



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ESTUDIOS PREVIOS

TABLA DE CONTENIDO

ASPECTOS LEGALES.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN.
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS.
3. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CON LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN.
4. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.
5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE
6. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.
7. MECANISMO DE COBERTURA, PÓLIZAS Y GARANTÍAS.
8. INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Artículo 2.2.1.2.4.1.1. y s.s. del Decreto Nacional 1082 de 2015.
9. FIRMAS.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

CARAMANTA	FECHA		
	DIA	MES	AÑO
	03	12	2025
OFICINA O DEPENDENCIA	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL		
TIPO DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO		
OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE (VIGENCIA 2026) PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CARAMANTA- ANTIOQUIA		
CÓDIGO DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR	CODIGO BIEN Y SERVICIO	NOMBRE	
	93131600	PLANEACIÓN DE PROGRAMAS Y POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
	50193000	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES	
	78131800	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO	
	90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING	
	72121500	EMPAQUE	
	50101700	FRUTOS SECOS	
	50111500	CARNES Y AVES DE CORRAL	
	50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS	
	50121500	PESCADO	
	50131600	HUEVOS Y SUSTITUTOS	
	50131700	PRODUCTO DE LECHE Y MANTEQUILLA	
	50131800	QUESO	
	50151600	GRASA ACEITES ANIMALES COMESTIBLES	
	50171500	HIERBAS ESPECIA Y EXTRACTOS	
	50171700	VINAGRES Y VINOS DE COCINAR	
	50181900	PAN Y GALLETAS Y PASTELILLOS DULCES	
	50221000	LEGUMBRES	
Código BPIM	2024051450023 fortalecimiento de la calidad y cobertura educativa en el municipio de caramanta		
ORIGEN DEL RECURSOS	<p>Este contrato estará soportado por los certificados de disponibilidad presupuestal N° 00319 del 10 de noviembre de 2025 por un valor de TRESCIENTOS CUARENTA MILLONES OCHOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SETESCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/L (\$ 340.846.725)</p> <p>Y por la vigencia futura aprobada con el acuerdo N° 011 del 24 de octubre de 2025, con fecha de expedición del CDP 00308 04 de noviembre de 2025, por un valor de , por la suma de: CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/L (\$50.000.000), con el cual se cofinanciará el programa de alimentacion escolar</p>		



ALCALDÍA DE CARAMANTA

CDP	RUBRO	DESCRIPCION	FUENTE DE FINANCIACION	VALOR
00319	2.3.2.02.01.002	Productos alimenticios, bebidas, y tabaco, textiles prendas de vestir y productos de cuero	1.3.1.1.07 transferencia capital de otras entidades del gobierno nacional	\$ 340.846.725
CDP	RUBRO	DESCRIPCION	FUENTE DE FINANCIACION	VALOR
CDP	2.3.2.02.01.002	Productos alimenticios, bebidas, y tabaco, textiles prendas de vestir y productos de cuero	1.2.4.3.03 Agp-Proposito general libre inversión 1.2.4.4.01 SGP- asignación especiales programa de alimentación escolar	\$50.000.000

ASPECTO LEGAL:

A continuación presento los Estudios Previos, según lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, reglamentado por el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, en el cual se hace referencia a los estudios previos como uno de los requisitos fundamentales para iniciar el proceso de contratación y por el artículo 2.2.1.1.2.1.1. Estudios y documentos previos. Los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato. Deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del Proceso de Contratación y contener los siguientes elementos, además de los indicados para cada modalidad de selección:

La descripción de la necesidad que la Entidad Estatal pretende satisfacer con el Proceso de Contratación. 2. El objeto a contratar, con sus especificaciones, las autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto. 3 La modalidad de selección del contratista y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos. 4. El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. La Entidad Estatal no debe publicar las variables utilizadas para calcular el valor estimado del contrato cuando la modalidad de selección del contratista sea en concurso de méritos. Si el contrato es de concesión, la Entidad Estatal no debe publicar el modelo financiero utilizado en su estructuración. 5. Los criterios para seleccionar la oferta más favorable. 6. El análisis de



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Riesgo y la forma de mitigarlo. 7. Las garantías que la Entidad Estatal contempla exigir en el Proceso de Contratación. 8. La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN.

PLAN DE DESARROLLO 2024-2027.

LÍNEA ESTRATÉGICA: 1 Juntos por la inclusión y movilidad social,

COMPONENTE. 1.1. Educación

PROGRAMA 1.1.1: Educación para la Caramanta que soñamos.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD A SATISFACER:

Además de las normas que los desarrollan específicamente el artículo 44 de la Carta Magna establece "Son derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión."; por tanto se requiere la formulación e implementación de políticas, planes y programas, así como la ejecución de acciones concretas en áreas prioritarias como salud, educación, nutrición y recreación, entre otras, lo cual permitirá avanzar hacia mejores condiciones de vida para los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Actualmente el Ministerio de Educación Nacional plantea como reto importante articular sus acciones con dos pilares de la política nacional: Paz y Equidad, como una respuesta a las necesidades educativas y mejoramiento de la calidad. En virtud de lo anterior, esta estrategia impacta directa y positivamente los índices de acceso, permanencia, calidad y cierre de brechas en el sistema educativo del país.

Uno de los retos es mejorar la calidad de la educación para niños, niñas y jóvenes, garantizando que la prestación del servicio se dé en términos de equidad, calidad, pertinencia y cobertura, situación que se logra con la garantía de una buena alimentación que propicie la recepción del conocimiento y evite la deserción escolar. Mediante el presente proceso se pretende: Garantizar el derecho a la educación, mediante el suministro de víveres para la preparación de raciones alimentarias y garantizar el cumplimiento de los principios estatales, a través del adecuado seguimiento y control del Programa de Alimentación Escolar.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Finalmente se pretende dar cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 que en consideración a que la educación es un derecho y un servicio público con función social, el cual dispone en su Capítulo 2, Artículo 2.3.10.2.1: "2. Corresponsabilidad: concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar-PAE. Implica que el estado para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de los otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones..." Siendo así las cosas El Municipio de Caramanta suscribió el **CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N°26AS151F2515 “ Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de CARAMANTA- Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026”** cuyo propósito es contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

Desde el PAE se suministra un complemento alimentario que consta de una ración diaria en la modalidad de refrigerio, durante los días hábiles escolares a los estudiantes pertenecientes a la matrícula oficial y del plan de cobertura del Municipio de Caramanta.

