPOS | TOTAL DE RACIONES ALIMENTARIAS | VALOR DE LA RACIÓN CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 25AS133D1933 | VALOR DE LA RACIÓN APOORTE MUNICIPIO |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI PAE     |                                     |       |                                | \$ 3.293                                                        | \$ 907                               |
| RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS PAE | 23                                  | 404   | 9292                           | \$ 3.293                                                        | \$ 907                               |
| DESCRIPCIÓN DE LA RACIÓN            |                                     |       |                                | VALOR TOTAL DE LA RACION                                        | VALOR TOTAL                          |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI PAE     |                                     |       |                                | \$ 4.200                                                        | \$ 0                                 |
| RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS PAE |                                     |       |                                | \$ 4.200                                                        | \$ 39.026.400                        |
| TOTAL                               |                                     |       |                                |                                                                 | \$ 39.026.400                        |

| VALOR TOTAL APOORTE MUNICIPIO<br>Disponibilidad N° 36 de 16 de enero 2025<br>Disponibilidad N° 363 de 10 de junio 2025 | VALOR TOTAL APOORTE GOBERNACION<br>Disponibilidad N° 455 de 14 de agosto 2025 | VALOR TOTAL DE LAS RACIONES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| \$ 8.427.844                                                                                                           | \$ 30.598.556                                                                 | \$ 39.026.400               |

El proveedor debe cumplir con toda la normatividad vigente en cuanto a la inocuidad de los alimentos como los son

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contempladas en la Resolución 2674 de 2013.



Debe establecer las normas HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) durante la ejecución del contrato.

La Ley 9ª de 1979 y Decreto 2162 de 1983.

Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 522; para los productos hortofrutícolas.

Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 512-1; rotulado de alimentos, regulado por la Resolución N° 2387 de 1999.

Los productos cárnicos que se suministren deben cumplir con el Decreto 2162 de 1983 y el Decreto 2278 1982.

**Parágrafo 1º:** Para la entrega de las cantidades necesarias para cada ración el Proveedor deberá suministrarlas en las cantidades de acuerdo al formato establecido que para tal efecto entregue el Supervisor del Contrato en cada ciclo y dependiendo de la ración y del número de cupos que tiene cada institución y/o sede educativa, los cuales deberán ser entregados en paquetes separados por establecimiento educativo.

El municipio de San José de la Montaña requiere garantizar el cumplimiento y la operatividad de programa de alimentación escolar tal como lo indica el convenio interadministrativo N° **25AS133D1933**, por esto que requiere contratar las raciones para atender 404 cupos, a todo costo incluyendo su preparación y la desinfección del sitio de preparación para esto el contratista deberá garantizar los siguientes elemento y actividades.

#### **FUNDAMENTO LEGAL:**

Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015- Decreto 1860 de 2021

Los estudios y documentos previos, así como cualquiera de sus anexos y formatos, están a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II.

La selección del contratista se realiza a través del procedimiento de MINIMA CUANTIA. Adicionalmente, antes de postularse en el presente proceso, es necesario que lea las siguientes recomendaciones:

- ✓ Lea cuidadosamente el contenido del pliego de condiciones y las preguntas realizadas en el link cuestionario del SECOP II.
- ✓ Verifique que no esté incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad para contratar.
- ✓ Cerciórese que cumple las condiciones y reúne los requisitos señalados en la invitación pública.
- ✓ Tenga en cuenta el cronograma establecido para el desarrollo de este proceso.
- ✓ Todo el proceso se surtirá mediante la plataforma del SECOP II y la presentación tanto de observaciones y cualquier acción dentro del proceso, deberá realizarse únicamente por este medio y conforme con el procedimiento que para el efecto señale la plataforma.

El presente proceso se podrá consultar en el SECOP II [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co). Es de aclarar que todo acto dentro del proceso deberá surtirse mediante esta aplicación.

**NOTA:** Es responsabilidad del proponente verificar en la página web antes citada, la publicación de los diferentes documentos que hagan parte integral del mismo.

