PLIEGO DE CONVOCATORIA

PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS PÚBLICO (ART. 355 CP Y ARTICULOS 2 Y 4 DEL DECRETO 092 DE 2017)

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. CA 004 DE 2025

OBJETO DEL PROCESO CONTRACTUAL:

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025 - II".

SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS QUE SE ENCUENTREN CONFORMADAS DE ACUERDO CON LA LEY PARA QUE REALICEN EL CONTROL SOCIAL AL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

CRONOGRAMA DEL PROCESO CONTRACTUAL

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación de Estudios y documentos previos, pliego de convocatoria en la página Web del Portal Único de Contratación.	27 de Octubre de 2025	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Término para presentar observaciones al pliego de convocatoria.	29 de Octubre de 2025 Hasta las 8:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación de las respuestas a las observaciones presentadas al pliego de convocatoria.	29 de Octubre de 2025 Hasta las 10:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Plazo máximo para la publicación de Adendas en caso de existir.	29 de Octubre de 2025 Hasta las 10:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
CIERRE DE PROCESO Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS: Cierre de la Selección y plazo máximo para presentación de las propuestas.	30 de Octubre de 2025 Hasta las 10:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Verificación y Evaluación de las ofertas.	30 de Octubre de 2025 desde las 11:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación del informe de evaluación de las propuestas y requisitos habilitantes	30 de Octubre de 2025 desde las 11:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Traslado y recepción de observaciones al informe de verificación y de evaluación.	Hasta el 31 de Octubre de 2025 11:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Plazo para presentar documentos subsanables y aclaraciones solicitadas por el comité evaluador y respuesta observaciones	Hasta el 31 de Octubre de 2025 11:00 a.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Adjudicación o declaración de desierta. (Resolución)	31 de Octubre de 2025 desde las 3:00 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Elaboración, y suscripción del contrato (perfeccionamiento del contrato)	Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes.	https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

CAPÍTULO I.
INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO CONTRACTUAL
MODALIDAD DE SELECCIÓN

La normativa aplicable al proceso de contratación es la prevista en el Estatuto General de Contratación Pública en Colombia: Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2.007, Ley 1474 de 2.011 y Decreto 1082 de 2.015 que reglamentó el sistema de compras y contratación pública en Colombia, así como lo previsto en el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, desarrollado en el Decreto 092 de 2017, en lo que refiere a los convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro que prevé:

"ARTICULO 96. CONSTITUCION DE ASOCIACIONES Y FUNDACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS CON PARTICIPACION DE PARTICULARES. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes Adicional a lo anterior, en lo vigente se aplica el Decreto 092 de 2017, por medio del cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política y contempla:

(…) Que la Constitución Política erradicó la posibilidad de decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado;

Que de acuerdo con el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política, el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo.

Que la Corte Constitucional, en jurisprudencia reiterada, ha afirmado que el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del Estado para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del Estado Social de Derecho. Que las Entidades Estatales están facultadas para celebrar convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la ley."

INSTRUCCIÓN PRELIMINAR.

Antes de presentar su oferta, el interesado deberá verificar que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con el municipio de El Retiro, las cuales se establecen en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes. Además, deberá analizar con detenimiento los Pliegos de Condiciones y Especificaciones, y en

general las normas que regulan la contratación con las entidades públicas y en especial todos los aspectos que puedan influir en sus precios.

REGULACIÓN JURÍDICA

La Constitución Política de Colombia, establece en el artículo 355 lo siguiente:

"(…) ARTICULO 355. Ninguna de las ramas u órganos del poder público podrá decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado.

El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. El Gobierno Nacional reglamentará la materia. (…)"

Por su parte, el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, "Por la cual se dictan normas sobre la organización y funcionamiento de las entidades del orden nacional, se expiden las disposiciones, principios y reglas generales para el ejercicio de las atribuciones previstas en los numerales 15 y 16 del artículo 189 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones", estableció lo siguiente, en relación con la posibilidad de que las entidades estatales puedan asociarse con personas jurídicas particulares:

"(…) Artículo 96º- Constitución de asociaciones y fundaciones para el cumplimiento de las actividades propias de las entidades públicas con participación de particulares. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observación de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes. (…)"

De igual manera el Decreto 092 de 2017 "Por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la constitución política", contempló en su artículo 5º una regla especial para la celebración de convenios de asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para desarrollar conjuntamente actividades propias de las Entidades Estatales, la cual dispone:

"(…) Artículo 5: Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro para cumplir actividades propias de las Entidades Estatales. Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección. (…)

Así las cosas y teniendo en cuenta que el convenio requerido, es el de Asociación con entidades privadas sin ánimo de lucro, aunado a la previa verificación por parte del Municipio de que no existen manifestaciones de intención de ninguna ESAL para efectuar aporte superior al 30% el valor total del convenio, El Municipio sujetara el presente convenio de Asociación a competencia, tal y como lo indica el artículo arriba transcrito.

También es importante destacar la claridad que trae consigo el inciso final del aludido artículo cuando expresa que dichos convenios de asociación son diferentes de los contratos referidos en el artículo 2º del Decreto 092 de 2017, de manera que, el proceso que se desarrolle en la obtención del convenio de asociación previsto en el presente documento, se regirá por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5 al 8 del Decreto 092 de 2017.

Aunado a lo anterior la “Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad” expedida por Colombia Compra Eficiente, en su capítulo VI, resalta el ámbito de aplicación del artículo 5º del Decreto 092 de 2017, diferenciándolo de los demás artículos del mencionado decreto, permitiendo a la entidad, establecer de manera autónoma los términos de la selección que debiere crear (en caso de tener que acudir a una convocatoria) al igual que los criterios que utilizará para el efecto.

Corolario lo anterior, en el presente documento, la entidad ha decidido establecer criterios de selección acordes y proporcionales con el objeto, plazo de ejecución, finalidades, obligaciones y aportes del convenio de asociación que se pretende suscribir.

Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes.

Por todo lo anterior, el régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección y del CONVENIO a suscribir como resultado del mismo, estarán sometidos al contenido del pliego de convocatoria, a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por los artículos 5º al 8º del Decreto 092 de 2017 y a las normas generales aplicables a la contratación pública.

Así mismo, el proceso se sujetará a lo dispuesto en el pliego de convocatoria y a las adendas al mismo expedidas durante el desarrollo del proceso. Para aquellos aspectos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas comerciales y civiles pertinentes.

Si existiera contradicción entre el presente pliego y la ley, primará lo establecido en la ley.

Cuando se llegaren a presentar vacíos en el pliego de convocatoria, éstos se suplirán con el Estatuto General de Contratación y Decretos Reglamentarios, y si los vacíos continúan, éstos se suplirán con las normas del Código de Comercio y Código Civil.

CALIDADES DEL PROPONENTE

Bajo los parámetros establecidos en el Decreto 092 de 2017, podrán participar en el presente proceso de selección, ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO, en cuyo objeto social, le permita realizar o cumplir el objeto del presente Proceso de Selección.

VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con el inciso tercero del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, el municipio de El Retiro convoca a las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, en los términos de la Ley 850 de 2003.

CORRESPONDENCIA

Toda la correspondencia que se genere y que esté relacionada con la presente invitación, se establece que será a través de la plataforma de SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/ en el sitio destinado para este proceso.

Solamente se recibirán manifestaciones, dudas, observaciones, propuestas, subsanaciones, anexos o cualquier otro documento, en forma digital a través del sitio destinado para este proceso en la plataforma del SECOP II, único medio que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y el municipio de El Retiro y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita por la misma plataforma.

No se darán informaciones telefónicas, ni verbales por ningún medio, cualquier inquietud deberá ser remitida en la plataforma del SECOP II.

CONSULTA DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES

A partir de la fecha señalada en el cronograma, el pliego de convocatoria, y los estudios previos podrán ser consultados en la página Web del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co.

Para efectos del presente proceso selectivo se establece la plataforma de SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/ en el sitio destinado para este proceso.

Solamente se recibirán manifestaciones, dudas, observaciones, propuestas, subsanaciones, anexos o cualquier otro documento, en forma digital a través del sitio destinado para este proceso en la plataforma del SECOP II, único medio que canalizará cualquier tipo de comunicación entre los proponentes y el municipio del Retiro y las solicitudes se responderán mediante comunicación escrita por la misma plataforma.

CAPÍTULO II

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025 - II".

ALCANCE DEL CONVENIO

El Ministerio de Educación Nacional MEN, la UApA , Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y la Gobernación de Antioquia MANA, en sus lineamientos técnico-administrativos define la alimentación complementaria como el suministro diario de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

La alimentación complementaria se brindará en la modalidad de complemento, que, de acuerdo con las Guías y recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana mayor de dos años, elaborada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, cubrirá entre 20 - 23% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Las preparaciones de alimentos se harán mediante métodos tradicionales, elaboradas en cocinas en las intuiciones educativas con las condiciones locativas y de dotación, gas, elementos de aseo y transporte.

La alimentación que se suministrará fomentará buenos hábitos y costumbres alimentarías, las preparaciones serán sencillas, variadas, evitando el uso excesivo de sal, dulce y grasas, tal como lo recomendó la 57ª Asamblea Mundial de la Salud.

Los complementos alimentarios serán entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones mínimas de infraestructura e inocuidad en los procesos de almacenamiento, producción y suministro de los alimentos.

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en cinco (5) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio a saber:

1. Entrega de una ración diaria, que para el contrato a celebrar es modalidad complemento alimentario ración para preparar en sitio (ración servida) jornada (mañana o tarde), durante (11 días calendario escolar segundo semestre año 2025) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo 22% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- de la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de Cáceres.

2. Transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de Cáceres de acuerdo a los cupos asignados y al ciclo de minuta establecida, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo.

3. Suministro del personal (reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos) para la preparación de los alimentos en los establecimientos educativos así:

4 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	4	Mes
Total Salario	$ 22.608,70	$ 452.174
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 28.008,70	$ 560.173,91
Cesantías Dia (8,33%)	$ 2.333,12	$ 46.662
Interés de Cesantías (1%)	$ 23,33	$ 466,62
Prima Dia (8,33%)	$ 2.333,12	$ 46.662
Vacaciones (4,17)	$ 942,78	$ 18.842
Total Ingreso + Prestaciones	$ 33.641,06	$ 672.807,60
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 43.024,46	$ 860.475,60
Otros	$ 4.732,69	$ 94.652
Total Mes Costo Manipulador	**$ 47.757,15**	**$ 955.128**

5 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	5	Mes
Total Salario	$ 22.608,70	$ 452.174
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 33.660,87	$ 673.217,39
Cesantías Dia (8,33%)	$ 2.803,95	$ 56.079
Interés de Cesantías (1%)	$ 28,04	$ 560,79
Prima Dia (8,33%)	$ 2.803,95	$ 56.079
Vacaciones (4,17)	$ 1.178,48	$ 23.553
Total Ingreso + Prestaciones	$ 40.475,29	$ 809.488,81
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000

Total	$ 49.858,69	$ 997.156,81
Otros	$ 5.484,46	$ 109.687
Total Mes Costo Manipulador	**$ 55.343,14**	**$ 1.106.844**

6 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	6	Mes
Total Salario	$ 33.913,04	$ 678.261
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 28.008,70	$ 560.173,91
Cesantías Dia (8,33%)	$ 3.274,78	$ 65.496
Interés de Cesantías (1%)	$ 32,75	$ 654,96
Prima Dia (8,33%)	$ 3.274,78	$ 65.496
Vacaciones (4,17)	$ 1.414,17	$ 28.263
Total Ingreso + Prestaciones	$ 47.309,52	$ 946.170,02
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 56.692,92	$ 1.133.838,02
Otros	$ 6.236,22	$ 124.722
Total Mes Costo Manipulador	**$ 62.929,14**	**$ 1.258.560**

7 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	7	Mes
Total Salario	$ 39.565,22	$ 791.304
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 44.965,22	$ 899.304,35
Cesantías Dia (8,33%)	$ 3.745,60	$ 74.912
Interés de Cesantías (1%)	$ 37,46	$ 749,12
Prima Dia (8,33%)	$ 3.745,60	$ 74.912
Vacaciones (4,17)	$ 1.649,87	$ 32.974
Total Ingreso + Prestaciones	$ 54.143,75	$ 1.082.851,22
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668

Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 63.527,15	$ 1.270.519,22
Otros	$ 6.987,99	$ 139.757
Total Mes Costo Manipulador	**$ 70.515,13**	**$ 1.410.276**

8 HORAS		
SMLV	1.423.500	
Horas Mes	$ 230,00	20
Costo Horas Mes	$ 5.652,17	
Horas Trabajadas Dia	8	Mes
Total Salario	$ 45.217,39	$ 904.348
Subsidio de Transporte	$ 5.400,00	$ 108.000
Total Ingresos	$ 50.617,39	$ 1.012.347,83
Cesantías Dia (8,33%)	$ 4.216,43	$ 84.329
Interés de Cesantías (1%)	$ 42,16	$ 843,29
Prima Dia (8,33%)	$ 4.216,43	$ 84.329
Vacaciones (4,17)	$ 1.885,57	$ 37.684
Total Ingreso + Prestaciones	$ 60.977,98	$ 1.219.532,43
Fondo de Pensiones (12%)	$ 5.850,00	$ 117.000
ARL (2,436%)	$ 1.583,40	$ 31.668
Caja Compensación	$ 1.950,00	$ 39.000
Total	$ 70.361,38	$ 1.407.200,43
Otros	$ 7.739,75	$ 154.792
Total Mes Costo Manipulador	**$ 78.101,13**	**$ 1.561.992**

4. Suministro de combustible –GAS- de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

Cupos	Nº de pipetas	Frecuencia/mes
I.E con menos de 200 niños	1 de 40 libras	Mensual
I.E con menos de 500 niños	1 de 100 libras	Mensual
I.E con más de 500 niños	2 de 100 libras	Mensual

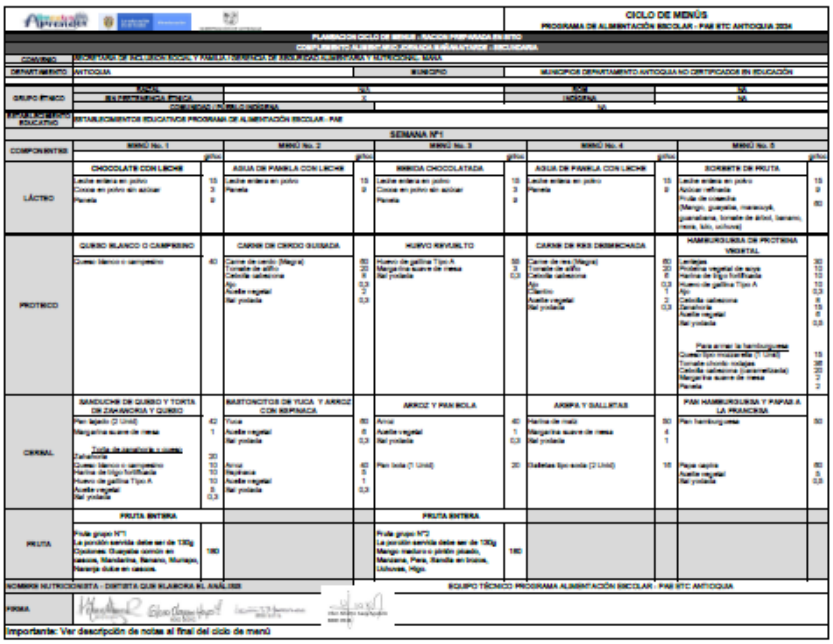
5. Suministro de Aseo de acuerdo a la periodicidad establecida y al número de cupos a atender así:

DESCRIPCIÓN	Cantidad por establecimiento educativo	Menos de 100 niños	Entre 100 y 500 niños	Más de 500 niños
detergente en polvo	kilo Mensual	2	3	5
lava loza crema	kilo Mensual	2	3	5
jabón líquido para lavado de manos	kilo Mensual	1	2	5

toallas de cocina desechables	Paquete mensual	2	2	5
escoba	1 cada 2 meses	1	1	1
trapero	2 cada 2 meses	1	1	1
recogedor de basura	3 cada 2 meses	1	1	1
brillos	Paquete mensual	2	3	5
esponjas metálicas	Paquete mensual	2	3	5
esponjas para lavar platos	Paquete mensual	2	3	5
hipoclorito de sodio al 5,25% - 5 litros	Unidad mensual	1	2	0
hipoclorito de sodio al 5,25% - 20 litros	Unidad mensual	0	0	1
detergente barra, para manejo de utensilios de cocina (kg)	kilo Mensual	2	3	5
kit de canecas para manejo de residuos, 3 canecas, por cada restaurante escolar, debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato	1 vez	1	1	1
bolsa para basura tres colores (blanca, verde y negra)	2 Pauetes de 10 bolsas por cada color	2	2	2
toallas reutilizables		2	3	5

Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de complementos alimentarios con los que se atenderán a los niños y niñas matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio de Cáceres descritas en el cuadro *"población a atender"*.

