INVITACION PÚBLICA Nro. MIN-07-2025

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".

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

N° ORDEN	CODIGO DANE	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	TOTAL CUPOS	MINUTA REGULAR	DÍAS DE ATENCIÓN CALENDARIO ESCOLAR
1	205658000374	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE CONGO	3	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI	20
2	205658000170	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIELA- SANTA INES	4	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	20
3	205658000021	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIA	10	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI	20
4	205086000246	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE EL CARIBE	16	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	20
5	205658000366	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL	6	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	20

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

		GALLEGO SEDE POTRERITO			
6	105658000124	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE URBANA	365	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	20
TOTAL, CUPOS INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA.			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

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

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

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

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

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.
MARGARNA 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 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 con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

		leche o la cuajada debes o meterse 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 0–4ºC. 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 liquida, 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 15º 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, empacado 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.

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

FRIJOL GARGAMANTO	Gramos	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado 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 empacado 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 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 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

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

		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 18º.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.

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

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 25ºC ni inferior a 3ºC. 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 CRAKER (2 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 empacar 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

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

		05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
PAN TIPO HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	Unidad	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tipo hamburguesa.
QUESO MOZALERELLA 1 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, empacado 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 empacado 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 CARVE	Gramos	
HARINA DE TRIGO 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: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

BEBIDA DE YOGURT	Litro	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, del ácido láctico de la leche de vaca. Ligeramente acido 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.

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

CARNE DE CERDO 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 18º.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

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

		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 392 cupos, y ración industrializada 12 cupos para un total 404, 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 N° 25AS133D1933	VALOR DE LA RACIÓN APORTE MUNICIPIO	VALOR TOTAL DE LA RACION
PAE REGULAR	404	20	8080	$ 3.293	$ 1.147	$ 4.440

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

DESCRIPCIÓN DE LA RACIÓN	DIAS DE ATENCION CALENDARIO ESCOLAR	CUPOS	TOTAL DE RACIONES ALIMENTARIAS	VALOR DE LA RACIÓN CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 25AS133D1933	VALOR DE LA RACIÓN APORTE MUNICIPIO
RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI PAE	20	10	200	$ 3.293	$ 1.147
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS PAE	20	394	7.880	$ 3.293	$ 1.147

DESCRIPCIÓN DE LA RACIÓN	VALOR TOTAL DE LA RACION	VALOR TOTAL
RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI PAE	$ 4.440	$ 888.000
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS PAE	$ 4.440	$ 34.987.200
TOTAL		$ 35.875.200

VALOR TOTAL APORTE MUNICIPIO	VALOR TOTAL APORTE GOBERNACION	VALOR TOTAL DE LAS RACIONES
$ 9.267.760	$ 26.607.440	$ 35.875.200

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.

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

DATOS DEL PROCESO
A. PRESUPUESTO: TREINTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 35.875.200), 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.
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 20 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,

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

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 mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);
    B. la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
    C. ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual 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.

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

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			
	PERSONA NATURAL		**PERSONA JURIDICA**
1	Carta de presentación de la oferta donde incluya la oferta económica y cotización anexo(1, 2)	1	Carta de presentación de la oferta donde incluya la oferta económica
2	Fotocopia de la cédula persona natural	2	Fotocopia cédula Representante Legal
3	Copia del Registro Único Tributario- RUT	3	Copia del Registro Único Tributario- RUT
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	5	Certificación de representantes legal de que no se encuentra inhabilitado para contralar con el Estado
6	Copia de Libreta Militar para menores de 50 años	6	Certificado de Existencia y Representación Legal de Cámara de Comercio
7	Certificado de Antecedentes Disciplinarios vigente Certificado medidas correctivas y delitos sexuales.	7	Certificado de Antecedentes Disciplinarios vigente Certificado medidas correctivas y delitos sexuales.
8	Resultado verificación al boletín de responsables fiscales Pagina web de la Contraloría General de la República vigente	8	Resultado de verificación de responsables fiscales página web de la Contraloría General de la República vigente de la persona jurídica
9	Certificado de antecedentes Judiciales	9	Certificado de antecedentes Judiciales
10	Tarjetas profesionales con constancia de vigencia (cuando aplique)	10	Tarjetas profesionales con constancia de vigencia (cuando aplique)
12	Formato único de Hoja de Vida Persona Natural.	11	Formato único de Hoja de Vida Persona Jurídica.
12	Declaración de Bienes y Rentas Persona Natural.	12	Declaración de Bienes y Rentas Persona Jurídica
13	Cámara de Comercio	13	Cámara de Comercio

5.2 EXPERIENCIA MINIMA REQUERIDA PARA PARTICIPAR			
14	Se requiere certificación de experiencia de dos contratos ejecutados de la misma índole, en ejecución de actividades de	14	Se requiere certificación de experiencia de dos contratos ejecutados de la misma índole, en ejecución de actividades de igual o similar

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

	igual o similar objeto y presentación de los certificados de las labores realizadas		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

ACTIVIDADES	FECHA	LUGAR
Publicación de invitación pública y estudios previos	viernes, 4 de abril de 2025 6:00:00 p. m.	SECOP II
Plazo para la presentación de observaciones o cometarios a la invitación pública	lunes, 7 de abril de 2025 5:30:00 p. m.	SECOP II
Presentar solicitudes de limitación a Mypimes	lunes, 7 de abril de 2025 5:30:00 p. m.	SECOP II
Respuesta a las observaciones o comentarios a la invitación pública	martes, 8 de abril de 2025 10:00:00 a. m.	SECOP II
Expedición de adendas a la invitación	martes, 8 de abril de 2025 10:00:00 a. m.	SECOP II
Publicación aviso de limitación a Mypimes si se cumple con el requisito.	martes, 8 de abril de 2025 11:00:00 a. m.	SECOP II
Presentación de las propuestas a la invitación publica	miércoles, 9 de abril de 2025 11:00:00 a. m.	SECOP II
Cierre de Invitación pública	miércoles, 9 de abril de 2025 12:00:00 p. m.	SECOP II
Publicación del acta de cierre del proceso.	miércoles, 9 de abril de 2025 12:30:00 p. m.	SECOP II
Apertura de sobres, Evaluación de la oferta económica y verificación del menor precio	miércoles, 9 de abril de 2025 2:10:00 p. m.	SECOP II

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8

Publicación de informe previo de evaluación	miércoles, 9 de abril de 2025 5:30:00 p. m.	SECOP II
plazo para subsanar requisitos habilitantes	jueves, 10 de abril de 2025 5:30:00 p. m.	SECOP II
Publicación informe Final de evaluación.	viernes, 11 de abril de 2025 9:00:00 a. m.	SECOP II
Observaciones a la evaluación.	viernes, 11 de abril de 2025 10:00:00 a. m.	SECOP II
Publicación de respuestas a observaciones	viernes, 11 de abril de 2025 11:00:00 a. m.	SECOP II
Comunicación de aceptación de oferta	viernes, 11 de abril de 2025 11:30:00 a. m.	SECOP II
Celebración de Contrato	viernes, 11 de abril de 2025 12:00:00 p. m.	SECOP II

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)

☐ Hoja de vida y formato declaración juramentada de bienes y rentas definidos por el Departamento Administrativo de la Función Pública- DAFP.

JULIÁN ANDRÉS GONZÁLEZ POSADA
Alcalde Municipal

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Celular: 320 678 3074
Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
NIT. 800 022 618-8