En caso de indisponibilidad de la plataforma del SECOP II, el correo para enviar comunicaciones correspondientes es [contratacion@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co](mailto:contratacion@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co), En este sentido para efectos de dar validez a las mismas y por ende dar lugar a posibles modificaciones en los plazos del proceso de



selección, se tendrá en cuenta el certificado de indisponibilidad que arroje la plataforma, así como el procedimiento establecido en el protocolo con que cuenta Colombia Compra Eficiente para actuar ante un evento de indisponibilidad ya sea general o particular, por lo cual ante dicha situación por favor remitirse al documento "PROTOCOLO PARA ACTUAR ANTE UNA INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II" documento expedido por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente y disponible en el siguientes link: [https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce\\_public/files/cce\\_documentos/protocolo\\_de\\_indisponibilidad\\_secop\\_ii.pdf](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf).

### **Contingencias técnicas locales en la entidad**

En caso de presentarse situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la operatividad de la Administración Municipal de San José de la Montaña, tales como fallas eléctricas, interrupciones del servicio de internet, daños en los equipos electrónicos o tecnológicos institucionales, o cualquier otra afectación física o tecnológica que impida la continuidad normal del proceso de contratación en cualquier etapa, la entidad podrá adoptar medidas temporales como expedir Adendas para modificar el cronograma de acuerdo al **ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.1. Modificación de los pliegos de condiciones Decreto 1082 de 2015.**

La entidad documentará dichas contingencias mediante actas internas, certificaciones de operadores de servicios (si aplica), a fin de que pueda verificarse la causal de afectación.

En estos eventos, cualquier comunicación formal relacionada con el proceso podrá enviarse al correo institucional: [contratacion@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co](mailto:contratacion@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co), el cual quedará habilitado para recibir observaciones, aclaraciones, subsanaciones o recursos, durante el tiempo en que subsista la situación anómala.

Lo anterior, sin perjuicio de que la entidad publique el respectivo documento en el SECOP II, una vez se restablezcan los medios tecnológicos y administrativos necesarios, garantizando así el principio de publicidad y el derecho de todos los interesados a participar en condiciones de igualdad.

### **PRINCIPIOS ORIENTADORES:**

Los principios que rigen el presente proceso de selección, son los consagrados en el artículo 209 Constitucional, en concordancia con los estipulados en los artículos 23 y siguientes de la ley 80 de 1993.

La Ley 1474 de 2011 *"Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública"*, contiene disposiciones en materia de contratación pública que deben ser reglamentadas por el Gobierno Nacional en la órbita de su competencia, dentro de las cuales se encuentra la modificación al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en la cual se incorpora como nueva modalidad de selección, la contratación de "Mínima Cuantía"

Que la modalidad de selección de Mínima Cuantía, como lo establece el parágrafo 2° del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, se realizará exclusivamente con las reglas en ella contempladas y en su reglamentación,



no pudiendo aplicarse reglas propias de las demás modalidades de selección (Art. 2.2.1.2.1.5.1. Decreto 1082/2015).

Para la realización de este proceso de contratación es necesario aclarar a los interesados en participar, a la ciudadanía en general y a los organismos de control pertinentes, que el Municipio de San José de la Montaña – Antioquia, se encuentra interesado en la contratación de los bienes y servicios que se contemplan en la presente invitación en las condiciones y reglas establecidas igualitariamente de conformidad con lo establecido en la ley 1150 de 2007, acorde con su régimen legal especial, dando aplicación a los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal.

El presente proceso cuenta con los estudios previos exigidos por el ordenamiento jurídico, los cuales se encuentran en documento anexo a este proceso y los que hacen parte integral del mismo.

#### **Limitación Mipymes**

Tener presente del Decreto 1082, su **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.