CICLO DE MENÚ PAE REGULAR AÑO 2025.



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SEMIDANTAVOS - ESCOLARIZADA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA Y GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANA

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: NA — ROM: NA; AFROCOLOMBIANA: X — INDÍGENA: NA; COMUNIDAD CAMPESINA: NA

TIPO DE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No. 10	gr/cc
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N°1 Banano, mamoyo, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, pifa oro miel, melón, manzana Notas importantes: El yogurt para esta preparación no debe liberizarlo. No está permitida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.	200 80 30 80 80	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 8 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guloya, lulo, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	BEBIDA CHOCOLATEADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON HOGAO Huevo de gallina Tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 1 0,3	CARNE DE RES GUISADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla salsamora Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 3 0,3	HUEVO COCIDO Huevo de gallina Tipo A	55	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla salsamora Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 3 0,3
CEREAL	CALENTADO PAE Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Alverjana Tomate de aliño Cebolla salsamora Zanahoria Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 8 15 0,8 80 8	ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	40 5 1 0,3 70 5 0,3	PALETAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO Pasta tornillo Sal yodada Proteína vegetal de soya Tomate de aliño Cebolla salsamora Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de plátano maduro Plátano harton maduro Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0,3 5 20 8 20 0,3 3 0,3 70 3 10 3 8 0,3	PAPAS A LA FRANCESA Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0,8
FRUTA									FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Mamoyo, Naranja dulce en cascos.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA

FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SEMIDANTAVOS - ESCOLARIZADA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA Y GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANA

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: NA — ROM: NA; AFROCOLOMBIANA: X — INDÍGENA: NA; COMUNIDAD CAMPESINA: NA

TIPO DE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

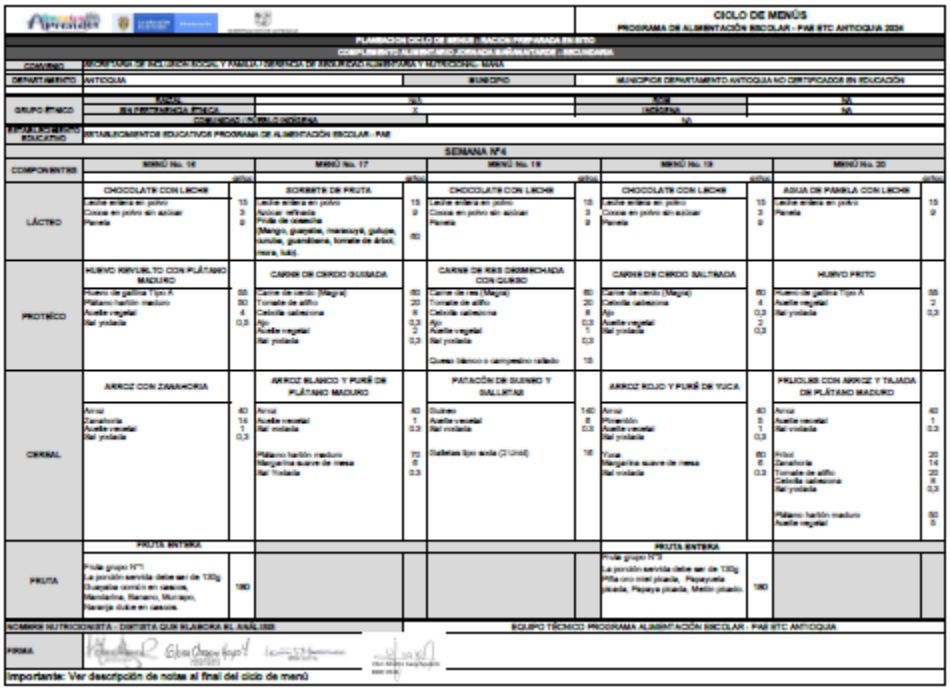
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guloya, lulo, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTÉICO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya Crema de leche Canela en polvo	40 3 5 0,01	CARNE DE CERDO SIN RETRO Carne de cerdo (Magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla salsamora Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,8 4 0,8	GOULASH DE CARNE DE RES SIN SALSA CON PROTEINA VEGETAL Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla salsamora Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	30 10 8 20 10 0,3 0,3 0,8 4 0,8	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa capira Zanahoria Tomate de aliño Cebolla salsamora Ajo Cilantro Sal yodada	20 30 20 14 20 8 0,3 1 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla salsamora Sal yodada	55 3 20 8 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz Galletas tipo soda (2 Und)	20 15	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	REPASUNTI Y TAJADA DE MADURO Pasta tipo espaguetti Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	25 0,3 70 7	ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada Nota: Mantener las pastas con el gratén son noche anticipación	40 5 1 0,3 20 10 8 0,8	ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Mandarina, Pera, Manzana en trozos, Uchuvas, Higo.	180					FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Mamoyo, Naranja dulce en cascos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA

FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS | RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SEMI-NATIVOS | SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RAIZAL N/A | ROM N/A | AFROCOLOMBIANA N/A | INDÍGENA N/A | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA N/A
TIPO ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

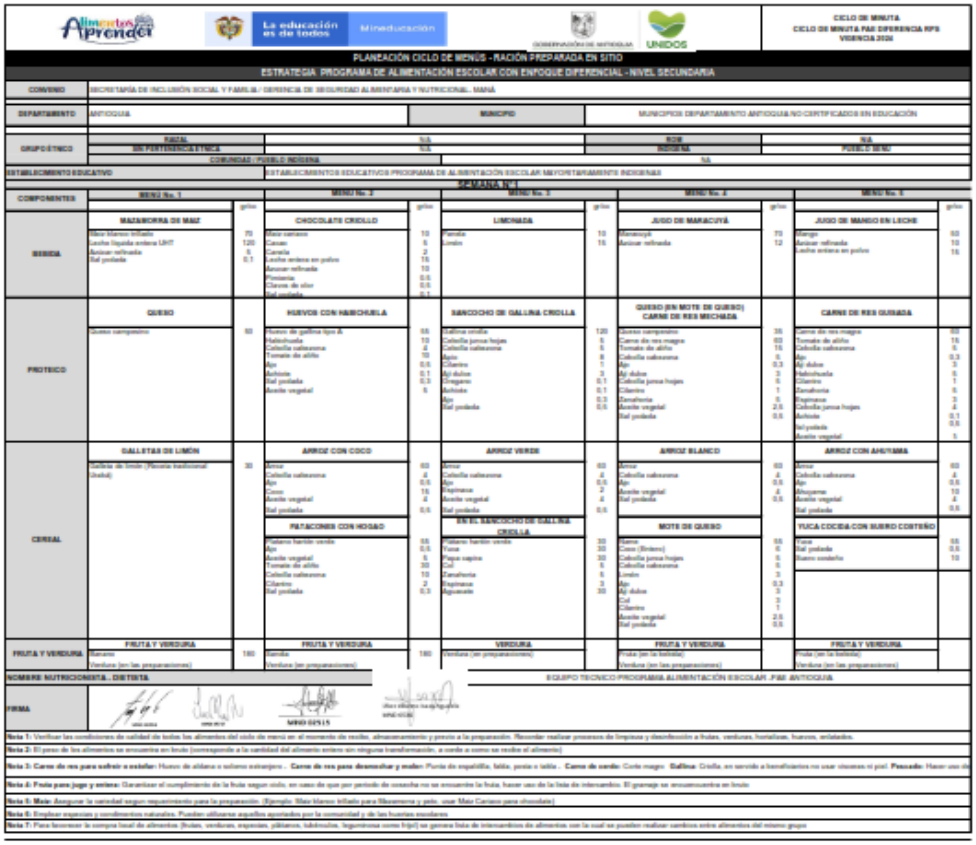
SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo 15 Cocoa en polvo sin azúcar 3 Panela 9	SOBREMESA DE FRUTA Leche entera en polvo 15 Azúcar refinada 9 Pulpa de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, pulpa, sandía, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo). 60	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo 15 Cocoa en polvo sin azúcar 3 Panela 9	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo 15 Cocoa en polvo sin azúcar 3 Panela 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo 15 Panela 9
PROTÉICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO Huevo de gallina Tipo A 55 Plátano hartón maduro 80 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,3	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) 60 Tomate de aliño 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0,3 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO Carne de res (Magra) 80 Tomate de aliño 20 Cebolla cabezona 8 Ajo 0,3 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3 Queso blanco o campesino rallado 15	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) 80 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,3 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0,3	HUEVO FRITO Huevo de gallina Tipo A 55 Aceite vegetal 2 Sal yodada 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA Arroz 40 Zanahoria 14 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO Arroz 40 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3 Plátano hartón maduro 70 Margarina suave de mesa 6 Sal Yodada 0,3	PATACÓN DE GUINEO Y GALLITAS Guineo 140 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3 Galletas tipo soda (2 Und) 16	ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA Arroz 40 Pimentón 5 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3 Yuca 80 Margarina suave de mesa 6 Sal Yodada 0,3	PELICHE CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO Arroz 40 Aceite vegetal 1 Sal yodada 0,3 Peliche 200 Zanahoria 14 Tomate de aliño 20 Cebolla cabezona 8 Sal yodada 0,3 Plátano hartón maduro 80 Aceite vegetal 5
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1. La porción servida debe ser de 130g. Guayaba común en casca, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en casca. 180			FRUTA ENTERA Fruta grupo N°3. La porción servida debe ser de 130g. Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado. 180	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RTC ANTIOQUIA
FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚ PAE INDÍGENA AÑO 2025.



CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RP5
VIGENCIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA | MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RAIZAL N/A | ROM N/A | AFROCOLOMBIANA N/A | INDÍGENA N/A | COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA N/A | PUEBLO ISTMO N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEY/DEPARTAMENTO INDÍGENAS

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	MAZAMORRA DE MAÍZ Maíz blanco trillado 70 Leche líquida entera UHT 120 Azúcar refinada 5 Sal yodada 0,1	CHOCOLATE CRIOLLO Maíz cariaco 5 Cacao 5 Canela 2 Leche entera en polvo 15 Azúcar refinada 10 Panela 0,5 Clavos de olor 0,5 Sal yodada 0,1	LIMONADA Panela 10 Limón 15	JUGO DE MARACUYÁ Maracuyá 70 Azúcar refinada 12	JUGO DE MANGO EN LECHE Mango 60 Azúcar refinada 10 Leche entera en polvo 15
PROTEICO	QUESO Queso campesino 60	HUEVOS CON HABICHUELA Huevo de gallina tipo A 55 Habichuela 10 Cebolla cabezona 4 Tomate de aliño 10 Ajo 0,5 Achiote 0,1 Sal yodada 0,3 Aceite vegetal 5	SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA Gallina criolla 120 Cebolla junca hojas 5 Cebolla cabezona 8 Ajo 1 Cilantro 3 Ají dulce 0,1 Orégano 0,1 Achiote 0,3 Ajo 0,5 Sal yodada	QUESO (EN MOTE DE QUESO) CARNE DE RES MECHADA Queso campesino 35 Carne de res magra 60 Tomate de aliño 15 Cebolla cabezona 5 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Cebolla junca hojas 5 Cilantro 1 Zanahoria 5 Aceite vegetal 2,5 Sal yodada 0,5	CARNE DE RES GUISADA Carne de res magra 60 Tomate de aliño 15 Cebolla cabezona 5 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Habichuela 5 Cilantro 1 Zanahoria 5 Espinaca 3 Cebolla junca hojas 4 Achiote 0,3 Sal yodada 0,6 Aceite vegetal 5
CEREAL	GALLETAS DE LIMÓN Galleta de limón (Receta tradicional Unidad) 30	ARROZ CON COCO Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Coco 15 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,6 PATACONES CON HOGAO Plátano hartón verde 55 Ajo 0,5 Aceite vegetal 5 Tomate de aliño 30 Cebolla cabezona 10 Cilantro 2 Sal yodada 0,3	ARROZ VERDE Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Espinaca 15 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,6 EN EL SANCOCHO DE GALLINA CRIOLLA Plátano hartón verde 55 Yuca 30 Papa sabina 30 Col 5 Zanahoria 5 Espinaca 3 Aguacate 30	ARROZ BLANCO Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Ají 2 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,6 MOTE DE QUESO Maíz 55 Caxa (Brócoli) 6 Cebolla junca hojas 5 Cebolla cabezona 5 Limón 3 Ajo 0,3 Ají dulce 3 Col 3 Cilantro 1 Aceite vegetal 2,5 Sal yodada 0,5	ARROZ CON AHUYAMA Arroz 60 Cebolla cabezona 4 Ajo 0,5 Ahuyama 10 Aceite vegetal 4 Sal yodada 0,6 YUCA COCIDA CON SUERO COSTEÑO Yuca 55 Sal yodada 0,6 Suero costeño 10
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Banano 180 Verdura (en las preparaciones)	FRUTA Y VERDURA Sandía 180 Verdura (en preparaciones)	VERDURA Verdura (en preparaciones)	FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida) Verdura (en las preparaciones)	FRUTA Y VERDURA Fruta (en la bebida) Verdura (en las preparaciones)

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA | EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA — MINS 02515

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (correspondiente a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cómo se recibe el alimento).