Corresponde entonces a los Alcaldes de conformidad con el artículo 315 de la Constitución Política cumplir y hacer cumplir la Constitución y la Ley, norma que igualmente es consagrada en el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la ley 1551 de 2012, así mismo es dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Es así como el municipio de Caramanta, en el marco del Programa De Alimentación Escolar – PAE, estrategia adelantada por la gobernación del departamento y consistente en un complemento alimentario en la jornada de la mañana, necesita contratar el suministro de víveres complementarios que permitan preparar la minuta establecida por el PAE, con el fin de proveer para la población estudiantil un refrigerio en la jornada de la mañana durante el calendario escolar aportando el porcentaje de requerimientos calóricos y nutricionales para el grupo de edad objeto del programa. En el contexto internacional, la Asamblea de las Naciones Unidas, en reunión de septiembre de 2000, denominada Cumbre del Milenio, los países del mundo se fijaron 8 objetivos, entre ellos reducir a la mitad el hambre y la pobreza en el mundo, y para el 2015 lograr que todos los niños y niñas puedan terminar completo el ciclo de educación primaria. Es por ello, que en ejercicio de los deberes constitucionales y legales el Municipio Caramanta, Antioquia, debe cumplir con los derechos fundamentales de los niños, relativos a la vida, la integridad física, a la salud, la alimentación equilibrada; donde el Ente Territorial, como síntesis de Estado tiene la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

En el Municipio de Caramanta, al igual que en otros municipios de Antioquia, la inseguridad alimentaria y nutricional está asociada con factores de disponibilidad y acceso permanente a los alimentos, con las condiciones económicas de los hogares, con el consumo de los alimentos, su calidad e inocuidad y el aprovechamiento de los mismos; igualmente a situaciones condicionadas por las prácticas agropecuarias, las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos, así como a una serie de factores de carácter económico, social, cultural y político, que no permiten que las familias cuenten con los alimentos suficientes para garantizar su seguridad alimentaria. La problemática descrita trae como efecto entre otras en el municipio, la desnutrición infantil que, dada su magnitud, afecta principalmente la población menos favorecida; para el caso específico, afecta el bienestar de la población infantil, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico, deserción escolar, ausentismo, bajo rendimiento académico y altos índices de agresividad. Lo anterior trae como consecuencia la afectación en el aprendizaje escolar, el cual es un proceso largo y complejo, influenciado por múltiples factores que afectan la matrícula, la asistencia y los logros; donde la alimentación escolar es una herramienta efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general en la promoción del cambio de mentalidad. En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar —PAEII, cobra relevancia dada la importancia de una adecuada nutrición y alimentación, que conduzcan a la promoción del desarrollo físico y habilidades necesarias para el avance en el aprendizaje escolar.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE-, es la estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto Nacional 319 del 15 de febrero de 1941, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional, y se encuentran direccionado por los siguientes lineamientos, del orden Nacional:

- El artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio ejecutar el PAE con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la Nación, los cuales podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias
- Ley 715 de 2001, artículo 76, numeral 76.17 —Restaurantes escolares Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar (...)



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Decreto Nacional 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.3, numeral 10 establece dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional.

- Decreto Nacional 1852 de 2015 por medio del cual se establecen, los criterios de funcionamiento del PAE, las competencias de los diferentes actores en su implementación y la concurrencia de recursos para la financiación del mismo.

- Resolución Nacional 29452 de diciembre 2017, Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar

– PAE, incluidas las condiciones que debe cumplir el personal manipulador de alimentos y la dotación mínima necesaria para garantizar la prestación del servicio.

La Gobernación de Antioquia planteó una estrategia de atención integral desde seis ejes fundamentales, con el objetivo principal de reducir la mortalidad infantil causada por factores asociados a la desnutrición y disminuir la percepción de la inseguridad alimentaria de la población Antioqueña. Que mediante la Ordenanza 46 de 2016 la cual establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fija la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento de Antioquia, cuyo propósito es garantizar el derecho a la alimentación, con el fin de contribuir al mejoramiento de manera progresiva, estable, segura, y sostenible de la seguridad alimentaria y nutricional de la población que reside en el Departamento de Antioquia, a través de la formulación, implementación, seguimiento y valoración de los planes, programas y proyectos, siguiendo los lineamientos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y teniendo en cuenta las particularidades étnicas, de género, socioeconómicas y culturales, así como las dinámicas sociales de cada subregión, fortaleciendo los mecanismos de articulación estratégica, intersectorial e interinstitucional.

Que en conjunto de la Ordenanza 038 del 2018 la cual crea el **SISTEMA DE INFORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA** su sigla será SISAN, el cual será un sistema de monitoreo y evaluación, que brinde información suficiente y confiable para la vigilancia periódica y sistemática de la situación alimentaria y nutricional de la población residente en Antioquia, a través de la medición de resultados de programas, proyectos y estrategias a nivel departamental y municipal, que apunten a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y la articulación con otras dependencias en materia de sistemas de información, generando así, que los procesos de planeación y ejecución de las estrategias sean más eficientes y oportunas. Y se modifica el parágrafo 3, del artículo 9 de la ordenanza 046 del 2016. Esta ordenanza y su contenido será insumo e instrumento fundamental en la operatividad, aplicación y ejecución de la Ordenanza 46 del 2016 que establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y fija la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Antioquia.

Que el Programa de Alimentación Escolar - PAE, se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 29452 de diciembre 2017 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional -MEN.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento para los habitantes del departamento; garantizando el acceso físico, social y económico, el consumo feliz y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población.

Partiendo del derecho a la alimentación como un derecho humano básico y fundamental, este debe ser garantizado por diferentes actores, inicialmente es el individuo, su familia y su comunidad, quienes deben definir las estrategias necesarias para garantizar su alimentación, en cuantía y calidad desde la sostenibilidad de la misma y del medio ambiente; de igual manera las altas esferas económicas y políticas deben implementar las acciones necesarias para contribuir al goce de este derecho en sus contextos políticos y sociales, proceso que debe ser complementado por un Estado que implemente las políticas sociales, comerciales, medio ambientales e institucionales adecuadas para que la alimentación solo no se escasee, si no que pueda traer consigo procesos socialmente aceptados y adecuados, amigables con el medio ambiente y políticamente definidos desde una mirada de la alimentación con soberanía, y posibilidades de acceso acordes a la oferta y demanda de la población.

La política está dirigida a toda la población Colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. **El Municipio de Caramanta** en cumplimiento de los fines del Estado señalados en la Constitución Política y en las demás normas que los desarrollan específicamente el artículo 44 de la Carta Magna establece "*Son derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión.*"; por tanto se requiere la formulación e implementación de políticas, planes y programas, así como la ejecución de acciones concretas en áreas prioritarias como salud, educación, nutrición y recreación, entre otras, lo cual permitirá avanzar hacia mejores condiciones de vida para los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Actualmente el Ministerio de Educación Nacional plantea como reto importante articular sus acciones con dos pilares de la política nacional: Paz y Equidad, como una respuesta a las necesidades educativas y mejoramiento de la calidad. En virtud de lo anterior, esta estrategia impacta directa y positivamente los índices de acceso, permanencia, calidad y cierre de brechas en el sistema educativo del país. Uno de los retos es mejorar la calidad



ALCALDÍA DE CARAMANTA

de la educación para niños, niñas y jóvenes, garantizando que la prestación del servicio se dé en términos de equidad, calidad, pertinencia y cobertura, situación que se logra con la garantía de una buena alimentación que propicie la recepción del conocimiento y evite la deserción escolar.

Finalmente se pretende dar cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 que en consideración a que la educación es un derecho y un servicio público con función social, el cual dispone en su Capítulo 2, Artículo 2.3.10.2.1: "2. Corresponsabilidad: concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar-PAE. Implica que el estado para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de los otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones..." Siendo, así las cosas. El Municipio de Caramanta, Antioquia, suscribió el **CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N°26AS151F2515 INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CARAMANTA- ANTIOQUIA, NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026.** cuyo propósito es contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

Corresponde entonces a los alcaldes de conformidad con el artículo 315 de la Constitución Política cumplir y hacer cumplir la Constitución y la Ley, norma que igualmente es consagrada en el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la ley 1551 de 2012, así mismo es dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Es así como el municipio de Caramanta, en el marco del Programa De Alimentación Escolar – PAE, estrategia adelantada por la gobernación del departamento y consistente en un complemento alimentario en la jornada de la mañana, necesita contratar el suministro de víveres complementarios que permitan preparar la minuta establecida por el PAE, tanto industrializada como preparada en sitio, con el fin de proveer para la población estudiantil un refrigerio en la jornada de la mañana durante el calendario escolar aportando el porcentaje de requerimientos calóricos y nutricionales para el grupo de edad objeto del programa.