#### DATOS DEL PROCESO

**A. PRESUPUESTO:** TREINTA Y NUEVE MILLONES VEINTISÉIS MIL CUATROCIENTOS PESOS (\$ 39.026.400), RUBRO N° 2.3.2.02.01.002 productos alimenticios, bebidas y tabaco, textiles, prendas de vestir y productos de cuero, expedidos por la Secretaría de Hacienda del municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

**GASTOS LEGALES Y TRIBUTARIOS:** En la Secretaría de Hacienda se informará a los diferentes oferentes los Gastos legales y Tributarios, al correo hacienda@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co

el Municipio realizará las respectivas deducciones de los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental y municipal a los que hubiera lugar, dependiendo del régimen del futuro contratista, descritos en la siguiente tabla: (se citan de manera enunciativa).

| DEDUCCIÓN                                                                                                                                                                      | PERSONA NATURAL | PERSONA JURÍDICA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
| Estampilla pro-cultura                                                                                                                                                         | 2%              | 2%               |
| Estampilla pro-hospital                                                                                                                                                        | 1%              | 1%               |
| Estampilla adulto mayor                                                                                                                                                        | 4%              | 4%               |
| Estampilla pro-deporte                                                                                                                                                         | 2%              | 2%               |
| Estampilla para la justicia familiar superior. quedaran excluidos los contratos de prestación de servicios cuyo pago de honorarios mensual sea inferior a diez (10) S.M.L.M.V. | 2%              | 2%               |
| Rete Ica                                                                                                                                                                       | 1%              | 1%               |
| Declarante                                                                                                                                                                     | 2.5%            | 2.5%             |
| No declarante                                                                                                                                                                  | 3.5%            | 3.5%             |

Ampliar información del estatuto tributario <http://www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co/buscar?q=acuerdo>

**B. FORMA DE PAGO:** El Municipio pagará al Contratista por actas de avance de acuerdo a los recursos que disponga la entidad, Con previa certificación a entera satisfacción del supervisor del contrato, anexando los pagos de aportes a seguridad social y parafiscal del mes correspondiente, actas de entrega y los informes, y factura detallando el objeto del contrato, NIT de la entidad, lista de productos entregados y su valor.

**C. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo establecido para la ejecución del contrato es de 23 días calendario escolar, donde la entidad pedirá bajo demanda los elementos requeridos.

**D. LUGAR DE EJECUCIÓN:** SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA

**MODALIDAD DE SELECCIÓN.** Corresponde a la definida en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2.015, que reglamenta las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía del municipio, independientemente de su objeto; cuyas



reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el cual constituye el procedimiento aplicable a las adquisiciones que no superen el valor enunciado.

En consecuencia, el presente contrato se tramitará por la vía del PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE CONTRATOS DE MÍNIMA CUANTÍA (Artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015).

**FORMA DE EVALUACIÓN:** La entidad seleccionará la oferta que tenga menor precio y verificará requisitos habilitantes. En caso de que la oferta que tenga menor precio no cumpla, procederá a la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación se declarará desierto el proceso.

**CRITERIOS DE DESEMPATE:** En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la entidad aplicará los criterios definidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
  - A. esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;
  - B. la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
  - C. ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente



- plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
  10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
    - A. esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutal que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);
    - B. la MIPYME, cooperativa o asociación mutal aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
    - C. ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutal ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
  11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
  12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

**PARÁGRAFO 1.** Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

**PARÁGRAFO 2.** Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

**PARÁGRAFO 3.** El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

## **5. REQUISITOS HABILITANTES**

### **5.1 CAPACIDAD JURIDICA**

| <b>PERSONA NATURAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                | <b>PERSONA JURIDICA</b> |                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | Carta de presentación de la oferta donde incluya la oferta económica y cotización anexo (1,3) formato propuesta                                                                                                                | 1                       | Carta de presentación de la oferta donde incluya la oferta económica anexo(1, 3 ) formato propuesta                                                                                                                            |
| 2                      | Fotocopia de la cédula persona natural                                                                                                                                                                                         | 2                       | Fotocopia cédula Representante Legal                                                                                                                                                                                           |
| 3                      | Copia del Registro Único Tributario- RUT, actividad económica- CIU, vigente. El RUT con el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el Capítulo 2, Título 1, Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016. | 3                       | Copia del Registro Único Tributario- RUT, actividad económica- CIU, vigente. El RUT con el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el Capítulo 2, Título 1, Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016. |