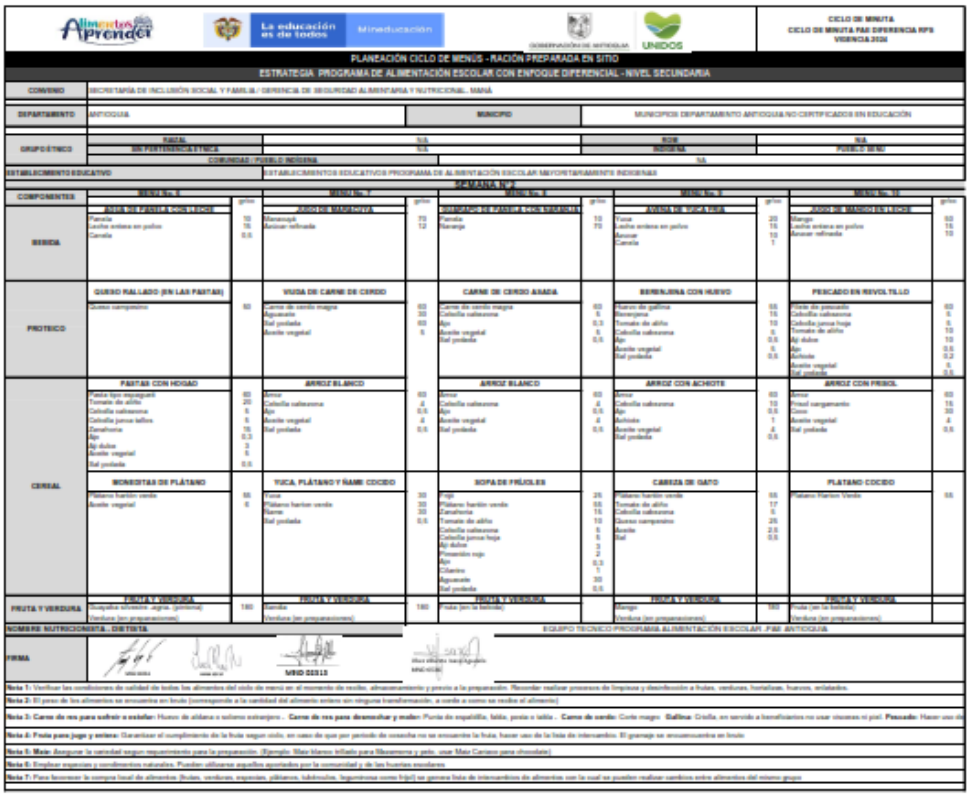
Nota 3: **Carne de res para sobrebarriga:** Hueso de aldana o solomo estrapino . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Criolla, en servicio a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: **Fruta para jugo y entera:** Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El guayaba se encuentra entera en bruto

Nota 5: **Mote:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Mote blanco trillado para Mazamorra y pato, usar Mote Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como fríjol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RP'S
VIGENCIA 2026

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: N/A; INDÍGENA: PUEBLO EMBERA; COMUNIDAD - PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTERAMENTE INDÍGENAS

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/ml	MENÚ No. 7	gr/ml	MENÚ No. 8	gr/ml	MENÚ No. 9	gr/ml	MENÚ No. 10	gr/ml
BEBIDA	JUGO DE PANELA CON LECHE		JUGO DE MANDARINA		REFRESCO DE PANELA CON NARANJA		AVENA DE YUCA FRÍA		JUGO DE MANGO EN LECHE	
	Panela Leche entera en polvo Canela	10 15 0.5	Mandarina Azúcar refinada	70 12	Panela Naranja	10 70	Yuca Leche entera en polvo Azúcar Canela	20 15 10 1	Mango Leche entera en polvo Azúcar refinada	60 15 10
PROTEICO	QUESO RALLADO (EN LAS PASTAS)		VIUDA DE CARNE DE CERDO		CARNE DE CERDO ASADA		BERENJENA CON HUEVO		PESCADO EN REVOLTILLO	
	Queso campesino	60	Carne de cerdo magra Aguacate Sal yodada Aceite vegetal	60 30 60 5	Carne de cerdo magra Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 5 0.3 5 0.5	Huevo de gallina Berenjena Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	55 15 10 5 0.5 5 0.5	Filete de pescado Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Tomate de aliño Ají dulce Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada	60 5 5 10 10 0.5 0.2 5 0.5
CEREAL	PASTAS CON HOGAO		ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ACHIOTE		ARROZ CON PERJOL	
	Pasta tipo espaguetti Tomate de aliño Cebolla cabezona Cebolla junca/ tallos Zanahoria Ajo Ají dulce Aceite vegetal Sal yodada	60 20 5 5 15 0.3 3 5 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada	60 10 0.5 7 4 0.5	Arroz Frisol cargamento Perjol Aceite vegetal Sal yodada	60 15 30 4 0.5
	MONEDITAS DE PLÁTANO		YUCA, PLÁTANO Y ÑAME COCIDO		SOPA DE FÍDEOS		CABEZA DE GATO		PLÁTANO COCIDO	
	Plátano hartón verde Aceite vegetal	55 5	Yuca Plátano hartón verde Ñame Sal yodada	30 30 30 0.5	Fideo Plátano hartón verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Ají dulce Pimentón rojo Ajo Cilantro Aguacate Sal yodada	25 55 15 10 5 5 3 2 0.3 1 30 0.5	Plátano hartón verde Tomate de aliño Cebolla cabezona Queso campesino Aceite Sal	55 17 5 25 2.5 0.5	Plátano hartón Verde	55
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA	
	Guayaba Manzana Agria (Gelatina) Verdura (en preparaciones)	180	Sandía Verdura (en preparaciones)	180	Fruta (en la Merienda) Verdura (en preparaciones)		Naranja Verdura (en preparaciones)	180	Fruta (en la Merienda) Verdura (en preparaciones)	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ANTIOQUIA					
FIRMA			MND 02015							

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (correspondo a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

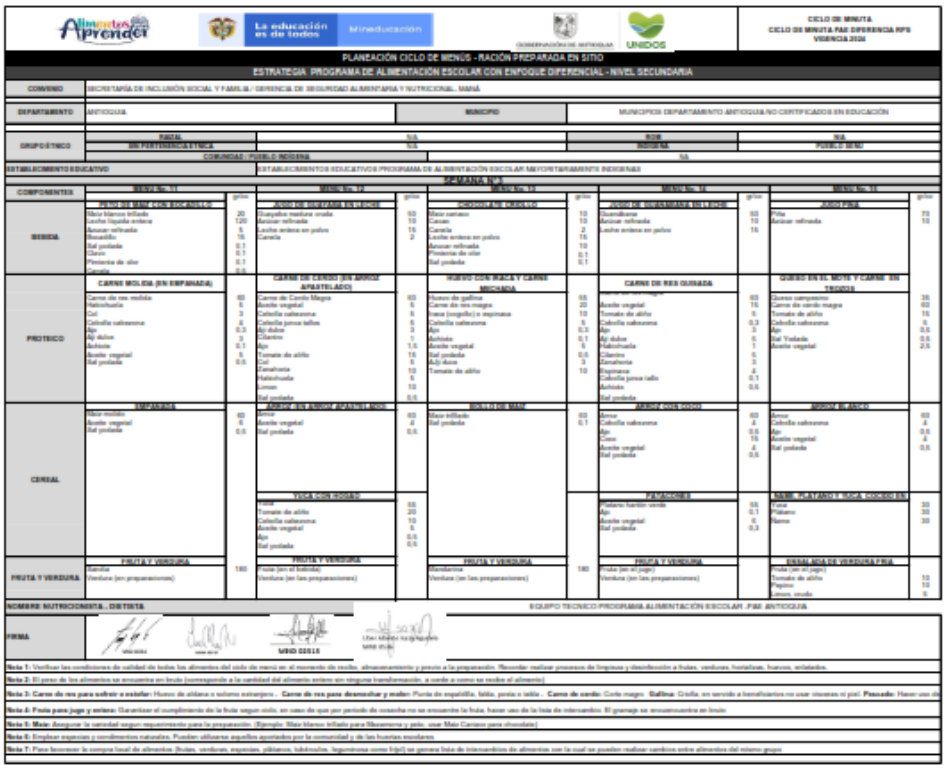
Nota 3: **Carne de res para sofreir o estofar:** Hueso de aldilla o solomo extranjero . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Grella, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: **Fruta para jugo y entera:** Garantizar el cumplimiento de la fruta según sitio, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuentra entero en bruto

Nota 5: **Maíz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pato, usar Maíz Canoso para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RP'S
VIGENCIA 2026

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: N/A; INDÍGENA: PUEBLO EMBERA; COMUNIDAD - PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTERAMENTE INDÍGENAS

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/ml	MENÚ No. 12	gr/ml	MENÚ No. 13	gr/ml	MENÚ No. 14	gr/ml	MENÚ No. 15	gr/ml
BEBIDA	PANELA CON LECHE ENTERA		JUGO DE PAPAYA EN LECHE		CHOCOLATE DE DESAYUNO		JUGO DE GUAYABA EN LECHE		JUGO PIÑA	
	Maíz blanco trillado Leche líquida entera Azúcar refinada Bocadillo Sal yodada Clavo Pimienta de olor Canela	20 120 5 15 0.1 0.1 0.1 0.5	Guayaba madura cruda Azúcar refinada Leche entera en polvo Canela	60 10 15 2	Maíz canoso Cacao Canela Leche entera en polvo Azúcar refinada Pimienta de olor Sal yodada	10 10 2 15 10 0.1 0.1	Guanábana Azúcar refinada Leche entera en polvo	60 10 15	Piña Azúcar refinada	70 10
PROTEICO	CARNE MOLIDA (EN EMPANADA)		CARNE DE CERDO (EN ARROZ APASTELADO)		HUEVO CON YUCA Y CARNE MECHADA		CARNE DE RES GUISADA		QUESO EN EL MOTE Y CARNE EN TROZOS	
	Carne de res molida Habichuela Col Cebolla cabezona Ajo Ají dulce Achiote Aceite vegetal Sal yodada	60 5 3 4 0.3 3 0.1 5 0.5	Carne de Cerdo Magra Aceite vegetal Cebolla cabezona Cebolla junca/ tallos Ají dulce Cilantro Ajo Tomate de aliño Col Zanahoria Habichuela Limon Sal yodada	60 5 5 5 3 1 1.5 15 5 10 5 10 0.5	Huevo de gallina Carne de res magra Yuca (vegetal) o equivalente Cebolla cabezona Ajo Achiote Aceite vegetal Sal yodada Ají dulce Tomate de aliño	55 20 5 5 0.3 0.1 5 0.5 3 10	Carne de res guisada Aceite vegetal Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Ají dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Espinaca Cebolla junca tallo Achiote Sal yodada	60 15 5 0.3 5 5 1 5 3 4 0.1 0.5	Queso campesino Carne de cerdo magra Ajo Cebolla cabezona Ajo Sal Yodada Aceite vegetal	35 60 15 5 0.5 0.5 2.5
CEREAL	AREPA PAISA		ARROZ EN ARROZ APASTELADO		BOLO DE MAÍZ		ARROZ CON COCO		ARROZ BLANCO	
	Maíz molido Aceite vegetal Sal yodada	60 5 0.5	Arroz Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5	Maíz trillado Sal yodada	60 0.1	Arroz Cebolla cabezona Ajo Coco Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 15 4 0.5	Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.5 4 0.5
			YUCA CON HOGAO				PALACONES		MIXTO PLÁTANO Y YUCA COCIDO EN	
			Yuca Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Ajo Sal yodada	55 20 10 5 0.5 0.5			Plátano hartón verde Ajo Aceite vegetal Sal yodada	55 0.1 5 0.3	Yuca Plátano Ñame	30 30 30
FRUTA Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		FRUTA Y VERDURA		ENSALADA DE VERDURA FRÍA	
	Sandía Verdura (en preparaciones)	180	Fruta (en el Refrigo) Verdura (en las preparaciones)		Mandarina Verdura (en las preparaciones)	180	Fruta (en el jugo) Verdura (en las preparaciones)		Fruta (en el jugo) Tomate de aliño Pepino Limon, crudo	10 10 5
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR PAE ANTIOQUIA					
FIRMA			MND 02015							

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (correspondo a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

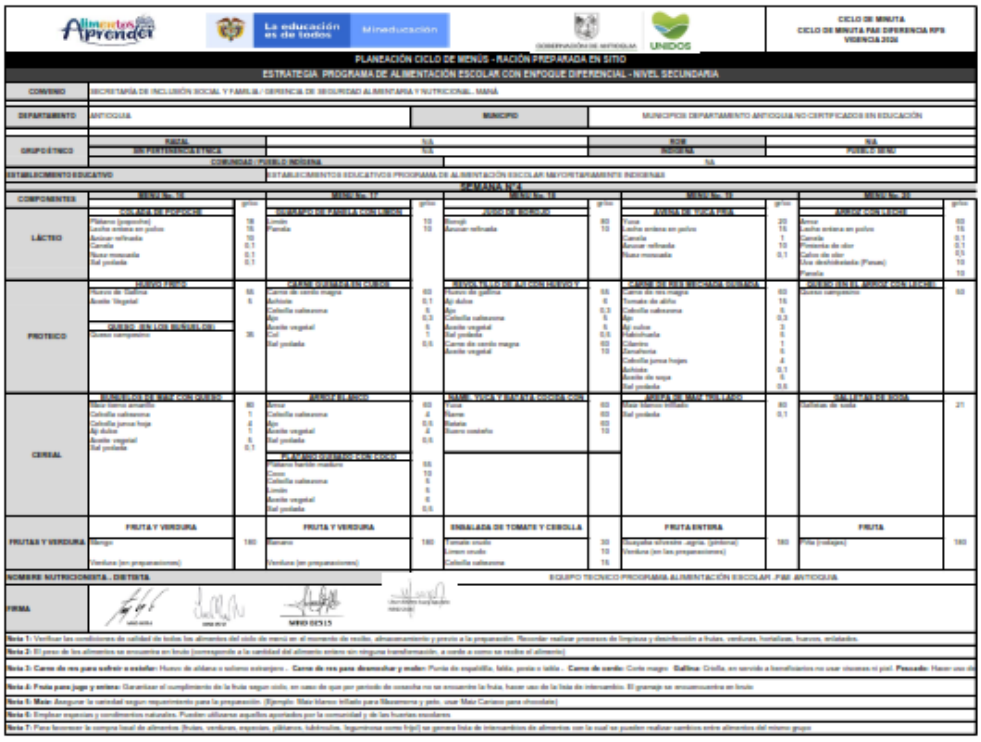
Nota 3: **Carne de res para sofreir o estofar:** Hueso de aldilla o solomo extranjero . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o falda . **Carne de cerdo:** Corte magro. **Gallina:** Grella, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni piel. **Pescado:** Hacer uso de

Nota 4: **Fruta para jugo y entera:** Garantizar el cumplimiento de la fruta según sitio, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El gramaje se encuentra entero en bruto

Nota 5: **Maíz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maíz blanco trillado para Mazamorra y pato, usar Maíz Canoso para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosas como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ESTRATEGIA: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ENFOQUE DIFERENCIAL - NIVEL SECUNDARIA

CICLO DE MINUTA
CICLO DE MINUTA PAE DIFERENCIA RPS
VIGENCIA 2026

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: SIN PERTENENCIA ETNICA; ROM: INDIGENA; COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEYORTAMIENTOS INDIGENAS