En el contexto internacional, la Asamblea de las Naciones Unidas, en reunión de septiembre de 2000, denominada Cumbre del Milenio, los países del mundo se fijaron 8 objetivos, entre ellos reducir a la mitad el hambre y la pobreza en el mundo, y para el 2015 lograr que todos los niños y niñas puedan terminar completo el ciclo de educación primaria. Es por ello, que en ejercicio de los deberes constitucionales y legales el Municipio **CARAMANTA -ANTIOQUIA**, debe cumplir con los derechos fundamentales de los niños,



ALCALDÍA DE CARAMANTA

relativos a la vida, la integridad física, a la salud, la alimentación equilibrada; donde el Ente Territorial, como síntesis de Estado tiene la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás. En el **MUNICIPIO DE CARAMANTA – ANTIOQUIA**, al igual que en otros municipios de Antioquia, la inseguridad alimentaria y nutricional está asociada con factores de disponibilidad y acceso permanente a los alimentos, con las condiciones económicas de los hogares, con el consumo de los alimentos, su calidad e inocuidad y el aprovechamiento de los mismos; igualmente a situaciones condicionadas por las prácticas agropecuarias, las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos, así como a una serie de factores de carácter económico, social, cultural y político, que no permiten que las familias cuenten con los alimentos suficientes para garantizar su seguridad alimentaria.

La problemática descrita trae como efecto entre otras en el municipio, la desnutrición infantil que, dada su magnitud, afecta principalmente la población menos favorecida; para el caso específico, afecta el bienestar de la población infantil, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico, deserción escolar, ausentismo, bajo rendimiento académico y altos índices de agresividad. Lo anterior trae como consecuencia la afectación en el aprendizaje escolar, el cual es un proceso largo y complejo, influenciado por múltiples factores que afectan la matrícula, la asistencia y los logros; donde la alimentación escolar es una herramienta efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general en la promoción del cambio de mentalidad. En este sentido, el *Programa de Alimentación Escolar “PAE”, Alimentos para Aprender*, cobra relevancia dada la importancia de una adecuada nutrición y alimentación, que conduzcan a la promoción del desarrollo físico y habilidades necesarias para el avance en el aprendizaje escolar.

Que el Gobierno Nacional ha planteado en las Bases del Plan Nacional de Desarrollo «*Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad 2018-2022*», que la educación es la herramienta más poderosa para promover la movilidad social y la construcción de equidad. Por ello, el propósito esencial de las políticas y acciones allí planteadas es generar las condiciones que promuevan el desarrollo integral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el entorno educativo, para lo cual la atención integral se constituye en el principal vehículo para lograrlo. Así mismo, se reconoce al PAE como una de las principales estrategias que incide positivamente en la permanencia escolar en los establecimientos educativos, y apuesta a su fortalecimiento con el fin de potenciar sus impactos en el desarrollo integral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Articulado al concepto de desarrollo integral se encuentra el de Seguridad Alimentaria y Nutricional; teniendo en cuenta que los nutrientes son fundamentales para el adecuado desarrollo neurológico y funcionamiento cerebral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, lo que influye en su desarrollo biológico y cognitivo; además de fortalecer el desarrollo socioemocional a través de las experiencias y las interacciones al momento de alimentarse. El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables. Además el programa contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las tasas de asistencia, reducir el ausentismo e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo. Se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, Resolución 29452 de diciembre 2017, Resolución 18858 de 2018, Resolución N°0007 del 16 de abril de 2020, por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, derivado de la pandemia del COVID-19, y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes.

Ahora bien, en atención a los Decreto 470 del 24 de marzo de 2020, por el cual se dictan medidas que brindan herramientas a las entidades territoriales para garantizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la prestación del servicio público de educación preescolar, básica y media, dentro del Estado de Emergencia y el Decreto 533 del 09 de abril de 2020 emitido por el Ministerio de Educación Nacional, ente rector del Programa de Alimentación Escolar, en su Artículo 1. Alimentación Escolar para aprendizaje en casa.

Con este Contrato, se busca la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de brindar un complemento alimentario, de acuerdo con la Minuta establecida por la Gobernación de Antioquia (Gerencia de Seguridad Alimentaria Y Nutricional – MANA) y a la necesidad e importancia por parte del Municipio, de brindar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescente de la matrícula oficial en el Municipio de CARAMANTA –ANTIOQUIA. Teniendo en cuenta el **CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 26AS151F2515, Emanado entre el Municipio de CARAMANTA -ANTIOQUIA y la GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE EDUCACION** y las diferentes directrices emitidas por los entes gubernamentales, se



ALCALDÍA DE CARAMANTA

busca mediante esta contratación prestar el servicio en dos modalidades para el total de 463 cupos asignados para PAE REGULAR Y 463 al Municipio de CARAMANTA - ANTIOQUIA.

Por este motivo, se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como los niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolarizados víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad y residentes en el área rural.

Mediante el presente Contrato, las partes articulan acciones para contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de alimentos para brindar un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar y fomentar estilos y hábitos de vida saludables. Que acorde con lo expuesto, la Administración Municipal de CARAMANTA -ANTIOQUIA; pretende adelantar el proceso de Contratación, el cual se ajusta a los requerimientos, necesidades y condiciones fijadas para la celebración del contrato, y a los principios de economía, transparencia, y demás que rigen las actuaciones administrativas, para el suministro de alimentos, de acuerdo a la minuta establecida por el programa de Alimentación Escolar – PAE (MINUTA PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA), lo cual beneficiará a 463 cupos asignados para PAE REGULAR, que se entregará MINUTA PREPARADA EN SITIO, para 6 sedes educativas rurales y para 11 sedes educativas rurales y 1 institución educativa urbana MINUTA INDUSTRIALIZADA, para los estudiantes de la matrícula oficial, y según la estrategia PAE en el SIMAT, durante la ejecución del mismo y/o hasta agotar la cantidad de raciones contratadas.

Es importante resaltar, que la gran mayoría de nuestros niños, niñas y adolescentes escolares son de nivel 1 y 2 del Sisbén, y de la zona rural del municipio, por ende son de muy bajos recursos económicos y de familias numerosas que no cuentan con una buena canasta de víveres para una buena alimentación, por ello, para el Municipio de CARAMANTA -ANTIOQUIA, es muy importante invertir en la primera infancia y en sus adolescentes, a través del Programa de Alimentación Escolar - PAE evitando así la deserción escolar, además el municipio aún esfuerzos para garantizar la minuta establecida desde la **SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL**, y ante un **diagnóstico detallado de las condiciones de infraestructura en las instituciones educativas del municipio, se optó por la entrega de Minuta PAE PREPARADA EN SITIO PARA 6 SEDES EDUCATIVAS RURALES Y MINUTA INDUSTRIALIZADA PARA LAS 12 SEDES RESTANTES DEL MUNICIPIO, que cuentan con cupos asignados mediante la estrategia PAE registrados previamente en la matrícula oficial SIMAT y que cumplen con los elementos requeridos de menaje para la manipulación y transformación de alimentos. Es de anotar que otras sedes educativas que no**



ALCALDÍA DE CARAMANTA

cumplen con las condiciones necesarias para la preparación debida de los alimentos, se le entregará RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