**Alcaldía  
San José de  
la Montaña**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Certificación de afiliación al sistema de seguridad social Salud, pensión y riesgos profesionales                                                                                                                                                             | 4  | Certificación de encontrarse al día con el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Aportes Parafiscales                                                                                                                                                                                    |
| 5  | Manifestación escrita de que no se encuentra inhabilitado para contratar con el Estado anexo (2) formato propuesta                                                                                                                                            | 5  | Certificación de representantes legal de que no se encuentra inhabilitado para contralar con el Estado anexo (2) formato propuesta                                                                                                                                                                            |
| 6  | Copia del Certificado de matrícula mercantil cuya actividad económica tenga relación con el objeto contractual. No inferior a 60 días.                                                                                                                        | 6  | Certificado de Existencia y Representación Legal de Cámara de Comercio<br>Certificado de Existencia y Representación Legal de Cámara de Comercio, el objeto social y/o las actividades que desarrolla la persona jurídica, debe tener relación directa con el objeto a contratar. No inferior a 60 días.      |
| 7  | Copia de Libreta Militar para hombres menores de 50 años                                                                                                                                                                                                      | 7  | Copia de Libreta Militar para hombres menores de 50 años                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 8  | Certificado de Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación vigente<br><a href="https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx">https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx</a> | 8  | Certificado de Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación vigente de la empresa y el representante legal vigente.<br><a href="https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx">https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx</a> |
| 9  | Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC vigente.<br><a href="https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx">https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx</a>                                             | 9  | Certificado medidas correctivas Representante Legal. vigente.<br><a href="https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx">https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx</a>                                                                                                              |
| 10 | Certificado Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018. vigente.<br><a href="https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/">https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/</a>                                                           | 10 | Certificado Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018. Representante Legal vigente.<br><a href="https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/">https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/</a>                                                                                       |
| 11 | Registro de Deudores Alimentarios Morosos –REDAM vigente.<br><a href="https://www.redam.gov.co/">https://www.redam.gov.co/</a>                                                                                                                                | 11 | Registro de Deudores Alimentarios Morosos –REDAM - Representante Legal vigente.<br><a href="https://www.redam.gov.co/">https://www.redam.gov.co/</a>                                                                                                                                                          |



|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12                                               | Resultado verificación al boletín de responsables fiscales Pagina web de la Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General. vigente<br><a href="https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales">https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales</a> | 12 | Resultado verificación al boletín de responsables fiscales Pagina web de la Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la empresa y el representante legal vigente<br><a href="https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales">https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales</a> |
| 13                                               | Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. artículo 94 del Decreto 019 de 2012, vigente.<br><a href="https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/">https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/</a>                                                                                                                                                | 13 | Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. artículo 94 del Decreto 019 de 2012 de la empresa y el representante legal vigente.<br><a href="https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/">https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/</a>                                                                                                                                                |
| 14                                               | Tarjetas profesionales con constancia de vigencia (cuando aplique)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14 | Tarjetas profesionales con constancia de vigencia (cuando aplique)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 15                                               | Formato único de Hoja de Vida Persona Natural.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 15 | Formato único de Hoja de Vida <b>Persona Jurídica.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 16                                               | Declaración de Bienes y Rentas Persona Natural.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 16 | Declaración de Bienes y Rentas <b>Persona Jurídica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5.2 EXPERIENCIA MÍNIMA REQUERIDA PARA PARTICIPAR |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 17                                               | Se requiere certificación de experiencia de dos contratos ejecutado de la misma índole, en ejecución de actividades de igual o similar objeto y presentación de los certificados de las labores realizadas                                                                                                                                                                                         | 18 | Se requiere certificación de experiencia de dos contratos ejecutado de la misma índole, en ejecución de actividades de igual o similar objeto y presentación de los certificados de las labores realizadas                                                                                                                                                                                                                               |

1.3 **CAPACIDAD FINANCIERA:** NO SE SOLICITA CAPACIDAD FINANCIERA DEBIDO AL VALOR Y AL NO OTORGAMIENTO DE ANTICIPO.