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	grrcc	MENÚ No. 17	grrcc	MENÚ No. 18	grrcc	MENÚ No. 19	grrcc	MENÚ No. 20	grrcc
LÁCTEO	SOPA AVENA DE POSTRE		SOPA DE PANELA CON LIMÓN		JUGO DE BANANO		AVENA DE YUCA FRIA		AVENA CON LECHE	
	Plátanos (preparina) Leche entera en polvo Azúcar refinada Canela Nuez moscada Sal yodada	18 15 10 0,1 0,1 0,1	Limón Panela	10 10	Banajo Azúcar refinada	80 10	Yuca Leche entera en polvo Canela Azúcar refinada Nuez moscada	20 15 1 10 0,1	Avena Leche entera en polvo Canela Panela de olor Cubo de olor Una dentrolenda (Fresas) Panela	60 15 0,1 0,5 0,5 10 10
PROTEICO	ALMUERZO Huevo de Gallina Aceite Vegetal	55 5	CARNE GUISADA DE RES CON PAPA		CARNE DE RES DESMECHADA CON YUCA Y PLATANO		CARNE DE RES GUISADA CON ZANAHORIA		CARNE DE RES EN JUGO ANTIOQUEÑO	
	QUESO (EN LOS BUNUELOS) Queso campesino	35	Carne de cerdo magra Achiote Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 0,1 5 0,3 5 0,5	Huevo de gallina Ají dulce Ajo Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada Carne de cerdo magra Aceite vegetal	55 6 0,3 5 5 0,5 60 10	Carne de res magra Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Ají dulce Habichuela Cilantro Zanahoria Cebolla junca hojas Achiote Aceite de soya Sal yodada	60 15 5 0,3 3 5 1 5 4 0,1 5 0,5	Queso campesino	60
CEREAL	BUÑUELOS DE MAICHOCADOS Maiz tierno amarillo Cebolla cabezona Cebolla junca hoja Ají dulce Aceite vegetal Sal yodada	80 1 5 1 5 0,1	ARROZ EL MONO Arroz Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada PLATANO VERDE CON HOGAO Platano hartón maduro Coco Cebolla cabezona Limón Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,5 4 0,5 55 10 5 5 5 0,5	YUCA, YUCA Y MALVA CHOCA CON Yuca Name Batata Nuevo cosecho	60 60 60 10	AREPA DE MAIZ TOSTADO Maiz blanco trillado Sal yodada	80 0,1	ENSALADA DE SOPA Galletas de soda	21
FRUTAS Y VERDURA	FRUTA Y VERDURA Mango Verdura (en preparaciones)	180	FRUTA Y VERDURA Banano Verdura (en preparaciones)	180	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA Tomate crudo Limon crudo Cebolla cabezona	30 10 15	FRUTA ENTERA Guayaba silvestre, agria, (preferal) Verdura (en las preparaciones)	180	FRUTA Pina (rodajas)	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.

Nota 2: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (correspondé a la cantidad del alimento antes sin ninguna transformación, a cocido o como se recibe el alimento)

Nota 3: **Carne de res para sofreir o cocinar:** Hueso de aldilla o solomo redondeo . **Carne de res para desmechar y moler:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla . **Carne de cerdo:** Corte magro **Gallina:** Criolla, en servido a beneficiarios no usar vísceras ni pie). **Pescado:** Hacer uso de

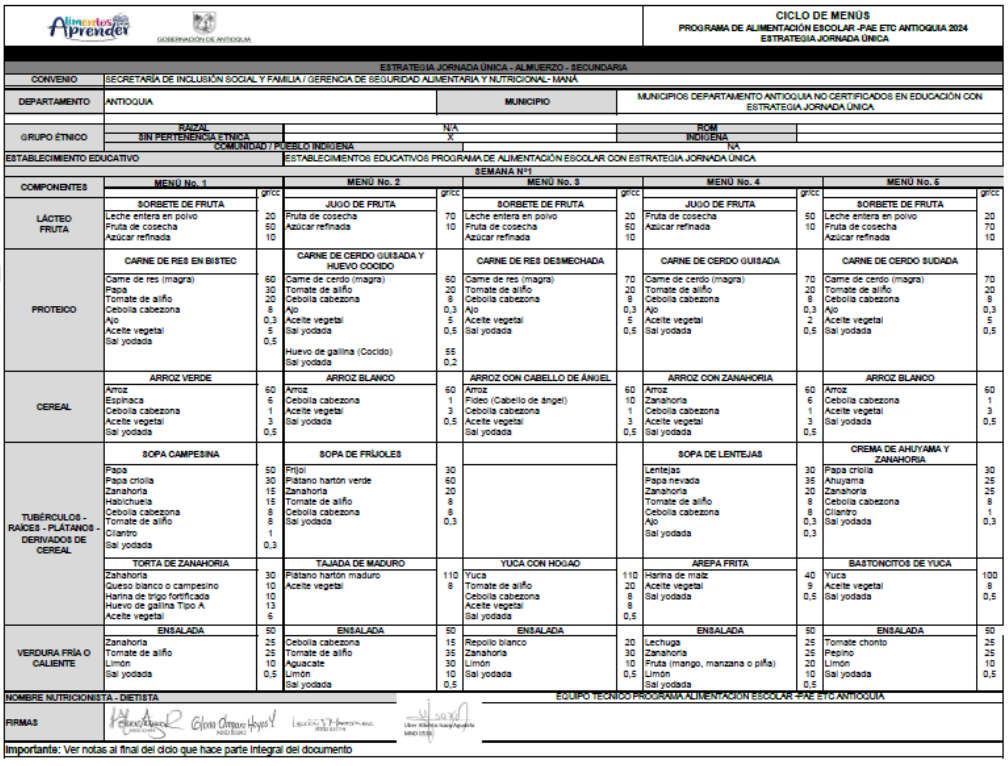
Nota 4: **Fruta para jugo y entera:** Garantizar el cumplimiento de la fruta según ciclo, en caso de que por periodo de cosecha no se encuentre la fruta, hacer uso de la lista de intercambio. El grannaje se encuentra entre en bruto

Nota 5: **Maiz:** Asegurar la cantidad según requerimiento para la preparación. (Ejemplo: Maiz blanco trillado para Mazamorra y pelo, usar Maiz Cariaco para chocolate)

Nota 6: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos apartados por la comunidad y de las huertas escolares

Nota 7: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo

CICLO DE MENÚ JORNADA ÚNICA AÑO 2025.



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: SIN PERTENENCIA ETNICA; ROM: INDIGENA; COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: X
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	grrcc	MENÚ No. 2	grrcc	MENÚ No. 3	grrcc	MENÚ No. 4	grrcc	MENÚ No. 6	grrcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	20 50 10	Fruta de cosecha Azúcar refinada	70 10	Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	20 50 10	Fruta de cosecha Azúcar refinada	50 10	Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	20 70 10
PROTEICO	CARNE DE RES EN BISTEC		CARNE DE CERDO GUISADA Y HUEVO COCIDO		CARNE DE RES DESMECHADA		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SUDADA	
	Carne de res (magra) Papa Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 30 20 8 0,3 5 0,5	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Huevo de gallina (Cocido) Sal yodada	60 20 8 0,3 5 0,5 55 0,2	Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	70 20 8 0,3 5 0,5	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	70 20 8 0,3 5 0,5	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	70 20 8 0,3 5 0,5
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO	
	Arroz Espinaca Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	60 6 1 3 0,5	Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	60 1 3 0,5	Arroz Fideo (Cabello de ángel) Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	60 1 3 0,5	Arroz Zanahoria Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	60 10 1 3 0,5	Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	60 1 3 0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA CAMPESINA		SOPA DE FRÍJOLES				SOPA DE LENTEJAS		CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA	
	Papa Papa criolla Zanahoria Habichuela Cebolla cabezona Tomate de aliño Cilantro Sal yodada	50 30 15 15 8 8 1 0,3	Frijol Plátano hartón verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	30 60 20 8 8 0,3			Lentejas Papa nevada Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Sal yodada	30 35 20 8 8 0,3 0,3	Papa criolla Ahuyama Zanahoria Cebolla cabezona Cilantro Sal yodada	30 25 25 8 1 0,3
	TORTA DE ZANAHORIA		TAJADA DE MADURO		YUCA CON HOGAO		AREPA FRITA		BASTONCITOS DE YUCA	
	Zahahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal	30 10 10 13 6	Plátano hartón maduro Aceite vegetal	110 8	Yuca Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	110 20 8 8 0,5	Harina de maiz Aceite vegetal Sal yodada	40 5 0,5	Yuca Aceite vegetal Sal yodada	100 8 0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50	ENSALADA	50
	Zanahoria Tomate de aliño Limón Sal yodada	25 25 10 0,5	Cebolla cabezona Tomate de aliño Aguacate Limón Sal yodada	15 35 30 10 0,5	Repollo blanco Zanahoria Limón Sal yodada	20 30 10 0,5	Lechuga Zanahoria Fruta (mango, manzana o piña) Limón Sal yodada	25 25 20 10 0,5	Tomate chonto Pepino Limón Sal yodada	25 25 10 0,5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA	
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — **MUNICIPIO**: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A — ROM: N/A SIN PERTENENCIA ETNICA: X — INDÍGENA: N/A COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	grlcc	MENÚ No. 7	grlcc	MENÚ No. 8	grlcc	MENÚ No. 9	grlcc	MENÚ No. 10	grlcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70
	Fruta de cosecha	50	Fruta de cosecha	60	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	60	Azúcar refinada	10
	Azúcar refinada	10	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10		
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE RES EN BISTEC		CARNE DE CERDO SOFRITA		CARNE DE CERDO GUISADA		ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Atún en trozos	30
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	4
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
									Huevo de gallina (cocido)	55
									Sal yodada	0,2
CEREAL	ARROZ BLANCO		ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Pasta tipo espagueti	60
	Cebolla cabezona	1	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Tomate de aliño	20
	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Cebolla cabezona	8
	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Crema de leche	5
			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS				SOPA DE FRÍJOLES				SOPA DE LENTEJAS	
	Papa	40			Fríjol	30			Lentejas	30
	Pastas para sopa	8			Plátano hartón verde	60			Papa nevada	30
	Zanahoria	20			Zanahoria	20			Zanahoria	15
	Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8
	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8
	Cilantro	1			Sal yodada	0,3			Ajo	0,3
	Sal yodada	0,3							Sal yodada	0,3
	AREPA FRITA		PAPAS CRIOLLAS FRITAS		BASTONCITOS DE YUCA		MONEDITAS DE PLÁTANO		TAJADA DE MADURO	
	Harina de maíz	40	Papa criolla	120	Yuca	100	Plátano hartón verde	110	Plátano hartón maduro	110
	Aceite vegetal	9	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	8
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5				
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Cebolla cabezona	15	Lechuga	25	Repollo blanco	20	Zanahoria	25	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	35	Zanahoria	25	Zanahoria	30	Tomate de aliño	25	Pepino	25
	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Limón	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5								

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA — EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA	
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — **MUNICIPIO**: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A — ROM: N/A SIN PERTENENCIA ETNICA: X — INDÍGENA: N/A COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	grlcc	MENÚ No. 12	grlcc	MENÚ No. 13	grlcc	MENÚ No. 14	grlcc	MENÚ No. 15	grlcc
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA		JUGO DE FRUTA		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	70	Leche entera en polvo	20	Fruta de cosecha	50	Leche entera en polvo	20
	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50	Azúcar refinada	10	Fruta de cosecha	50
	Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10			Azúcar refinada	10
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA		CARNE DE CERDO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		CARNE DE RES SOFRITA Y HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO GUISADA	
	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de cerdo (magra)	70	Carne de res (magra)	70	Carne de res (magra)	50	Carne de cerdo (magra)	70
	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20
	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8
	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3
	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5	Aceite vegetal	5
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
							Huevo de gallina Tipo A (Cocido)	55		
							Sal yodada	0,2		
CEREAL	ARROZ VERDE		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO		ARROZ ROJO	
	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Espinaca	6	Cebolla cabezona	1	Zanahoria	6	Cebolla cabezona	1	Pimentón	6
	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Cebolla cabezona	1	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA		SOPA DE BLANQUILLO				SOPA DE LENTEJAS			
	Ahuyama	25	Fríjol blanquillo	30			Lentejas	30		
	Zanahoria	25	Papa	30			Papa	30		
			Zanahoria	15			Zanahoria	15		
	Cebolla cabezona	8	Tomate de aliño	8			Tomate de aliño	8		
	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	8			Cebolla cabezona	8		
	Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,3			Ajo	0,3		
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
	PAPA A LA FRANCESA		AREPA FRITA		BASTONCITOS DE YUCA		PURÉ PLÁTANO MADURO CON QUESO		TAJADA DE MADURO	
	Papa	130	Harina de maíz	40	Yuca	110	Plátano hartón maduro	80	Plátano hartón maduro	110
	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	8	Panela	2	Aceite vegetal	8
	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	Canela	0,1		
							Mantequilla	3		
							Queso tipo mozzarella (1 Unidad)	14		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA		ENSALADA	
	Zanahoria	25	Repollo blanco	25	Cebolla cabezona	25	Lechuga	15	Tomate chonto	25
	Tomate de aliño	25	Zanahoria	25	Tomate de aliño	25	Zanahoria	30	Pepino	25
	Limón	10	Aguacate	30	Limón	10	Limón	10	Limón	10
	Sal yodada	0,5	Limón	10	Sal yodada	10	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5
			Sal yodada	0,5						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA — EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMAS

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

Alimentos para Aprender — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2024
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDIGENA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO FRUTA	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 50 10	**JUGO DE FRUTA** Fruta de cosecha Azúcar refinada	 70 10	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 70 10	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Fruta de cosecha Azúcar refinada	 20 50 10	**JUGO DE FRUTA** Fruta de cosecha Azúcar refinada	 70 10
PROTEICO	**CARNE DE CERDO SUDADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**CARNE DE RES GUISADA** Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO** Atún en lomitos Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Huevo de gallina Sal yodada	 30 20 8 0,3 4 0,5 55 0,2	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5	**CARNE DE CERDO SUDADA** Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 70 20 8 0,3 5 0,5
CEREAL	**ARROZ BLANCO** Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 1 3 0,5	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 6 1 3 0,5	**ESPAGUETIS** Pasta tipo espagueti Tomate de aliño Cebolla cabezona Crema de leche Sal yodada	 60 20 8 5 0,5	**ARROZ ROJO** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada	 60 6 3 0,5	**ARROZ BLANCO** Arroz Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 60 1 3 0,5
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL			**SOPA DE LENTEJAS** Lentejas Papa nevada Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Sal yodada	 30 30 15 8 8 0,3 0,3	**SOPA DE PAPA CRIOLLA, AHUYAMA Y ZANAHORIA** Papa criolla Ahuyama Zanahoria Cebolla cabezona Cilantro Sal yodada	 30 25 25 8 1 0,3			**SOPA DE FRÍJOLES** Fríjol Plátano hartón verde Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	 30 30 15 8 8 2 0,3
	PATACÓN Plátano hartón verde Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5	**PAPA A LA FRANCESA** Papa Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5	**MONEDITAS DE PLÁTANO** Plátano hartón verde Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5	**AREPA FRITA** Harina de maíz Aceite vegetal Sal yodada	 50 10 0,5	**PAPA A LA FRANCESA** Papa Aceite vegetal Sal yodada	 110 8 0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**ENSALADA COCIDA** Zanahoria Habichuela Limón Sal yodada	 30 20 10 0,5	**ENSALADA** Repollo blanco Zanahoria Aguacate Limón Sal yodada	 25 25 30 10 0,5	**ENSALADA** Cebolla cabezona Tomate de aliño Limón Sal yodada	 15 30 10 0,5	**ENSALADA** Tomate chonto Pepino Limón Sal yodada	 25 25 10 0,5	**ENSALADA** Lechuga Zanahoria Limón Sal yodada	 25 25 10 0,5