La ejecución de este contrato se realizará teniendo entregas de los víveres cada 10 días para cupos asignados para PARA MINUTA PREPARADA EN MINUTA INDUSTRIALIZADA para los titulares de derecho, cumpliendo con las condiciones técnicas exigidas en el presente contrato, lo anterior buscando que los productos se encuentren frescos y en condiciones óptimas para el consumo, así mismo deberán ser transportados cumpliendo con la respectiva normatividad de transporte de alimentos exigida por el programa, hasta cumplir con la totalidad de las raciones estimadas., empacadas y entregadas de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente para el programa en cada una de las Instituciones y sus sedes Educativas en las direcciones descritas a continuación:

MINUTA PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION	DIRECCION
Anita Lopez de Gomez	Vereda San Jose la Guaira
Pedro zabala	Vereda Aguadita chiquita
Margarita Maria	Corregimiento de Barroblanco
Alvaro Gomez franco	Vereda Buenos aires
Juan de la cruz valencia	Corregimiento Sucre
San pablo	Vereda San pablo

MINUTA INDUSTRIALZIADA

INSTITUCIÓN	DIRECCION
C. E. R. AQUILINO RÍOS MEJÍA	Vereda la frisolera
C. E. R. CAÑAS	Vereda Cañas
C. E. R. JORGE LÓPEZ TANGARIFE	Vereda Yarumalito
C. E. R. FEDERICO EASTMAN MEJÍA	Vereda La sirena
C. E. R. OSCAR DUQUE HERNÁNDEZ	Vereda San Antonio
C. E. R. PALMICHAL	Vereda Palmichal
ALEGRÍAS	Corregimiento alegrías
ZONA URBANA FRANCISCO MONTOYA KENNEDY	Zona urbana



ALCALDÍA DE CARAMANTA

C.E.R. PELADEROS	Vereda peladeros
C.E.R ODULFO GOMEZ	Vereda san pablo
I.E. JUAN PABLO GOMEZ OCHOA	Zona urbana
BARBARA LOPEZ	Vereda conde

Por lo anteriormente expuesto se hace imperioso tutelar el derecho fundamental a la alimentación que le es propio a los NNA del Departamento de Antioquia adelantando todas las acciones administrativas para lograr la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, desde el primer día calendario escolar como lo establece la resolución 29452 del 2017.

El Municipio de Caramanta, en virtud de los Principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidas en la presente contratación se regirá por las leyes Colombianas vigentes, que regulan la materia y que tengan además relación con su desarrollo y ejecución, en especial, por lo contemplado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto Único reglamentario 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, y demás Decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Este proceso de contratación se tramitará por la modalidad de Licitación Pública, teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y el monto del contrato, de acuerdo con el siguiente sustento jurídico:

ARTÍCULO 2. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento. Teniendo en cuenta que analizadas las modalidades de selección contenidas en la ley 1150 de 2007 se concluye que la selección del contratista que ejecutara el mencionado proyecto, se realizara mediante **LICITACIÓN PÚBLICA**, la cual se regirá por lo dispuesto en la normatividad vigente y las demás normas que las modifiquen, sustituyan y adicionen.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

OBJETO:

SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE (VIGENCIA 2026) PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CARAMANTA- ANTIOQUIA

ALCANCE DEL OBJETO:

Contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial de su población, cumpliendo con los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional establecidos en la Resolución 29452 de 2017.

Con la presente contratación el Municipio de Caramanta, se beneficiará de la siguiente manera:

1. Garantizar el programa de alimentación escolar MINUTA PREPARADA EN SITIO, a los titulares de derecho de la matrícula oficial del municipio.
2. Garantizar el programa de alimentación escolar PAE MINUTA INDUSTRIALIZADA, a los titulares de derecho de la matrícula oficial del municipio. Cumplir con los criterios de oportunidad, calidad y eficiencia con el programa PAE.

LUGAR DE EJECUCIÓN O ENTREGA:

El lugar de ejecución del contrato será el Municipio de Caramanta – Antioquia, en los sitios y días destinados para tal fin.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo establecido será a partir de la suscripción del acta de inicio, sin superar el **30 de noviembre de 2026**, para la ejecución de **111 días calendario escolar para PAE**, o hasta ejecutar las raciones establecidas en el convenio.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Item	Descripción de unidad de medida	N° beneficiarios	Cantidad de raciones	Valor unitario	Valor total	
Operación del PAE	1	Valor ración regular preparación en sitio	100	11.100	\$ 3.549	\$ 39.393.900
	2	Valor ración minuta industrializada	363	40.293	\$ 4.000	\$ 161.172.000
		VALOR TOTAL			\$ 200.565.900	
ITEM	DESCRIPCION UNIDAD D E MEDIDA	OBSERVACION	VALOR			
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	2	Valor día manipuladoras de 4 horas (6) manipuladoras 118 días	A los 111 días calendario contratado se le adicionan 7 días, 1 día adicional por mes en reconocimiento de tiempo dispuesto para realizar acciones de limpieza profunda, recepción y almacenamiento de viveres y/o asistencia a capacitación	\$ 63.659		
		VALOR TOTAL DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS		\$ 42.396.894		
	VALOR TOTAL			\$ 285.359.668		
	referente al valor principal del convenio queda un saldo de pendiente por ejecutar el cual será empleado en el ítem de manipulación de alimentos, valor que representa por el aumento salarial del mínimo en Colombia para la vigencia 2026, por lo cual este ítem del contrato queda sujeto a una adición o modificación					



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Horas de Remuneración personal manipulador		
Rango de cupos diarios		Horas a Reconocer
1	40	4
41	140	
141	500	
Por encima de 500		

PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION	DIRECCION
Anita Lopez de Gomez	Vereda San Jose la Guaira
Pedro zabala	Vereda Aguadita chiquita
Margarita Maria	Corregimiento de Barroblanco
Alvaro Gomez franco	Vereda Buenos aires
Juan de la cruz valencia	Corregimiento Sucre
San pablo	Vereda San pablo

RACION INDUSTRIALIZADA

INSTITUCIÓN	DIRECCION
C. E. R. AQUILINO RÍOS MEJÍA	Vereda la frisolera
C. E. R. CAÑAS	Vereda Cañas
C. E. R. JORGE LÓPEZ TANGARIFE	Vereda Yarumalito
C. E. R. FEDERICO EASTMAN MEJÍA	Vereda La sirena
C. E. R. OSCAR DUQUE HERNÁNDEZ	Vereda San Antonio
C. E. R. PALMICHAL	Vereda Palmichal
ALEGRÍAS	Corregimiento alegrías
ZONA URBANA FRANCISCO MONTOYA KENNEDY	Zona urbana
C.E.R. PELADEROS	Vereda peladeros
C.E.R ODULFO GOMEZ	Vereda san pablo
I.E. JUAN PABLO GOMEZ OCHOA	Zona urbana
BARBARA LOPEZ	Vereda conde



ALCALDÍA DE CARAMANTA

NOTA: Estos cupos se proyectaron el reporte detallado de matrícula 2026.

Anexo: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- ANTIOQUIA
PRESUPUESTO ESTIMADO MANIPULADORES DE ALIMENTOS 2026

Notas: El ejercicio se constituye en una proyección y estimación para definir el presupuesto para realizar la cofinanciación del Departamento, el cual esta basado en el salario mínimo de 2025 y se deberá reajustar al salario mínimo del año 2026.