## 2. CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

1. Cuando no reúna la totalidad de los requisitos habilitantes y no subsane dentro del plazo establecido.
2. Cuando la propuesta exceda el presupuesto oficial.
3. Cuando los precios ofertados sean artificialmente bajos.
4. Cuando se detecte falsedad en cualquiera de los documentos presentados.



**7. CRONOGRAMA**

| <b>ACTIVIDADES</b>                                                                | <b>FECHA</b>                    | <b>HORA</b>    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|
| Publicación de invitación pública y estudios previos                              | viernes, 15 de agosto de 2025   | 5:00:00 p. m.  |
| Plazo para la presentación de observaciones o comentarios a la invitación pública | martes, 19 de agosto de 2025    | 5:00:00 p. m.  |
| Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a MiPymeS          | martes, 19 de agosto de 2025    | 5:00:00 p. m.  |
| Respuesta a las observaciones o comentarios a la invitación pública               | miércoles, 20 de agosto de 2025 | 8:30:00 a. m.  |
| Publicación aviso de limitación a Mypimes si se cumple con el requisito.          | miércoles, 20 de agosto de 2025 | 10:00:00 a. m. |
| Expedición de adendas a la invitación                                             | miércoles, 20 de agosto de 2025 | 10:00:00 a. m. |
| Presentación de las propuestas a la invitación publica                            | viernes, 22 de agosto de 2025   | 5:00:00 p. m.  |
| Apertura de sobres                                                                | lunes, 25 de agosto de 2025     | 8:00:00 a. m.  |
| Informe de presentación de ofertas                                                | lunes, 25 de agosto de 2025     | 8:30:00 a. m.  |
| Publicación del informe de evaluación de las Ofertas                              | lunes, 25 de agosto de 2025     | 4:30:00 p. m.  |
| Presentación de observaciones al informe de verificación o evaluación             | martes, 26 de agosto de 2025    | 4:30:00 p. m.  |
| Publicación informe Final de evaluación.                                          | martes, 26 de agosto de 2025    | 5:30:00 p. m.  |
| Observaciones a la evaluación.                                                    | miércoles, 27 de agosto de 2025 | 8:30:00 a. m.  |
| Publicación de respuestas a observaciones                                         | miércoles, 27 de agosto de 2025 | 12:30:00 a. m. |
| Comunicación de aceptación de oferta                                              | miércoles, 27 de agosto de 2025 | 2:30:00 p.m.   |
| Celebración de Contrato                                                           | miércoles, 27 de agosto de 2025 | 4:30:00 p.m.   |



**DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO**

- Cuando no se presente ningún oferente.
- Cuando ninguno de los oferentes lograrón acreditar los requisitos habilitantes.
- Cuando se advierta que la entidad cometió un error que hace imposible la adjudicación en condiciones objetivas.

**REGLAS PARA EXTENDER LAS ETAPAS PREVISTAS**

En caso de que la entidad requiere extender cualquiera de las etapas previstas, deberá informarlo por lo menos el día anterior a que se surta la actuación, mediante un aviso en el SECOP, publicando las nuevas fechas del cronograma.

En caso de ser seleccionado el oferente deberá anexar los siguientes documentos

☐ Constitución de pólizas (Si las requiere de acuerdo con los estudios previos)

☐ Documentos adicionales que la entidad solicite.

**DIEGO ALEXANDER VILLALOPERA**

Secretario de Gobierno y Talento Humano