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 11 días hábiles del calendario escolar en la vigencia 2025-2, mes noviembre, suministrando complementos alimentarios en las instituciones educativas de lunes a viernes, exceder el calendario escolar estipulado por la secretaria de Educación Departamental y Municipal:

Cuadro 1. Días a ejecutar convenio – Calendario escolar- 2025-II

MES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
NOVIEMBRE	11
TOTAL	**11 días**

POBLACION A ATENDER

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas del municipio de Cáceres, pertenecientes al SISBEN 1 y 2; así

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT OCTUBRE DE 2025 PARA PAE REGULAR MAYORITARIO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-2			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	20512000366	I.E AURELIO MEJIA	368
2	205120000170	SEDE ASTURIAS	32

3	205120001087	SEDE LOS COMUNEROS	59
4	205120000145	SEDE SAN JUDAS	27
5	205120001249	SEDE SAN LORENZO	15
6	105120001716	SEDE BUENOS AIRES	237
7	105120000531	SEDE ROMUALDO GALLEGO	319
8	205120000081	I. E GUARUMO	949
9	205120001095	SEDE RIOMAN	174
10	205120000315	I.E MANIZALEZ	195
11	205120001176	SEDE NICARAGUA	21
12	205120000811	SEDE SANTA LUCIA	15
13	205120000391	I.E PIAMONTE	317
14	205120000561	SEDE SAN MATIAS	58
15	205120000188	SEDE AGUA LINDA	8
16	205120001354	SEDE CACUCHO	16
17	205120800028	SEDE LA GRANJA	27
18	205120000790	I.E GASPAR DE RODAS	1222
19	205120000293	SEDE LA CEIBA	16
20	205120001044	C.E.R SANTA INES DEL MONTE	68
21	205120000595	SEDE LA LANCHA	28
22	205120001583	SEDE GETSEMANI	53
23	205120001184	SEDE PATIO BONITO	8
24	205120000358	I.E.R EL TIGRE	121
25	205120000404	E.R EL CALVARIO	15
26	205120000935	E.R ALTO TAMANA	8
27	205120800044	C.E.R PELADERO	34
28	205120001273	E.R ESPIRITU SANTO	79
29	205120001508	E.R.I MURIBA	56
30	205120001516	ESCUELA LA FLORESTA	89
31	205120001303	C.E.R ANARA	34
32	205120000927	E.R.I SAN JUAN DE LOS 4 MORROS	8
33	205120000048	E.R LA ALCANCIA	35
34	205120002041	C.E.R SAN PABLO	154
35	205120001532	ESCUELA SAN FRANCISCO	8
36	205120001389	C.E.R BEJUQUILLO	11
37	205120002024	C.E.R DIAMANTE	7
38	205120001061	ALTO PONCIANO	4
39	205120000978	EL AMPARO	37
40	205120001648	EL PARAISO	44
41	405120001621	LA PRIMAVERA	38
42	205120002059	PEÑITAS	7

43	205120002032	LA COLONIA	22
44	205120800010	LA UNION	9
45	205120001346	LA VICTORIA	34
46	205120002083	LAS FRIAS	22
47	205120800036	LOS AZULES	51
48	205120001648	NUEVO ORIENTE	12
49	205120001702	NUEVA ESPERANZA LAS NEGRAS	21
50	205120002091	KILOMETRO 38	7
51	205120001648	SEDE REPLANES	8
52	205120800001	SEDE EL TOPACIO	11
53	205120001648	SEDE MINA ESCONDIDA	22
54	205120002075	SEDE ALTO VAQUERO	19
55	205120001648	ESCUELA MEDELLIN	7
56	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE LA REVERSA	13
57	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE EL CALVARIO	14
58	205120001346	I.E.R LA VICTORIA SEDE SAN JUDAS	17
TOTAL CUPOS			5.310

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT OCTUBRE DE 2025 PARA PAE REGULAR INDÍGENA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-2			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	205120800096	C.E.R.I EMILIANO MONTALVO- OMAGA	60
2	205120800053	C.E.R.I. ALCIDES MEJIA	53
3	205120800118	C.E.R.I. JOSE DE LOS SANTOS	45
4	205120800088	C.E.R.I. LA ESPERANZA JARDIN TAMAÑA	115
5	205120800100	C.E.R.I. LAS TINAJAS	32
6	205120800061	C.E.R.I. MIS PRIMEROS PASOS	25
7	205120002067	I.E.R INDIGENISTA MARIANO-16 CARUPIA	18
8	205120002067	I.ER MARIANO SUAREZ-PUERTO SANTO 2	54
9	205120002067	I.E.R MARIANO SUAREZ ALTOS DE TIGRE	70
TOTAL CUPOS			472

DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT OCTUBRE DE 2025 PARA JORNADA ÚNICA

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -- MUNICIPIO DE CACERES 2025-2			
N° ORDEN	**CODIGO DANE**	**ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO**	**CUPOS**
1	105120001716	SEDE BUENOS AIRES	237
2	105120000531	SEDE ROMUALDO GALLEGO	346

TOTAL CUPOS	583

Para la selección de beneficiarios se cumplió con lo estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE y la UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO A CELEBRAR:

El convenio resultante del presente proceso de contratación será Convenio de Asociación celebrado con entidades privadas sin ánimo de lucro con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan de Desarrollo del Municipio, regulado por los Artículos 5, 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017, artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 11 **DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR** del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 5.192 raciones alimentarias para PAE Regular Mayoritario, la entrega efectiva de 46.800 raciones alimentarias para PAE Indígena y la entrega efectiva de 12.826 raciones alimentarias para Jornada Única..

2.4. VALOR DEL CONVENIO:

EL MUNICIPIO aportará la suma de **CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/L ($464.402.422).**

El aporte económico del municipio se podrá destinar a:

1. Compra de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según minuta patrón
2. Personal manipulador de alimentos para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a los lineamientos técnicos del programa.
3. Garantizar el suministro de combustible (GAS) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
4. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa
5. Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar
6. Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos

Es importante resaltar que el valor de la ración alimentaria servida, que recibirá cada niño o niña beneficiario del programa, es establecido directamente por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA y el Municipio de Cáceres. **El valor integral establecido aportado por el Municipio de Cáceres para la vigencia 2025-2, Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Mayoritario es de $5.050,16, para PAE Regular Indígena es de $6.804,59, para Jornada Única Almuerzo es de $6.941,37 y para Jornada Única Complemento es de $5.050,16,** por ración alimentaria servida y se discrimina así:

El valor de cada ración debe ser multiplicado por el número de cupos o niños a atender y por el número de días que se prestará el servicio de restaurantes, así:

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Mayoritario	5.310
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	5.310	$ 5.050,16	11	**$ 294.979.636**
COSTO TOTAL					**$ 294.979.636**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Indígena	472
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	472	$ 6.804,59	11	**$ 35.329.431**
COSTO TOTAL					**$ 35.329.431**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única Almuerzo	583
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	583	$ 6.941,37	11	**$ 44.515.009**
COSTO TOTAL					**$ 44.515.009**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única Complemento	583
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	583	$ 5.050,16	11	**$ 32.386.653**
COSTO TOTAL					**$ 32.386.653**

DESCRIPCIÓN	N° MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
Estímulo económico PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	106	11	$ 57.191.693

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

TOTAL	$ 57.191.693

En el costo ración no se encuentra incluido el valor del pago a manipuladoras de alimentos.

En el valor del convenio se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento.

2.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1) Suministro de complementos alimentarios para los alumnos matriculados en básica primaria en las diferentes Instituciones Educativas Urbanas y Rurales del municipio de Cáceres objeto del presente, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por MANÁ, los lineamientos técnicos del PAE y directrices municipales.

Incluye:

- Preparación de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según ciclo de menú y minuta patrón.
- Personal manipulador de alimentos y su dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación, de acuerdo a la periodicidad de entrega de la dotación.
- Suministrar los elementos de aseo necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar y suministrar a la Gerencia los soportes de dichas entregas de acuerdo a la periodicidad de entrega a las unidades aplicativas.
- Garantizar el suministro de combustible (GAS) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.
- Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos.
- Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador)

2) Apoyar la adecuada y oportuna ejecución del objeto del Convenio.

3) Elaborar un plan operativo donde especifique la manera de administrar y operar cada uno de los componentes (Suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas y los mecanismos de coordinación, seguimiento, evaluación y control; así como medir y verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas. Debe ser entregado para aprobación por parte del municipio y el supervisor para el inicio de la ejecución.

4) Ejecutar el contrato de acuerdo a la asignación de cupos establecidos por el municipio.

5) Cumplir con las fichas técnicas de los productos que se enviarán, los cuales deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 16432 de octubre de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social además de los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional MEN, para el programa de Alimentación al Escolar. En caso de requerirse

el cambio de algún producto o marca durante la ejecución del contrato se deberá solicitar la debida aprobación al supervisor del contrato y a la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA, presentando todos los documentos requeridos para su análisis.

6) Elaborar la programación mensual de la entrega de los complementos alimentarios, la cual debe estar basada en la minuta patrón y ciclos de menús, en el número de beneficiarios del municipio y unidad aplicativa, dicha programación deberá ser aprobada por el supervisor.

7) Poseer una bodega que cumpla con lineamentos técnicos y normatividad sanitaria para la logística de las entregas en las unidades aplicativas del municipio de acuerdo a los cupos y ciclos de menú. Dichas entregas deben realizarse previa coordinación del lugar, día y hora con la persona encargada del programa en cada Institución Educativa, con el fin de garantizar la entrega oportuna y calidad de los alimentos.

8) Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil; que estén legamente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.

9) Garantizar que el 100% de las Unidades Aplicativas, en donde se ejecuta el programa, tengan publicado el ciclo de menú con las respectivas firmas de aprobación, con el fin de que todos los escolares y actores del programa tengan conocimiento del mismo y puedan ejercer control.

10) Recolectar los certificados de recibo -acta de entrega de víveres a satisfacción de cada unidad aplicativa participante.

11) Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del contrato haga la Gobernación de Antioquia y el Ministerio de Educación Nacional y el supervisor.

12) Garantizar que se den los créditos correspondientes a la Entidad - Municipio de Cáceres - en el desarrollo del programa en toda actividad que con ocasión del mismo se realice durante la ejecución del contrato, así como en los materiales fijados de forma magnética, electrónica e impresa.

13) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, tanto al momento de suscripción del contrato como al momento de la presentación de cada cuenta de cobro o factura.

14) Garantizar el transporte de los alimentos hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al artículo 33 del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

15) Reportar de manera inmediata al municipio y al supervisor y/o interventor la ocurrencia de brotes epidemiológicos por ETAS (intolerancias o intoxicaciones) en cualquier unidad aplicativa participante del programa, deberá apoyar los procesos de investigación.

16) Participar en las mesas públicas a las que cite la Gobernación de Antioquia- Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional-MANA o Comité de Seguimiento Municipal, o Jornada de Rendición de Cuentas Públicas.

17) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y del convenio con la Gobernación de Antioquia MANA y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

2.7. DEL MUNICIPIO

1) Suministrar el ciclo de menú al contratista a fin de que pueda elaborar las listas de mercado acorde a los cupos asignados a cada Instituciones y sedes Educativas del municipio.

2) Suministrar al contratista los formatos establecidos para garantizar el buen desarrollo del programa. Al igual los lineamientos técnicos administrativos del Programa de Alimentación al Escolar.

3) Vigilar el cumplimiento de las especificaciones técnicas contempladas dentro de los estudios previos, el anexo técnico que hace parte integral del presente y la propuesta presentada.

4) Realizar el seguimiento del desarrollo de cada una de las actividades contempladas para la ejecución de cada uno de los componentes (suministro, acciones de seguimiento y acciones administrativas)

5) Garantizar el cumplimiento de las acciones de coordinación necesarias para el buen desarrollo del contrato.

6) Pagar el valor de este contrato en la forma y tiempo pactados.

7) Ejercer la supervisión general sobre la prestación del servicio.

8) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

9) Verificar y constatar que el contratista cumpla con todas las obligaciones contractuales, laborales, prestacionales, y demás previstas en las normas legales.
10) Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.

11) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

SUPERVISIÓN

La supervisión estará a cargo de la Secretaría de Educación, Cultura y Deporte, en cabeza del secretario de despacho o quien haga sus veces, quien vigilará la ejecución del contrato, previo cumplimiento de los requisitos legales hasta su finalización.

Las obligaciones de la supervisión deberán sujetarse a lo dispuesto en los artículos 82, 83, 84 de la ley 1474 de 2011 y tendrá a cargo los siguientes compromisos:

1. Tener contacto constante y directo con las partes del contrato y servir de enlace y medio de comunicación entre las mismas.
2. Suscribir acta de inicio del contrato.

3. Revisar y constatar que las partes cumplan con todas las obligaciones convenidas, respetando las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta y en el contrato.
4. Verificar que los servicios se lleven a cabo por el valor exclusivamente convenido.
5. Emitir los conceptos que requiera el ordenador de gasto con la ejecución del contrato
6. Solicitar aclaraciones y explicaciones sobre la ejecución del contrato cuando se requiera.
7. Verificar el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social integral y pagos de parafiscales, durante la ejecución del contrato, si es el caso.
8. Mantener informado al secretario de despacho sobre los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción o puedan poner en riesgo el cumplimiento del contrato o cuando tal incumplimiento se presente.
9. Exigir y verificar la calidad de los bienes y servicios, con cumplimiento de lo solicitado por la entidad y normas técnicas obligatorias.
10. Verificar que los empleados a cargo del contratista tengan en todo momento los elementos de bioseguridad necesarios.
11. Revisar que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y suscribir el acta definitiva de recibo a satisfacción y/o terminación.
12. Elaborar actas de supervisión mensual, correspondientes a la ejecución del contrato.
13. Garantizar la publicación oportuna en el SECOP II y rendición en gestión transparente de todos los documentos inherentes a su gestión como supervisor.
14. Informar de manera oportuna al secretario de despacho, de cualquier solicitud de adición presupuestal, prorroga, suspensión, terminación, incumplimiento en el transcurso del contrato, para que la entidad pueda analizar la mismas con debido tiempo.
15. Elaborar acta de liquidación dentro del plazo establecido.

PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO CONTRACTUAL: El valor del aporte realizado por el Municipio de Cáceres, está determinado por el valor de las raciones definido por la Gobernación de Antioquia Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANÁ y el Ministerio de Educación UApA, valor ratificado en el convenio interadministrativo N° 25AS133D1868 y la cantidad de estudiantes a atender.