VARIABLES	
Descripción	%
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	\$ 1.558.733
Auxilio Transporte Mes	\$ 246.000
Auxilio Transporte Día	\$ 8.200
Hora Mes	220
Valor Hora\Mes	\$ 7.085
Días Mes	30
Otros	17%
Proyección Salario Minimo	9,5%
Proyeccion Transporte	23%

Proyección Hora/Mes para el mes de Julio

Hora Mes	210
----------	-----



ALCALDÍA DE CARAMANTA

VIGENCIA 2026				
MES CALENDARIO ESCOLAR	TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	VALOR DIA
Enero	1	4	15	\$ 63.659
	1	5	15	\$ 73.430
	1	6	15	\$ 83.201
	1	7	15	\$ 92.972
	1	8	15	\$ 102.743
Febrero	1	4	21	\$ 59.373
	1	5	21	\$ 69.144
	1	6	21	\$ 78.915
	1	7	21	\$ 88.686
	1	8	21	\$ 98.457
Marzo	1	4	20	\$ 59.908
	1	5	20	\$ 69.680
	1	6	20	\$ 79.451
	1	7	20	\$ 89.222
	1	8	20	\$ 98.993
Abril	1	4	20	\$ 59.908
	1	5	20	\$ 69.680
	1	6	20	\$ 79.451
	1	7	20	\$ 89.222
	1	8	20	\$ 98.993
Mayo	1	4	20	\$ 59.908
	1	5	20	\$ 69.680
	1	6	20	\$ 79.451
	1	7	20	\$ 89.222
	1	8	20	\$ 98.993
Junio	1	4	10	\$ 64.924
	1	5	10	\$ 74.696
	1	6	10	\$ 84.467
	1	7	10	\$ 94.238
	1	8	10	\$ 104.009
Julio	1	4	12	\$ 64.074
	1	5	12	\$ 74.311
	1	6	12	\$ 84.547
	1	7	12	\$ 94.784
	1	8	12	\$ 105.020



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Notas: - Esta es una proyección con un estimado del incremento del salario mínimo legal vigente. Estos valores están sujetos a cambios cuando sea oficial dicho incremento, por lo cual cada municipio deberá realizar su propio ajuste. - La columna Día/Mes hace referencia a los días hábiles calendario escolar más 1 día adicional por mes para contemplar el reconocimiento del tiempo dispuesto para realizar acciones de limpieza profunda, recepción y almacenamiento de víveres y/o asistencia a capacitación.

RACION PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION O SEDE	CUPOS TOTALES RURAL	CUPOS TOTALES URBANA	TOTAL, CUPOS	TOTAL, NUMERO DE MANIPULADORAS	HORAS DIAS / TOTAL CUPOS
Anita López de Gómez	12	0	12	1	4
Pedro Zabala	14	0	14	1	4
Margarita María	9	0	9	1	4
Álvaro Gómez franco	18	0	18	1	4
Juan de la cruz valencia	16	0	16	1	4
San pablo	14	0	14	1	4

RACIÓ INDUSTRIALIZADA

INSTITUCIÓN	CUPOS TOTAL RURALES	CUPOS TOTAL URBANOS	TOTAL
C. E. R. AQUILINO RÍOS MEJÍA	15	0	15
C. E. R. CAÑAS	7	0	7
C. E. R. JORGE LÓPEZ TANGARIFE	11	0	11
C. E. R. FEDERICO EASTMAN MEJÍA	17	0	17
C. E. R. OSCAR DUQUE HERNÁNDEZ	13	0	13
C. E. R. PALMICHAL	8	0	8
ALEGRÍAS	124	0	124



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ZONA URBANA FRANCISCO MONTOYA KENNEDY	0	121	121
C.E.R. PELADEROS	9	0	9
C.E.R ODULFO GOMEZ	7	0	7
I.E. JUAN PABLO GOMEZ OCHOA	0	177	0
BARBARA LOPEZ	12		

NOTA: Estos cupos se proyectaron con la estrategia de la última entrega del año 2025. En caso de que la infraestructura de las sedes sea reparada y cumpla con condiciones para la preparación en sitio se informará al contratista, para cambiar la modalidad de ración.

CALCULO DE RECONOCIEMITNO ECONOMICO SEGÚN HORAS LABORALES						
CONCEPTO	%	4 horas	5 horas	6 horas	7 horas	8 horas
	0%	\$ 37.854	\$ 51.532	\$ \$ 61.862	\$ 72.173	\$ 82.483
SALUD	%	%	%	%	%	%
PENSION	12%	\$4.842.48	\$6.186.24	\$7.423.48	\$8.660.73	\$9.897.98
ARL	2.44%	\$ 923.64	\$1.257,87	\$1.509,44	\$1.761,02	\$2.012,59
PRAFISCLAES	4%	\$1.514,16	\$2.062,08	\$2.474,49	\$2.886,91	\$3.299,33
CESANTIAS	8.33%	\$3.153,24	\$4.294,28	\$5.153,14	\$6.011,99	\$6.870,85
INTERESES A LAS CESANTIAS	1%	\$ 378,54	\$ 515,52	\$ 616,62	\$ 721,73	\$ 824,83
PRIMA	8,33%	\$3.153,24	\$4.294,28	\$ 5.153,14	\$ 6.011,99	\$6.870,85
VACACIONES	4,17%	\$1.578,51	\$2.149,72	\$ 2.579,66	\$ 3.009,60	\$3.439,55
TOTAL FACTORES PRESTACIONAL	40.27%	\$15.243,81	\$ 20.759.98	\$24.911,98	\$29.063,97	33.215,97
OTROS						
REMUNERACIÓN NETA APROXIMADA		\$18.446,25	\$25.121,28	\$ 30.145,53	\$35.0169,79	40.194,04
MES (20 DIAS CALENDARIO ESCOLAR) APROXIMADO		\$368.925,08	\$502.425,56	\$602.910,67	\$703.395,78	\$803.880,89



ALCALDÍA DE CARAMANTA

SUMATORIA FACTOR PRESTACIONAL APROXIMADO	\$ 8.263,53	\$11.253,80	\$13.504,56	\$15.755,31	\$18.006,07
EJEMPLO DIAS LABORADOS	79	7 9	7 9	7 9	7 9
LIQUIDACIÓN					

Se requieren de (6) manipuladoras (Con el supervisor del contrato se pueden suministrar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos), igualmente se deben suministrar 30 pipetas de 40 L de gas propano.

La entidad define un presupuesto hasta por la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS \$ 35.000.000 de pesos para el transporte de los alimentos en el evento de que se requiera y/o que el supervisor del contrato lo solicite; de lo contrario estos recursos no serán ejecutados.

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cilindro de gas propano de 100 libras, incluyendo transporte urbano y rural	30
2	Manipuladoras de alimentos	6

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas, ningún caso podrá excederse el presupuesto oficial destinado para la contratación por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control del suministro efectivamente realizado. (Ver anexo ficha técnica de alimentos).

CICLOS DE MENÚ: El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar, obedece a los lineamientos técnico - administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 16432 del 02 de octubre del 2015. Para las modalidades de atención, se diseñó un (1) ciclo de menú, compuestos por 20 días, en los cuales se incluye variedad en las preparaciones. Así mismo, se cuenta con un ciclo de menú de ración industrializada.

suspensión temporal del servicio. (Ver anexo ciclo de menú).