CDP: 00001037 del 02 de octubre de 2025. por valor de CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/L ($464.402.422).

Rubro: 2.3.2.02.02.006 – COMERCIO Y DISTRIBUCIÓN, ALOJAMIENTO, SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS, SERVICIOS DE TRANSPORTE, Y SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA.

2.3.2.02.02.009 – SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES..

Con base en lo anterior se estima que el valor del aporte que realizará el Municipio de Cáceres será de CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/L ($464.402.422).

El valor del aporte realizado por el Municipio de Cáceres, está determinado por el valor de las raciones definido por la Gobernación de Antioquia Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANÁ y el Ministerio de Educación UApA, valor ratificado en el convenio interadministrativo N° 25AS133D1868 y la cantidad de estudiantes a atender.

FORMA DE PAGO: El valor del contrato a celebrar se pagará de la siguiente manera:

El desembolso de los recursos: Se harán desembolsos parciales y proporcionales, previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la tesorería, a los quince días calendario contados desde la fecha en que se recepcionan en dicha tesorería, la orden de desembolso debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del supervisor de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para cada pago el contratista deberá llegar el correspondiente informe de ejecución, acompañado de la certificación e informe de cumplimiento otorgada por las instituciones educativas donde se presta el servicio, el acta de ejecución donde se acredite el recibo a satisfacción del servicio por parte del Supervisor y la acreditación del pago al día en sus obligaciones con el sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riegos) así como los aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, además de los requisitos administrativos que para la efecto determine la entidad.

INSTRUCCIONES GENERALES Y FORMA DE PRESENTAR LA PROPUESTA CONSULTA DE LOS PLIEGOS DE CONVOCATORIA.

Los interesados en el presente proceso pueden consultar el Pliego de convocatoria en la página web del Portal Único de Contratación, www.colombiacompra.gov.co, a partir de la fecha definida en el cronograma para la apertura del proceso.

De acuerdo con lo establecido en el parágrafo 4 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, las entidades públicas no podrán exigir el pago de valor alguno por el derecho a participar en un proceso de selección, razón por la cual no podrán ser objeto de cobro los pliegos de convocatoria correspondientes.

No obstante, lo anterior, si los interesados requieren copias impresas de los documentos del proceso de selección, el valor de dichas copias se determinará de acuerdo con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
Los proponentes podrán obtener información o comunicarse con la entidad durante el desarrollo del proceso de contratación a través de los siguientes medios:

Para el desarrollo, publicidad, presentar las inquietudes u observaciones al proceso de selección se hará uso del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co en el link del respectivo proceso.

FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONVOCATORIA.

A partir de la fecha de apertura y hasta el plazo señalado en el cronograma del proceso, las ESAL interesadas en participar en el mismo, pueden formular las observaciones que consideren respecto del pliego de convocatoria y solicitar aclaraciones relacionadas con los mismos, a través del Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co en el link del respectivo proceso.

Las observaciones al contenido del pliego de convocatoria que se reciban con posterioridad al plazo señalado, se atenderán como derechos de petición, de acuerdo con los términos señalados para tal efecto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Toda información sobre preguntas, respuestas, adendas al Pliego de convocatoria, suministrados a los proponentes antes de la fecha de cierre del proceso, deben ser tomados en cuenta en las propuestas y harán parte de los documentos de las mismas, al igual que del (los) convenio (s) que se celebre (n).

Las solicitudes de aclaraciones o modificaciones al contenido del presente pliego de convocatoria, y sus respuestas no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de propuestas (en consecuencia, las condiciones del pliego y las adendas respectivas, habrán de tomarse como se expidieron originalmente, si antes del cierre del proceso LA ESAL no recibe respuesta del MUNICIPIO ante cualquier sugerencia, manifestación de supuestas inconsistencias, errores u omisiones).

Los términos fijados en el presente pliego de convocatoria, se entenderán en días hábiles, salvo que se indique textualmente que son calendario.

ACLARACIONES AL PLIEGO DE CONVOCATORIA

Los proponentes podrán solicitar aclaraciones a los aspectos jurídicos, financieros, de experiencia, técnicos y de aportes, así como a los riesgos estimados, tipificados y asignados a través a través del Portal Único SECOP II, a más tardar hasta la hora y fecha señalada en el cronograma del proceso.

Las solicitudes de aclaraciones al contenido del pliego de convocatoria que se reciban con posterioridad al plazo señalado, se atenderán como derechos de petición, de acuerdo con los términos señalados para tal efecto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

El Municipio responderá por escrito las observaciones formuladas, a través de la página web del Portal Único de Contratación, www.colombiacompra.gov.co; **SECOP II.**

Si como consecuencia, de la producción de una adenda se modifica el pliego de convocatoria del presente proceso de selección, los PROPONENTES que hayan presentado sus PROPUESTAS con anterioridad a la adenda podrán dar alcance a su PROPUESTA sólo en lo relacionado específicamente en la adenda. Cabe advertir que el Municipio no tendrá en cuenta los aspectos que incluya el PROPONENTE en su aclaración y que no estén contemplados en la adenda.

La información sobre preguntas, aclaraciones y adendas, debe ser tenida en cuenta en las ofertas y hará parte integrante de los documentos del presente proceso de selección.

FORMALIDADES DE LA DOCUMENTACIÓN CONTENIDA EN LA PROPUESTA IDIOMA

La totalidad de la información y datos que se adjunten con la oferta deberán estar en idioma CASTELLANO. En los casos en que deba aportarse información que se encuentre en un idioma diferente, deberá presentar su correspondiente traducción oficial al castellano, en los términos del Código General del Proceso.

En los documentos de la oferta no deben figurar tachones, borrones o enmendaduras que hagan dudar sobre el contenido de la propuesta. Cualquier enmendadura que contenga la oferta, deberá ser aclarada y validada por el oferente en la misma propuesta antes del cierre de la selección.

PRORROGA DEL CIERRE DEL PROCESO

La fecha a partir de la cual se pueden presentar ofertas y la de su cierre, podrá ser prorrogada antes del vencimiento cuando así lo estime conveniente el Municipio, el cual podrá ser prorrogado en los siguientes casos:

Cuando el Municipio lo estime necesario o conveniente.
Cuando lo soliciten las personas interesadas en participar en el proceso, siempre que el Municipio estime necesario acceder a la petición.

APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

La fecha de apertura del proceso de selección será la establecida en el cronograma de actividades contenido en el presente pliego de convocatoria.

PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS.

La propuesta debe radicarse teniendo en cuenta las siguientes formalidades:

Desde la fecha prevista en el cronograma, los proponentes podrán publicar sus propuestas, en la plataforma SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co

No se aceptan propuestas presentadas por otros canales distintos al indicado anteriormente. De suceder este evento, los sobres respectivos serán devueltos al proponente sin abrir.

En el caso de que las propuestas que contengan información confidencial o reservada, a la que deba darse este tratamiento de acuerdo con la ley colombiana o a la del país de origen, se deberá informar a la Entidad, cuáles de los documentos de la oferta que gozan de reserva, acompañándolo con los soportes respectivos, expresando las normas que sirven de fundamento o en su defecto dando aplicación a lo dispuesto por el código administrativo y de lo contencioso administrativo, código general del proceso y demás normas probatorias pertinentes. En caso contrario, con la presentación de la oferta se entiende y se acepta por parte del oferente, que la Entidad no asume ninguna responsabilidad por entregar copias de los documentos de la oferta sobre los cuales no se acredite dicha reserva legal, a quien demuestre interés legítimo y en todo caso la entidad, se reserva el derecho a revelar dicha información a sus funcionarios y asesores externos, con el fin de evaluar la propuesta.

La Entidad no suministrará copia de las ofertas hasta tanto se publique el informe de evaluación de las ofertas en el SECOP II y se constate la sustentación legal de reserva de la información contenida en la oferta.

CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN

El cierre se llevará a cabo el día y hora indicado en el cronograma del proceso.

Para verificar el día y la hora señalada, se realizará de acuerdo con la plataforma SECOP II, la cual señala de manera independiente los días y horas del avance del proceso.

Seguido al acto de cierre, la plataforma SECOP II emite la constancia de manera automática de la presentación de las propuestas y se realizará la apertura y publicación de cada una de las propuestas. Este trámite se realizará de acuerdo con los manuales de la plataforma SECOP II.

OFERTA COMPLETA E INCONDICIONAL.

La oferta debe presentarse completa para este proceso de selección. Se considerará que la oferta está completa cuando:

Suministra toda la información requerida puntuable y que cumpla con todos los parámetros señalados en el Pliego de convocatoria para efectos de la comparación objetiva.

Se ajuste a las especificaciones técnicas.

NOTA: Los ofrecimientos indeterminados, ambiguos, inconsistentes, imprecisos o sin parámetros exactos para su comparación en igualdad de condiciones con las demás propuestas, no serán considerados.

PROPUESTA PARCIAL.

Considerando el objeto del Convenio de Asociación que se pretende suscribir, el Municipio debe convenir la totalidad del objeto de este proceso de selección, razón por la cual, no se aceptan propuestas parciales, de suerte que, si un proponente presenta una propuesta parcial, ésta será rechazada porque no logra satisfacer las necesidades mínimas de la Entidad.

UNA PROPUESTA POR PROPONENTE.

Será causal de rechazo la presentación de varias ofertas por una misma ESAL, por sí o por interpuesta persona.
Así mismo, obedeciendo a los criterios de Régimen Especial, contemplado en el Decreto 092 de 20017, no habrá lugar a la recepción de ofertas de proponentes plurales.

PROPUESTAS ALTERNATIVAS.

El Municipio NO aceptará propuestas alternativas. En caso de que se presenten serán rechazadas.

COSTO DE PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA.

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual la Entidad estatal, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de selección.

PUBLICIDAD DE LAS PROPUESTAS Y ACTUACIONES.

De acuerdo con lo establecido en el numeral 4o. del artículo 24 de la Ley 80 de 1993, cualquier persona que demuestre interés legítimo, podrá solicitar por escrito y con costo a su cargo, copia parcial o total de las propuestas recibidas, o de las actuaciones generadas en virtud del presente proceso de selección. Copias que serán expedidas sólo hasta que se publiquen los informes de verificación y de evaluación de las ofertas y se revise si el proponente argumentó jurídicamente la reserva de los documentos de la propuesta.

Para garantizar la transparencia, economía y responsabilidad del proceso, el Municipio no suministrará datos referentes a las propuestas, sino de acuerdo con el procedimiento descrito anteriormente.

Cuando el proponente señale en su propuesta que sus documentos tienen carácter de reserva legal y el Municipio así lo confirme, no se expedirá copia de dichos documentos.

En todo caso, la entidad dará cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, con la publicación de todos los actos y procedimientos asociados a los procesos de selección, salvo los asuntos sometidos a reserva, en el Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co; SECOP II.

PERÍODO DE VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACLARACIONES, PRECISIONES Y/O SOLICITUD DE DOCUMENTOS DURANTE ESTE PERÍODO.

Dentro del término fijado en el cronograma de la invitación, se verificarán los requisitos habilitantes de tipo jurídico, de experiencia y técnico de las propuestas presentadas de acuerdo al Decreto 092 de 2017 y las exigencias señaladas en la presente invitación.

El municipio de Cáceres podrá solicitar a las entidades, las aclaraciones o explicaciones que se estimen indispensables, sin que por ello pueda el proponente adicionar o modificar las condiciones de su propuesta, ni el municipio solicitar variación alguna a los términos de las mismas.

PUBLICIDAD DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES.

Para dar cumplimiento de las normas generales aplicables a la contratación pública el informe de evaluación de las propuestas será publicado en el Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co; SECOP II, en los días señalados en el cronograma, para que dentro de ese término los oferentes presenten las observaciones que estimen pertinentes, las cuales serán resueltas en el acto de adjudicación. En ejercicio de esta facultad, los proponentes NO PODRÁN COMPLETAR, ADICIONAR, MODIFICAR O MEJORAR SUS OFRECIMIENTOS.

PLAZO CONCEDIDO A LOS NO HABILITADOS PARA QUE SUBSANEN LA AUSENCIA DE REQUISITOS O FALTA DE DOCUMENTOSHABILITANTES.

Los proponentes que según los informes de verificación y evaluación no resultaren habilitados, cuentan hasta el término señalado en el cronograma para que subsanen la ausencia de requisitos o falta de documentos habilitantes. Lo anterior, se ajusta a lo establecido en el artículo 25 de la ley 80 de 1993 y lo estipulado en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

El oferente no podrá subsanar aquellos requisitos que en virtud de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 no pueden subsanarse.

PRÓRROGA DEL PLAZO DE LA SELECCIÓN

Cuando se estime conveniente el plazo del presente proceso de selección, entendido como el término que transcurre entre la fecha a partir de la cual se pueden presentar propuestas y la de su cierre, se podrá prorrogar antes del vencimiento**.**

CAUSALES DE RECHAZO.

Las ofertas serán rechazadas en los siguientes casos:

- ✓ Cuando se presenten dos o más propuestas por la misma entidad, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes para el presente proceso.
- ✓ Cuando la propuesta sea presentada extemporáneamente.
- ✓ La Entidad o su representante legal se encuentren registrados en el boletín expedido por la Contraloría General de la República como responsables fiscales.
- ✓ Cuando el objeto o razón social de la Entidad no guarde relación con el objeto del convenio.
- ✓ Cuando la entidad no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos de capacidad jurídica, de experiencia o financiera.
- ✓ Cuando la entidad no cumpla con los requisitos mínimos exigidos para la propuesta. Cuando la oferta económica supere el presupuesto oficial.
- ✓ Cuando la entidad o su representante legal se encuentre en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de intereses.
- ✓ La propuesta presentada por Proponentes Plurales.

NOTA: El Municipio no elegirá a la ESAL que resulte favorecida cuando ésta NO acredite el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Municipio Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, conforme a lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

CRITERIOS DE DESEMPATE.

En caso de empate de las propuestas presentadas, se establecerá como criterio para el desempate los siguientes:

Ley 2069 de 2020, reglamentada por el Decreto 1860 de 2021

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior.

Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar.

Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente 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, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos. Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

PARÁGRAFO 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

PARÁGRAFO 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad Estatal escogerá el oferente aplicando los criterios de desempate previstos en el Capítulo II, Compras Públicas, artículo 35 de la ley 2069 del 31 diciembre de 2020 y el decreto 1086 de 2021) en forma sucesiva y excluyente.