ALCALDÍA DE CARAMANTA

NOTA PARA EL FUTURO CONTRATISTA: En el marco de la Resolución 335 de 2021 para PAE mayoritario se define que:

- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el período de entrega solicitado.
- Teniendo en cuenta los lineamientos, no se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.
- Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.
- Teniendo en cuenta dentro del Control Social el acceso a la información, es necesario Publicar el ciclo de menú (5 páginas) en lugar visible del comedor, así como para la consulta de manipuladores de alimentos. Las notas que se encontraban debajo del ciclo de cada semana, se consolidan en una quinta hoja, la cual hace parte integral del ciclo completo para su respectiva verificación.
- En la categoría otros se encuentran los alimentos que no son considerados intercambiables. P.D: Se recuerda que entre las consideraciones para la selección de la modalidad de atención para la operación del Programa de Alimentación Escolar -PAE 2026 debe considerarse como última opción y de manera temporal teniendo en cuenta las condiciones para su implementación establecidas en el Artículo 6 Resolución UApA 0335 de 2021 y el Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE numeral 4.1.3 la Ración Industrializada. Para la implementación de esta modalidad deberá estar debidamente soportada y con acta de Comité Territorial de Planeación y Seguimiento estableciendo el periodo de tiempo durante el cual se implementará, información que deberá ser enviada a la supervisión previo al inicio de la ejecución del programa.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos. Deben contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes. Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro, permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LAS UNIDADES APLICATIVAS (INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y SUS SEDES): Los víveres deberán de ser entregados en el lugar solicitado por la administración municipal (supervisor) garantizando las condiciones de transporte que la normatividad exige para el transporte de alimentos, el embalaje debe realizarse en empaques que permitan la verificación de la calidad, cantidad de alimentos por parte de la persona que reciba en las sedes, previa concertación de entrega.

Por lo que se debe hacer la entrega de las raciones del PAE REGULAR MINUTA PREPARADA EN SITIO, en las 6 sedes educativas rurales. El Municipio garantizará el tiempo necesario para verificar la cantidad y calidad de los alimentos entregados a las unidades aplicativas. A su vez el Municipio deberá recolectar las actas de entrega de víveres debidamente diligenciadas y firmadas por la persona que recibe.

El Municipio garantizará el tiempo necesario para verificar la cantidad y calidad de los alimentos entregados a las unidades aplicativas. A su vez el Municipio deberá recolectar las actas de entrega de víveres debidamente diligenciadas y firmadas por la persona que recibe.

Se debe generar un certificado de ejecución por cada entrega realizada con la firma del alcalde municipal y el funcionario responsable del programa con los Faltantes o no conforme a la entrega de los alimentos.

En caso de que se presentara algún faltante o presencia de productos que no sean conforme a las exigencias y especificaciones técnicas, el contratista deberá hacer la reposición de los productos en menos de las 24 horas siguientes a la entrega, garantizando su transporte hasta el establecimiento educativo afectado. Estos productos de reposición, deberán relacionarse en planilla diferente a la de la entrega inicial.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Así mismo los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto número 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, y además de las estipuladas en artículo dos numeral 3.6: en la RESOLUCIÓN 29452 DE 2017 (Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y se derogan las disposiciones anteriores.

CICLO DE MENÚ:

Minuta PAE MINUTA PREPARADA EN SITIO.

ALCALDÍA MUNICIPAL DE CARAMANTA		CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025										
PLANACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO												
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MARAMANTARDE - SECUNDARIA												
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN											
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
RUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A		ROM		N/A					
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDIENA		N/A				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE											
SEMANA N°1												
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5			
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AVENA FRÍA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA			
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera
	220 ml		220 ml		220 ml		220 ml		220 ml		220 ml	
	15		15		15		15		15		15	
	1 vaso		1 vaso		1 vaso		1 vaso		1 vaso		1 vaso	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO		CARNE DE CERDO OUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA			
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera
	160		140		86		100		120		120	
	1 Sandwich		1/2 taza		1/3 taza		1/3 taza		1 Croqueta		1 Croqueta	
	44		60		55		60		10		10	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA		PURÉ DE YUCA		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA		AREPA ASADA		PAN HAMBURGUESA			
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera
	60		80		180		80		200ml		200ml	
	30		60		40		40		40		40	
	1 torta		1/3 taza		2/3 taza		1 arepa		1 arepa		1 arepa	
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA			
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera
	180 ml		180 ml		180 ml		180 ml		180 ml		180 ml	
	1/2 taza		1/2 taza		1/2 taza		1/2 taza		1/2 taza		1/2 taza	
	180		180		180		180		180		180	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA												
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú												



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ALCALDÍA DE CARAMANTA		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2028									
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANATARDE - SECUNDARIA															
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN														
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN									
RUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A		ROM		N/A								
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDIENA		N/A								
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA														
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE															
SEMANA No. 2															
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10						
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AQUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	Agua	200		Panela	5	1 vaso	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	1 vaso	Panela	9	
PROTEÍDO	Azúcar refinado	9					Azúcar refinado	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	GUIISO DE PROTEÍNA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 80	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON OEBOLLA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON OEBOLLA CARMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES QUIBADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Carne de cerdo	60	
	Proteína vegetal de soja (Carve)	15		Cebolla junca	8		Acetate vegetal	2		Acetate vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Acetate vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Dal yodada	0,5		Ajo	0,5	1/3 taza	Ajo	0,5	1/3 taza	Curcuma	0,1	
	Ajo	0,5	1/3 taza			1/5 taza	Agua	15		Cebolla cabezona	12	1/3 taza	Ajo	0,5	1/3 taza
	Acetate vegetal	2					Tomillo	0,1		Dal yodada	0,5		Acetate vegetal	1	
	Dal yodada	0,5					Dal yodada	0,5		Agua	15		Dal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
Cianbro	0,5														
CEREAL	ARROZ CON GUIISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 180	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml		Arroz	40		Arroz	40		Tomate chonto	30		papa cañra	30	
	Arroz	40		Agua	100 ml	1/2 taza	Agua	100 ml		Agua	30		Acetate vegetal	10	1 taza
	Acetate vegetal	3	2/3 taza	Acetate vegetal	3		Curcuma	0,1	1/2 taza	Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Dal yodada	0,2		Dal yodada	0,2		Dal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Dal yodada	0,5	
	Acetate (Polvo)	0,1					Acetate vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Acetate vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	60	2 1/2 cucharadas	Acetate vegetal	2		papa cañra	70		Dal yodada	0,5	1/2 taza	Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Acetate vegetal	10					Ajo	0,5		Azúcar refinada	2				
	Dal yodada	0,5		CALENTADITO PAE	Servido 80	Medida Casera	Margarina suave de mesa	10	1/4 taza	Orégano seco	0,1				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 150	Medida Casera	Frijol	20					Laure seco	0,1				
	FRUTA GRUPO N°1	Servido 180	1/2 taza	Agua	80					Albahaca	0,1				
				Añuyama	20	1/3 taza				Pasta tomillo	20				
				Tomate chonto	20					Agua	125 ml				
				Cebolla junca	8					Dal yodada	0,5				
				Acetate vegetal	2										
				Zanahoria	20										
				Paprika	0,1										
				Dal yodada	0,5										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS								EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA															

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



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ALCALDÍA DE CARAMANTA		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTOQUIA 2020													
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO															
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANANDE - SECUNDARIA															
CONVENIO		SECRETARIA DE EDUCACION													
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACION					
RUPO ÉTNICO		RAIZAL				N/A				ROM INDIANA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE													
SEMANA No. 3															
COMPONENTES															
MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15			
LÁCTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AQUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avana en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azucar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azucar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azucar refinada	9	
	Azucar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEIDO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 80	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 46	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN BALBA NAPOLITANA CASERA	Servido 80	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera
	Came de cerdo	60	1/3 taza	Came de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Came de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/3 taza
	Ahuajama	50		papa capira	50		Acete vegetal	5		Proteina vegetal de soya (Carne)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (cocion de la carne)	80		Acete vegetal	3	
	Acete vegetal	3		Zanahoria	35		LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera	Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5	1/3 taza	LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera	Zanahoria	18	1/3 taza			
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera	Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera	Ajo	0,5				
				Acete vegetal	5		LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera	Sal yodada	0,2				
			Sal yodada	0,5		LENTEJAS GUIADAS	Servido 80	Medida Casera							
CEREAL	AREPA ABADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Harina de maiz	40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40	
	Margarita suave de mesa	10	1 anoz	Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideos (Cabello de angel)	10	1/2 taza	Acete vegetal	3	1/2 taza	Tomillo	0,05	1/4 taza	Pimenton	30	1/2 taza
				Acete vegetal	5		Sal yodada	0,5		Acete vegetal	2		Achote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Acete vegetal	1	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 180	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 180	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS															
EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTOQUIA															
FIRMA															
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú															



ALCALDÍA DE CARAMANTA

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CICLO DE MENÚ						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MARIANATARDE - SECUNDARIA				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2028						
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN										
CONVENIO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO						
DEPARTAMENTO	MUNICIPIO			MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
RUPO ÉTNICO	RAZAL			N/A		ROM/INDIENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X		N/A				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA									
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE										
SEMANA N°4										
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 20			
	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera	Servido	Medida Casera		
LÁCTEO	AQUA DE PANELA CON LECHE	220	BEBIDA CHOCOLATADA	220	BEBIDA FRÍA DE AVENA EN LECHE	220	SOBLETE DE FRUTA	220	AQUA DE PANELA CON LECHE	220
	Lecche entera en polvo	15	Lecche entera en polvo	15	Lecche entera en polvo	15	Lecche entera en polvo	15	Lecche entera en polvo	15
	Panela	9	Cacao en polvo sin azucar	5	Avana en hojuelas	10	Fruta de cosecha	60	Panela	9
	Agua	200 ml	Panela	9	Agua	200 ml	Azúcar refinada	9	Agua	200 ml
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	190	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO	90	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	90	CARNE DE CERDO SALTEADA	70	HUEVO CON GUIISO	70 ml
	Carne de cerdo	60	Huevo de gallina tipo A	50	Carne de res	60	Carne de cerdo	60	Huevo de gallina Tipo A	50
	Papa casira	60	Platano hartón maduro	40	Agua	200 ml	Cebolla cabezona	18	Cebolla cabezona	18
	Pinceson	10	Aceite vegetal	5	Pinceson	10	Ajo	0,5	Tomate chonto	18
	Cebolla cabezona	10	Sal yodada	0,5	Cebolla cabezona	10	Agua	5 ml	Ajo	0,5
	Ajo	0,5			Ajo	0,5	Aceite vegetal	3	Tomillo	0,1
	Paprika	0,1			Paprika	0,1	Orégano seco	0,05	Paprika	0,1
	Laurel seco	0,2			Tomillo	0,1	Sal yodada	0,2	Sal yodada	0,5
	Aceite vegetal	5			Aceite vegetal	3			Aceite vegetal	2
	Agua	50 ml			Sal yodada	0,5				
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	120	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	120	PATACONES	120	ARROZ CON ZANAHORIA	80	ARROZ BLANCO	110
	Arroz	40	Arroz	40	Platano hartón verde	150	Arroz	40	Arroz	40
	Cebolla cabezona	35	Cebolla cabezona	15	Aceite vegetal	10	Zanahoria	110 ml	Agua	100 ml
	Ajo	0,5	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,2
	Curcuma	0,2							FRIJOLEZ GUISADOS	90
	Sal yodada	0,5					PAPAS CON HOGAO	50	Medida Casera	90
	Agua	100 ml					papa casira	60	Frijol	30
							Tomate chonto	30	Agua	80 ml
							Cebolla cabezona	12	Zanahoria	18
FRUTA			FRUTA ENTERA	180					Platano hartón verde	15
			Fruta grupo N°1	180					Tomate chonto	18
									Cebolla junca	18
									Sal yodada	0,2
									TAJADA DE MADURO	60
									Platano hartón maduro	60
									Aceite vegetal	8

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: *[Firmas]*

EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA: *[Firmas]*



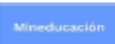

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Lista

de

   		CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2028	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)			
Nota 2: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)			
Nota 3: 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 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)			
Nota 5: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro			
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.			
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós.			
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.			
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.			
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.			
Nota 8: 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.			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA		
FIRMA			

intercambios autorizados para PAE REGULAR:



ALCALDÍA DE CARAMANTA

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)		OPERADOR		LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENU PAE ANTIOQUIA 2028		
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
ANTIOQUIA		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA		NA	
	RAIZAL	ROM	NA		X	
COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR					
	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO				
		Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)				
		Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
LÁCTEOS	Lleche en polvo entera	13 gr	13 gr	13 gr	15 gr	15 gr
	Lleche líquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc
	Queso blanco o campesino	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso mozzarella	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso cottage	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Fuente	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	
ALIMENTO PROTÉICO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res (Hueso de alcega, solomo extranjero, punta de espaldilla, falda, posta o tabla)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Carne de Cerdo (Cañón, pierna)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Hígado de res	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Pechuga de pollo sin piel (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Filete de Pescado (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Alm en aceite (tomillo)	30 gr (secundado)	30 gr (secundado)	30 gr (secundado)	60 gr (secundado)	60 gr (secundado)
	Sardina	30 gr (secundado)	30 gr (secundado)	30 gr (secundado)	60 gr (secundado)	60 gr (secundado)
	Huevo de Gallina	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr
	Huevo de gallina entero en polvo (Ver nota 4)	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr
	Lenteja	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
ALIMENTO PROTÉICO ORIGEN VEGETAL	Frijol	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Varietades: Cangarruto, cabecita negra, ciruela, blanquillo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Garbanzo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Aveja verde seca o amarilla	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Proteína vegetal de soja	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Aveja de maíz blanco, amarillo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Aveja de chícolo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Aveja de queso	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Aveja de yuca	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arroz fortificado	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	50 gr
CEREAL ACOMPAÑANTE	Fleca de maíz	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Avena en hojuelas o molida	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Harina de maíz precocida	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de plátano	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de trigo fortificada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Café de mantequilla o queso	15 gr (2 unidades)	15 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Café tipo cremer	15 gr (2 unidades)	15 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Café de soda	15 gr (2 unidades)	15 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Maíz tierno (complementario)	5 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
	Pan bajado	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	20 gr	20 gr	40 gr	40 gr	60 gr
	Pan hamburguesa	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Española, panes o fideos	20 gr	20 gr	25 gr	30 gr	45 gr
	Papa capira, nevada	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Papa Criolla	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Quinua	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Yuca	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Atacocha	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Name	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
Cuchuco de maíz, cebada, trigo, cebada perlada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	30 gr	
VERDURAS	Acelga	<p>La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación</p> <p>Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.</p>				
	Achuyama					
	Aj					
	Ajo					
	Ajo					
	Aveja verde fresca					
	Berinjena					
	Brotol					
	Cebolla de huevo o cabezona					
	Cebolla junca					
	Cilantro					
	Espinaca					
	Habichuela					
	Lechuga					
	Pepino					
	Perejil					
	Pimentón rojo o verde					
	Ramolacha					
	Repollo blanco o morado					
	Tomate cherry					
Tomate de Ajito						
Zanahoria						
Zucchini						