Ahora bien, si agotados los 11 primeros numerales, la entidad no logra establecer una oferta ganadora y persiste la situación de empate, deberá acudir para la selección del contratista a la regla que se determinará en el texto siguiente, el cual se presenta como una expresión clara del principio de transparencia, economía y publicidad enmarcado en el régimen general de contratación:

1. Se exhibirán a todos los asistentes el elemento sobre los cuales (bolsa o caja oscura) se depositarán las balotas cuyo número será igual a la cantidad de oferentes habilitadas que se encuentren en situación de empate.
2. Se exhibirán y mostrará a los asistentes las balotas y la calidad estándar de las mismas.
3. Se depositarán las balotas en el elemento elegido, a cada balota se le asignará un número empezando por el digito 1 y hasta el número máximo de oferentes habilitados que estén en situación de empate.
4. Paso seguido, cada proponente, a través de la persona debidamente acreditada y con plenas facultades para decidir [1], tomará una balota y se dejará constancia del número sacado por ella. El orden de este procedimiento se determinará acorde con la hora de presentación de la propuesta, empezando por aquella que fue presentada en primer lugar en la plataforma Transaccional SECOP II; luego la que entregó después y así sucesivamente hasta agotar el número de oferentes asistentes acreditados.
5. Cada proponente debe presentarse a la audiencia a través de su representante legal o apoderado con poder debidamente otorgado y en caso de no presentarse debidamente o no asistir sin previa justificación.(que deberá ser allegada a la entidad a través del sistema de SECOP II por mensaje dirigido a la entidad, con un tiempo no menor a 30 minutos a la hora de cierre, antes de la fecha y hora del certamen), la Entidad Territorial procederá a realizar el procedimiento solo con los asistentes acreditados en debida forma.

Quien no se presente y no tenga justificación se considera por parte de la entidad que no estuvo interesado y por tanto no tendrá posibilidad de participar del sorteo.

Si justifica la no asistencia en debido momento, es decir antes del tiempo estipulado de 30 minutos antes del cierre, este podrá tener la posibilidad de ser objeto del sorteo en el cual la entidad elegirá en la oportunidad que le corresponde acorde con el orden de presentación de la propuesta en SECOP II.

Si solo se presenta 1 proponente y no llegaren a la entidad las justificaciones y éste está debidamente acreditado será el ganador del certamen sin necesidad de agotar ningunos de los pasos aquí establecidos.

6. Estando presentes los oferentes; aquel que tome el número más alto de las balotas introducidas al elemento que alberga las mismas, será el ganador y no se seguirá el procedimiento por considerarse agotado.

1. Ante la Hipótesis de no presentarse ningunos de los oferentes y al no justificar su no asistencia la entidad procederá a sacar las balotas en presencia de la oficina de control interno y quien tenga el número mayor será el ganador de la contratación. Pero si los oferentes que están en situación de empate justifican su no asistencia, la entidad volverá a fijar fecha y hora para el nuevo certamen, momento para el cual ya no serán válidas nuevas excusas por lo no asistencia y si persiste la causa de no asistencia deberá delegar a un apoderado.
2. Terminado el certamen se dejará constancia de la hora de cierre de la diligencia y firmarán todos los presentes.

ADJUDICACIÓN.

El plazo para la elección de la ESAL favorecida o declaración de desierto del presente proceso de selección será en el término previsto en el cronograma de actividades del presente pliego de convocatoria.

La adjudicación del convenio que resulte de la presente selección se hará en forma total, teniendo en cuenta la propuesta más favorable para la entidad, entendiendo por tal, aquellas evaluadas frente a los factores de escogencia y sus ponderaciones y a su cotejo con otras propuestas recibidas que ofrezcan las mejores condiciones para el Municipio.

La resolución de adjudicación será publicada a través de la publicación que se haga de la misma en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015.
De conformidad con las normas de contratación administrativa no procederá la declaratoria de desierta del proceso de selección, cuando sólo se presente una propuesta hábil y ésta pueda ser considerada como favorable para la Entidad, de conformidad con los criterios legales de selección objetiva.

La resolución de adjudicación es irrevocable y obliga a la Entidad y al adjudicatario. Este acto administrativo no tiene recursos por la vía gubernativa. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del CONVENIO y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad, se encuentra en mora en pago de multa alguna con el Ministerio de Protección Social ó si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, éste podrá ser revocado, caso en el cual la Entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

TÉRMINO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONVENIO

El municipio de Cáceres suscribirá el Convenio con la Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) que habiendo demostrado su reconocida idoneidad cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y haya obtenido el máximo puntaje en el término indicando en el cronograma del proceso competitivo.

EFECTOS DE LA ADJUDICACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, artículo 77, Parágrafo 1, el acto de adjudicación es irrevocable, obliga a la Entidad y al adjudicatario y no tendrá recursos en la actuación administrativa. Su impugnación procede mediante el ejercicio de las acciones judiciales que correspondan.

No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del convenio y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad podrá aplicar lo previsto en la ley 80 de 1993, artículo 30, numeral 12.

DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO DE SELECCION

Dentro del mismo término de adjudicación, el Municipio, por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva del contratista, podrá declarar desierto el proceso mediante acto administrativo motivado, de acuerdo con lo dispuesto en la ley 80 de 1993 y las demás normas que la modifiquen o adicionen, cuando se presenten alguna de las siguientes causales:

Cuando no se presente ninguna propuesta dentro del término señalado en el pliego de convocatoria.

Cuando ninguna de las propuestas cumpla con las condiciones de orden jurídico, financiero o técnico, y de aportes, de acuerdo con los criterios señalados en el pliego de convocatoria.
Cuando alguna de las propuestas presentadas hubiere sido abierta con anterioridad al cierre del proceso. Cuando se presenten causas que impidan la escogencia objetiva de los proponentes.

En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará de la forma establecida en el respectivo acto administrativo de declaratoria de desierta y/o artículo 67 de la Ley 1437 de 2011, para lo cual se podrá realizar la notificación personal, estrado y electrónica, para ésta última los proponentes podrán notificarse por ese medio siempre y cuando así lo acepten en su propuesta.

REQUISITOS HABILITANTES

Clasificación del bien o servicio a contratar según la clasificación UNSPSC**,** son los siguientes:

Segmento	Familia	Clase	Descripción
50	19	30	Bebidas y comidas infantiles
80	14	17	Distribución
85	15	16	Asuntos Nutricionales
93	13	16	Planeación y Programas de políticas de Alimentación.
90	10	15	Establecimientos para beber y comer

CAPACIDAD JURÍDICA

Documentos De Carácter Jurídico.
Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)

La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico.

Deberá ser firmada por el Representante Legal o quien se encuentra facultado conforme a la Ley y a los Estatutos Sociales de la ESAL. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

En esta carta de presentación, el oferente deberá manifestar bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la propuesta.

ALCALDÍA DE CÁCERES
Departamento De Antioquia

Certificado de existencia y representación legal.

Certificado de existencia y representación legal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de la presente selección. Debidamente renovado y/o actualizado.

Fotocopia de la cédula de ciudadanía

Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o su apoderado.

Certificado de cumplimiento seguridad social y parafiscal. (Se deberá adjuntar la correspondiente planilla de pago vigente para la fecha del cierre del proceso)

De conformidad con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la oferta, el LA ESAL deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiana de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dicho documento debe certificar que a la fecha prevista para la recepción de documentos, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario 2286 de 2003, los LA ESALs que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán manifestarlo así en su propuesta.

La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran Las Entidades Sin Ánimo de Lucro.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que a la presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando LA ESAL no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, el Comité Evaluador lo solicitará a LA ESAL, quien deberá allegarla o realizar las aclaraciones, dentro del término establecido en el requerimiento.

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación de LA ESAL y de su representante legal. Si no se allega este documento, la Comisión hará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Procuraduría General de la Nación.

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República de LA ESAL y de su representante legal, si se trata de consorcio o unión temporal de cada uno de los miembros del consorcio, así como de sus representantes. Si no se allega este documento, la

Entidad realizará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Contraloría General de la República.

Certificado de Antecedentes Judiciales

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia conforme a lo establecido en el artículo 94 del Decreto 019 de 2012, para que los ciudadanos puedan validar su información judicial personal.

Certificado del Sistema Nacional de Medidas correctivas

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia, con ocasión de garantizar la no concurrencia de una medida correctiva, prevista en la Ley 1801 de 2016, libro III.

Certificado REDAM

Certificado expedido por el Ministerio de las TICS, con ocasión de garantizar que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica no se encuentre reportado como deudor moroso por alimentos, conforme al artículo 6 de la Ley 2097 de 2021.

Garantía de Seriedad de la Oferta

La propuesta deberá acompañarse del original de una Garantía de Seriedad a favor del Municipio, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha y hora de cierre de la Licitación Pública.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Con la póliza de seriedad, el proponente garantiza:

- ✓ Que firmará el Contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en este pliego de condiciones.
- ✓ Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del Contrato, dentro de la oportunidad requerida.

El valor asegurado quedara a favor del Municipio cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados.

Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Municipio, no cubiertos por el valor de la citada garantía. En el evento de que el proponente favorecido no suscriba el Convenio, el Municipio podrá adjudicarlo, dentro de los quince (15)

días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1°del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el Contrato estatal adjudicado incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada.

La garantía de seriedad le será devuelta al proponente que lo solicite, una vez haya sido perfeccionado y legalizado el Convenio respectivo.

RUT. Expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). LA ESAL deberá anexar copia del documento que acredite el régimen tributario al que pertenece con el R.U.T. En caso de ser autorretenedores, deberán indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición (Resolución); expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN).

En RUT se deberá acreditar que se encuentra inscrito en la siguiente actividad económica: 9499. El Registro Único Tributario, deberá estar actualizado para el momento de la verificación de este documento, lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo, y el Decreto Reglamentario No. 2788 de 2004.

Registro Único De Proponentes (RUP): Renovado y en firme. Con un término de expedición no superior a 30 días. (Si lo tiene); En caso tal de que la ESAL no cuente con RUP, deberá aportar Estados Financieros con corte a 31 de Diciembre de 2024.

Paz y Salvo Municipal, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.

Formato Único de Hoja de Vida – Personas Naturales o Jurídicas.

CAPACIDAD FINANCIERA

La información financiera se tomará del RUP o de los Estados Financieros de la ESAL, y deberán cumplir con el valor de los siguientes factores:

Índice de liquidez:

Se calcula con la siguiente fórmula: IL = Activo Corriente / Pasivo Corriente
Para considerarse habilitados, LA ESAL deberá presentar un Índice de Liquidez igual o superior a diez (10) para continuar con la etapa de calificación.

Índice de endeudamiento:

Se calcula con la siguiente fórmula: IE = Pasivo Total / Activo Total x 100

LA ESAL deberá presentar un índice de endeudamiento igual o menor a 0.30 para continuar con la etapa de calificación.

Razón de cobertura de intereses:

Se calcula con la siguiente fórmula: Utilidad operacional / Intereses pagados

El oferente debe contar con una razón de cobertura de intereses igual o superior a veinte (20) o indeterminado.

Los oferentes cuyos gastos de intereses sean CERO (0), no podrán calcularse el indicador de razón de cobertura de intereses. En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional sea negativa, caso en el cual no cumple el indicador de razón de cobertura de intereses.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Entendida como los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, el cual deberá encontrarse en los siguientes términos:

Rentabilidad del patrimonio: Utilidad operacional /patrimonio

La ESAL debe contar con una Rentabilidad del patrimonio igual o mayor a 0.20

Rentabilidad del activo: Utilidad operacional /activo total

La ESAL debe contar con una Rentabilidad del activo igual o mayor a 0.20

Nota: Las ESAL que presenten utilidad operacional negativa o igual a cero, NO CUMPLEN con los indicadores de Rentabilidad.

Teniendo en cuenta lo preceptuado en el artículo 10 del Decreto 092 de 2017, que establece: **"**EXCLUSIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE LA ESALS (RUP). Las Entidades Estatales no requerirán la inscripción de las entidades privadas sin ánimo de lucro en el RUP para la contratación a la que hace referencia el presente decreto.**"**

En el evento que los oferentes no cuenten con RUP, los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, serán verificados con base en la información financiera con corte a 31 de diciembre de 2024.

CAPACIDAD TÉCNICA DETERMINACIÓN DE LA RECONOCIDA IDONEIDAD DEL ASOCIADO

EXPERIENCIA GENERAL

La experiencia es el conocimiento de LA ESAL derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

Las ESAL deben acreditar la siguiente experiencia a través de la información que contenga el documento de reconocimiento de personería jurídica, mínimo Diez (10) años de experiencia general.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar mínimo (2) contratos ejecutados y terminados, relacionados con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación escolar PAE, cuya sumatoria deberá ser igual o superior a dos (2) veces el presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad de la Entidad Sin Ánimo de Lucro en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del convenio, para lo cual, la ESAL deberá aportar los contratos ejecutados, o su acta de liquidación o certificación por parte de la Entidad.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Puede acreditarse a través de cualquiera de las siguientes formas:

- Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe de ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la Entidad Contratante, además deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documentos.
- Acta de Liquidación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
- Copia Integra de los contratos: Debidamente suscritos por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.

Para la determinación de la experiencia, se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia de LA ESAL, debidamente diligenciada incluyendo contratos con entidades públicas y privadas y soportadas con los certificados o contratos que emiten las entidades contratantes.

FICHA TÉCNICA

La ESAL deberá presentar de acuerdo a los anexos técnicos el presupuesto con cada ítem representativo, que serán solicitados por el supervisor a necesidad.

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR OFERTAS

Una vez la propuesta sea considerada HÁBIL, el municipio de Cáceres, de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017, efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta que esté ajustada a los requerimientos solicitados, teniendo en cuenta los factores de evaluación y ponderación detallados a continuación:

Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, la entidad podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la ESAL no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá con el rechazo de su propuesta.

Una vez se determine las propuestas hábiles, se procederá a calificarlas de conformidad con los siguientes criterios de CALIFICACIÓN, sobre un total máximo de **1000 puntos**:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. Capacidad técnica 1.1. Bodega de Almacenamiento y concepto sanitario 1.2. Vehículo y concepto sanitario. 1.3. Cumplimiento en contratos anteriores	**700** 400 150 150
2. Manipuladoras de alimentos residentes en el Municipio de Cáceres	**200**
4. Incentivo a la Industria Nacional	**100**
TOTAL PUNTOS	**1000**

1. CAPACIDAD TECNICA (700 puntos):

Conforme a lo descrito, para verificar la capacidad y cumplimiento técnico, se tendrá en cuenta los siguientes ítems:

ITEM	ESPECIFICACIONES	PUNTAJE
BODEGA DE ALMACENAMIENTO	LA ESAL deberá contar con una bodega de almacenamiento en el Municipio de Cáceres con una cabida mínima de 50 m2 y concepto sanitario favorable.	400
VEHICULO	LA ESAL debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de Un (1) vehículo transportador de alimentos que se utilizará para realizar la distribución y entrega de los alimentos con carrocería tipo furgón, cuyo modelo no sea inferior a 2023. **<u>LA ESAL deberá acreditar mínimo 1 vehículo de distribución, para lo cual allegará:</u>** 1. Matrícula del vehículo 2. SOAT 3. Revisión Técnico mecánica (cuando aplique) 4. Copia de la licencia de conducción del conductor	150

CUMPLIMIENTO EN CONTRATOS ANTERIORES (150 puntos)

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar el cumplimiento en contratos anteriores, a través de Un (1) contrato ejecutado y terminado, relacionado con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación escolar PAE, cuyo valor deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

El oferente que acredite tal condición obtendrá 150 puntos, de lo contrario, obtendrá cero (0).

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS RESIDENTES EN EL MUNICIPIO DE CÁCERES (200 puntos)

Para incentivar la economía local y promover el empleo en el Municipio de Cáceres, el proponente que se comprometa a contratar el mayor porcentaje (%) de manipuladoras de alimentos domiciliadas y con arraigo en el Municipio de Cáceres se le otorgarán 200 puntos y los demás de manera proporcional aplicando regla de tres, de conformidad con el personal ofrecido en comparación con el primero.

Nota 1. El personal que se aporte de mano de obra local se demostrará mediante certificado de residencia, expedido por la secretaría de gobierno y servicios administrativos, adicionalmente se adjuntara certificado de disponibilidad de hacer parte del equipo según anexo y certificado de manipulación de alimentos.

Nota 2. Para la asignación de puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente:

MANO DE OBRA LOCAL MÍNIMA ACREDITADA	PUNTAJE
20 INTEGRANTES	200 PUNTOS

En caso de acreditar un número inferior de integrantes se asignará el puntaje de manera proporcional según el número de personas ofrecidas en comparación con el primero o mayor número de personas requeridas que para el presente caso son 20 manipuladoras de alimentos.

2. FACTOR INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 puntos)

Son bienes nacionales los bienes inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales–RPBN–. Son servicios nacionales aquellos prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación colombiana.

Son Bienes y servicios extranjeros con trato nacional aquellos bienes y servicios a los cuales la Entidad Estatal debe conceder trato nacional. Las Entidades Estatales deben dar trato nacional a (i) los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación; (ii) a los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad; y, (iii) a los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN.

NOTA: La omisión de la información requerida en este numeral, no será subsanable por ser factor de ponderación, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del LA ESAL, ni es causal de rechazo de la propuesta.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el LA ESAL con la propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las propuestas.

De no presentar carta destinada al proceso especifico que contenga el ofrecimiento aquí establecido y en las condiciones previstas en este pliego de condiciones no se otorgará puntaje por este factor.

Este factor se evaluará con base en MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS INCENTIVOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN publicado por Colombia Compra y con fundamento en la documentación aportada de acuerdo con el presente Pliego de Condiciones, así:

- Cuando el LA ESAL oferte servicios con el 100% de personal o bienes nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignarán **100 puntos**.

Cuando el LA ESAL oferte servicios con personal y bienes nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignará **75 puntos**."

COMITÉ EVALUADOR, EVALUACIÓN Y TRASLADO DE LOS INFORMES DE EVALUACIÓN

El comité evaluador de las propuestas que se presenten dentro del presente proceso de contratación estará conformado por funcionarios de la administración municipal.

En la fecha determinada en el cronograma del proceso de selección, la entidad dará traslado del informe de evaluación, lapso en el cual los interesados podrán presentar por escrito las observaciones que estimen pertinentes. En ejercicio de esta facultad los proponentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar sus propuestas. (Numeral 8 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993).

IMPUESTOS Y DERECHOS

Serán por cuenta del contratista todos los impuestos. Al igual que todos los gastos, tales como valor de las primas, constitución de pólizas, tasas, impuestos y derechos que impliquen el perfeccionamiento del contrato.

Al preparar su oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que puedan afectar sus precios y hayan de causarse por la ejecución del contrato.

De conformidad con la Secretaría de Hacienda del municipio de Cáceres, las estampillas a cargo del contratista son los siguientes:

Estampilla Pro Cultura	1,50%
Estampilla Centro Día	4,00%
Estampilla Pro Hospitales Públicos	1,00%
Estampilla Politécnico Jaime Isaza Cadavid	0,40%
Estampilla Pro Deporte	2,5%
Estampilla Pro electrificación	1,00%

TOTAL ESTAMPILLAS MUNICIPALES	**10.4%**

El contratista deberá tener en cuenta que la utilidad del contrato va gravada con el IVA. Las retenciones de ley como son la retención en la fuente y retención de IVA se efectuarán de acuerdo a la información de cada contratista teniendo en cuenta si son declarantes o no de renta, grandes contribuyentes, agentes retenedores entre otros, según la información contenida en el RUT y se aplicarán las demás deducciones que conforme al estatuto tributario el Municipio de Cáceres deba descontar o retener.

RETIRO DE LA PROPUESTA:

Los Proponentes que opten por no entregar su propuesta antes de la fecha de cierre del proceso de selección, podrán retirarlas dentro de la plataforma del SECOP II, siempre y cuando, lo hagan antes de la fecha y hora de cierre del presente proceso.

CAPÍTULO IV
GARANTÍAS AL MOMENTO DE SUSCRIPCIÓN DEL CONVENIO

Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesto El Municipio, en razón del objeto, la naturaleza, el valor, la forma de pago y las características del contrato a ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne al Municipio frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de El Municipio de Cáceres que garantice el cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% Correspondiente al valor total del convenio	Desde la fecha de presentación de la oferta y 6 meses más
Cumplimiento	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Calidad del servicio	20% valor del convenio	Duración del contrato y 4 meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10% valor del convenio	Duración del contrato y tres años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	(200) SMMLV	Duración del contrato y 4 meses más.

Reserva durante el proceso de evaluación

Los proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

La Secretaría de Educación, Cultura y Deporte de Cáceres mantendrá la reserva de la información en el proceso de contratación frente a terceros y se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las ofertas y la recomendación para la adjudicación, no puede ser revelada a los proponentes ni a terceros, hasta que el municipio de El Retiro comunique que el informe de evaluación se encuentra disponible para que los proponentes presenten las observaciones correspondientes.

CAPITULO V

CONDICIONES LEGALES DEL CONVENIO

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CÁCERES PARA LA VIGENCIA 2025 - II".

Además de las estipulaciones de los Presente Pliegos de Condiciones, los oferentes están obligados a aceptar íntegramente aquellas cláusulas que de conformidad con la Ley deben contener los convenios de asociación que suscriba la Administración Pública.

TRÁMITE DEL CONVENIO

El municipio de Cáceres suscribirá el Convenio con la Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) que habiendo demostrado su reconocida idoneidad cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y haya obtenido el máximo puntaje.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El tiempo de ejecución del contrato a suscribir será de 11 DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR del Municipio de Cáceres - Antioquia, contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Durante este plazo se deberá garantizar la entrega efectiva de 5.192 raciones alimentarias para PAE Regular Mayoritario, la entrega efectiva de 46.800 raciones alimentarias para PAE Indígena y la entrega efectiva de 12.826 raciones alimentarias para Jornada Única.

VALOR DEL CONVENIO:

EL MUNICIPIO aportará la suma de **CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDÓS PESOS M/L ($464.402.422).**

El aporte económico del municipio se podrá destinar a:

1. Compra de alimentos para las raciones alimentarias- complementos alimentarios según minuta patrón
2. Personal manipulador de alimentos para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a los lineamientos técnicos del programa.
3. Garantizar el suministro de combustible (GAS) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.

4. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa
5. Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar
6. Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos

Es importante resaltar que el valor de la ración alimentaria servida, que recibirá cada niño o niña beneficiario del programa, es establecido directamente por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA y el Municipio de Cáceres. **El valor integral establecido aportado por el Municipio de Cáceres para la vigencia 2025-2, Zona Urbana y Zona Rural para PAE Regular Mayoritario es de $5.050,16, para PAE Regular Indígena es de $6.804,59, para Jornada Única Almuerzo es de $6.941,37 y para Jornada Única Complemento es de $5.050,16,** por ración alimentaria servida y se discrimina así:

El valor de cada ración debe ser multiplicado por el número de cupos o niños a atender y por el número de días que se prestará el servicio de restaurantes, así:

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Mayoritario	5.310
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	5.310	$ 5.050,16	11	**$ 294.979.636**
COSTO TOTAL					**$ 294.979.636**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Indígena	472
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	472	$ 6.804,59	11	**$ 35.329.431**
COSTO TOTAL					**$ 35.329.431**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única Almuerzo	583
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	583	$ 6.941,37	11	**$ 44.515.009**
COSTO TOTAL					**$ 44.515.009**

CRITERIO	
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar Jornada Única Complemento	583
Número de días a atender	11

ITEM	DESCRIPCIÓN	Cupos a atender	Valor cupo	Días a atender	VR TOTAL
1	Ración alimentaria servida	583	$ 5.050,16	11	**$ 32.386.653**
COSTO TOTAL					**$ 32.386.653**

DESCRIPCIÓN	N° MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR TOTAL
Estímulo económico PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	106	11	$ 57.191.693
TOTAL			$ 57.191.693

En el costo ración no se encuentra incluido el valor del pago a manipuladoras de alimentos.

En el valor del convenio se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento.

SIN PERJUICIO DE LAS OBLIGACIONES ANTERIORES Y EN RELACIÓN CON LA ENTIDAD:

Para el cumplimiento del objeto del presente Contrato las partes se comprometen:

1. Atender las visitas de la supervisión del Convenio o sus delegados y suministrar la información solicitada.
2. Garantizar la ejecución idónea y oportuna del objeto del Convenio.
3. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
4. Facilitar y promover la participación de la comunidad, los padres de familia, los personeros estudiantiles y los organismos de control social en el seguimiento del PAE.
5. Fomentar el desarrollo y promoción de la economía regional a través de compras locales, priorizando las organizaciones de base comunitaria y/o de asociación juvenil que suministren productos necesarios para la preparación de las raciones alimentarias , de acuerdo a la oferta en la región; particularmente las provenientes de productores apoyados por otras intervenciones públicas, del sector de inclusión social, o de entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, como alianzas productivas, oportunidades rurales, programas de desarrollo y paz y mini cadenas productivas.
6. Participar y apoyar al Ministerio de Educación en todas las reuniones a las que este lo convoque, relacionadas con la ejecución del Contrato.
7. Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente Contrato.
8.Guardar estricta confidencialidad sobre toda la información identificada como tal por la parte originadora y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente Convenio, así como la

información que la parte receptora debe entender y saber que es confidencial por su naturaleza y sensibilidad para la parte dueña de dicha información.
9. Mantener debidamente archivados, según la tabla de retención documental, las normas y procedimientos establecidos por el Archivo General de la Nación, toda la información relacionada con el desarrollo, ejecución del Convenio y sus respectivos soportes para su consulta por parte del MEN y de las entidades de control.
10. Mantener la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional en cada documento que se imprima, publique o circule, impreso o digital, y así mismo, garantizar el reconocimiento de los derechos de autor y uso institucional de todo material (multimedia, comunicación, documento, informe, actividad, guía de trabajo, etc.) A nombre del Ministerio de Educación Nacional.
11. Analizar y cumplir a cabalidad los lineamientos técnicos administrativos vigentes emanados por el Ministerios de educación Nacional, Resolución 335 de 2021 y decreto 1852 de 16 septiembre de 2015.
12. Cumplir las obligaciones establecidas en la resolución 335 de 2021, Actores Responsabilidades y competencias de las Entidades territoriales no certificadas.
13. Establecer y hacer cumplir las veedurías ciudadanas que garanticen el óptimo desarrollo y ejecución del programa en un marco de derechos fundamentales a los titulares, niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios de la estrategia de Alimentación Escolar.
14. Las demás propias de la naturaleza del objeto del Convenio.

CESIONES: El contratista no podrá en ningún evento ceder el convenio, sin previo consentimiento escrito de la Alcaldesa Municipal, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio. En el texto de la cesión del contrato se dejará constancia de que ésta se entiende celebrada dentro y sin perjuicio de lo estipulado en el pliego de condiciones y en el contrato.

MULTAS: por el incumplimiento de cualquier obligación contractual, el contratista se hará acreedor a una multa equivalente hasta por el 10% del valor básico del contrato.

En el caso de que el contratista se haga acreedor a cualquiera de las multas por incumplimiento, su valor será tomado de cualquier saldo a favor del contratista o cubierto por la garantía de cumplimiento y en ningún caso su aplicación será entendida por el contratista como liberatoria o atenuante de cualquiera de las obligaciones adquiridas en virtud del contrato. Las multas se causan por el simple incumplimiento, sin que el contratante tenga que demostrarlo y los perjuicios que por ello se causen al municipio, podrán hacerse efectivos en forma separada.

La aplicación de la multa como consecuencia del incumplimiento de cualquier obligación contractual, no agota la posibilidad de volverla a aplicar si se presenta nuevamente el incumplimiento de esa o de cualquiera otra obligación.

SUBCONTRATACIÓN: El contratista por la esencia misma de su contrato administrará, dirigirá, contratará y/o vinculará directa o indirectamente con cargo a los recursos del proyecto, todo lo necesario para el cabal desarrollo del mismo. El municipio no adquirirá relación alguna con los subcontratistas. El empleo de tales subcontratistas no relevará al contratista de las responsabilidades que asume por las obligaciones emanadas del objeto del contrato. La entidad podrá exigir al contratista la terminación de cualquier subcontrato.

El contratista subcontratará de forma independiente el servicio de insumos y personal, por lo tanto, no podrá subcontratar la ejecución de actividades ni del proyecto completo, salvo que existan y demuestre condiciones técnicas especiales que afecten la ejecución del mismo; para lo cual siempre deberá contar con la previa autorización del interventor.

LIQUIDACIÓN FINAL DEL CONTRATO: El municipio procederá a la liquidación bilateral del convenio dentro de los cuatro meses siguientes al recibo definitivo, de conformidad con lo estipulado en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y sus normas complementarias.

DOCUMENTOS DEL CONVENIO: Hacen parte del convenio todos los documentos que se generen durante la etapa precontractual, contractual y post contractual correspondientes a la presente selección pública, incluidos los estudios previos, el pliego de condiciones, la propuesta debidamente aceptada con todos los documentos, el acto de adjudicación y los documentos necesarios para la legalización del contrato.

INDEMNIDAD DE LA ENTIDAD: El contratista será responsable por todos los daños que ocasione al municipio o terceros por motivo de la ejecución del objeto del presente, así las cosas, el contratista mantendrá indemne al municipio de cualquier tipo de reclamo o demanda y en general de cualquier acción legal a que pueda verse sometida, incluyendo reclamaciones o demandas por incumplimiento de obligaciones laborales en los términos establecidos en el presente. en consecuencia en cualquier costo en que incurra el municipio para la defensa de sus intereses o que deba cancelar como consecuencia de la situaciones derivadas del presente acuerdo o por cualquier otra derivada del incumplimiento de las obligaciones del contratista por las sumas que tenga que pagar en virtud de dicha condena y cobrar además cualquier perjuicio adicional que les sea causado, incluidas las costas judiciales o extra judiciales que demanden la solución de la controversia, reclamación o demanda; las anteriores obligaciones estarán vigentes más allá del término de ejecución y vigencia del contrato, es decir durante todo el tiempo en que el municipio pueda ser requerido, demandado o reclamado, con ocasión de la ejecución del objeto, hasta los términos prescriptivos o de caducidad de la acción''.

RECLAMOS: Cualquier reclamo que el contratista considere pertinente hacer al municipio por razón de este contrato, deberá presentarse: a) por escrito; b) documentado; c) consultado previamente con el supervisor, dándole oportunidad de verificar las circunstancias motivo del reclamo, registro fotográfico, o cualquier otro medio de prueba.

DAMIANA MARÍA MONTERROSA PÉREZ
ALCALDESA MUNICIPAL