ALCALDÍA DE CARAMANTA

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)		OPERADOR		LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2028		
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X
COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR					
	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO				
		Prescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta entera grupo N°1: Guayaba común en cascara, Mandarina, Banano, Murtajo, Naranja dulce en cascara	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°2: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchupepa, Hilo	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°3: Piña oro miel picada, Papaya roja picada, Papaya verde, Melón picado	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Nota: Los gramajes expresados para cada grupo de fruta equivalen a la porción servida por nivel de escolaridad, tener en cuenta que cada fruta presenta un porcentaje de pérdida diferente, por tanto en el ciclo de menú se establece el peso bruto que son los que se deben tener en cuenta para la compra.					
	Fruta para jugo: mango, guayaba, maracuyá, guanábana, toronja de árbol, banano, mora, lulo, uchupepa	Porción para jugo (80 gr en bruto)				
	Otras frutas de intercambios para jugo: Pitahaya, berenjena, uva, zapote costeño, piña manzana (jugo), gulupa (jugo), borjón	Porción para jugo (80 gr en bruto)				
AZÚCARES	Azúcar blanca o morena	7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela sólida	7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela pulverizada	7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Bocadillo de guayaba	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)
	Panela o dulce de leche					
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz, girasol, canola, soja	3 cc	5 cc	5 cc	7 cc	9 cc
	Mantequilla	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Queso crema	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Crema de leche	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Coco (natural molido)	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Margarina	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Aguacate	30 gr (neto)	30 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)
OTROS*	Chocolate en pasta o cacao en polvo	3 gr	4 gr	5 gr	5 gr	5 gr
	Café	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
	Canela					
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, cúrcuma					





Nota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo Técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menú:
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menú, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el período de entrega solicitada.
- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carne, salsa BBQ, salsa México, miel mostaza, mostaza, mostazuela.
Nota 2: Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.
Nota 3: En la categoría otros se encuentran los alimentos que no son considerados intercambiables.
Nota 4: El alimento de huevo de gallina entero en polvo, se viabiliza para el área rural dispense como intercambio el huevo de gallina fresco, sólo bajo previa autorización de la Gerencia MANA.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	



ALCALDÍA DE CARAMANTA

PAE RACION INDUSTRIALIZADA

  La educación es de todos		 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2025		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENGÜEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					
SEMANA No. 2						
LÁCTEO	MENÚ No. 6 Bebida láctea con Avena		MENÚ No. 7 Leche saborizada		MENÚ No. 8 Leche entera	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno de chocolate		Panificado relleno con queso		Galleta tipo Brownie	
	Panificado relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	100 g Bruto		Fruta grupo N°2	100 g Bruto	Fruta grupo N°3
AZÚCAR/DULCE		Dulce de leche	20 g		Cocada de panela	20g
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA						
<p>Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.</p> <p>Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)</p> <p>Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt</p> <p>Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.</p> <p>Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en peso.</p> <p>Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.</p> <p>Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).</p> <p>Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)</p> <p>Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.</p> <p>Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja</p> <p>Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera</p>						

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







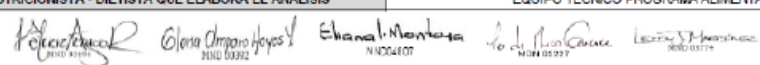
ALCALDÍA DE CARAMANTA

		La educación es de todos Mineducación GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2025	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL GRADO SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	X	INDÍGENA	NA	NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	Leche saborizada	Leche entera	Yogurt	Leche entera
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera
CEREAL	Panificado relleno de chocolate	Panificado relleno con queso	Galleta tipo Brownie	Pan de maíz	Torta de Vainilla
	Panificado relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie
FRUTA	Fruta entera	Fruta entera	Fruta entera	Fruta entera	Fruta entera
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto	Fruta grupo N°2	180 g Bruto	Fruta grupo N°3
AZÚCAR/DULCE	Dulce de leche	20 g	Cocada de panela	20g	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA		
FIRMA					
<p>Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.</p> <p>Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)</p> <p>Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt</p> <p>Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.</p> <p>Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.</p> <p>Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.</p> <p>Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).</p> <p>Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)</p> <p>Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo</p> <p>Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja</p> <p>Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera</p>					

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



ALCALDÍA DE CARAMANTA

   		CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2025			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM NA AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	X	INDÍGENA NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				
SEMANA No.3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEO	Leche Saborizada	Leche entera	Bebida láctea con Avena	Kumis	Leche entera
	Leche Saborizada 200 cc	Leche entera 200 cc	Bebida láctea con Avena 200 cc	Kumis 200 cc	Leche entera 200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso	Ponqué con zanahoria	Panificado relleno de bocadillo	Pan leche	Torta de chocolate
	Panificado relleno con queso 80 g	Ponqué con zanahoria 80 g	Panificado relleno de bocadillo 80 g	Pan leche 80 g	Torta de chocolate 80 g
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera
	Fruta grupo N°1 180 g Bruto		Fruta grupo N°2 180 g Bruto		Fruta grupo N°2 180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE		Arequipe en sobre 20 g		Cocada con panela 20 g	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA					
<p>Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.</p> <p>Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)</p> <p>Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt.</p> <p>Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.</p> <p>Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.</p> <p>Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.</p> <p>Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).</p> <p>Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)</p> <p>Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.</p> <p>Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja</p> <p>Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera</p>					

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



ALCALDÍA DE CARAMANTA

		CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2025	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL GRADO SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		
SEMANA No.4			
COMPONENTES	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	Leche entera	Yogurt
	200 cc	200 cc	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	Galleta multicereal	Torta vainilla
	80 g	80 g	80 g
FRUTA	Fruta entera	Fruta entera	Fruta entera
	Fruta grupo N°3	Fruta grupo N°1	Fruta grupo N°2
AZÚCAR/DULCE		Bosdilillo de guayaba	Panelita
		20 g	20 g
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA			
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas. Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida) Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt. Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual. Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto. Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana. Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú). Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día) Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo. Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera			

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

Además de las especificaciones técnicas antes descritas el contratista deberá cumplir:

El contratista deberá suministrar los víveres para la preparación de las *raciones preparadas en sitio para PAE REGULAR Y RACION INDUSTRIALIZADA*, según el ciclo minuta establecido por la Secretaría de Educación Departamental – SEDUCA en cada una de las INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y SUS SEDES, a las personas encargadas de la alimentación en las sedes, previa concertación del día y la hora para realizar dicha entrega, para lo cual el contratista deberá separar lo víveres para cada sede educativa de acuerdo con los cupos asignados en el día y días de la semana a atender, en condiciones de embalaje que permitan su verificación en el momento del despacho y fácil transporte hasta el lugar de su preparación, garantizando la entrega de víveres durante los 111 días calendario escolar.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Además, se aclara que para este contrato se realizarán las entregas cada quince (15) días, a 463 cupos asignados para **PAE MINUTA PREPARADA EN SITIO Y RACION INDUSTRIALIZADA.**

Dirección Instituciones Educativas y sus Sedes

MINUTA PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION	DIRECCION
Anita Lopez de Gomez	Vereda San Jose la Guaira
Pedro zabala	Vereda Aguadita chiquita
Margarita Maria	Corregimiento de Barroblanco
Alvaro Gomez franco	Vereda Buenos aires
Juan de la cruz valencia	Corregimiento Sucre
San pablo	Vereda San pablo

MINUTA INDUSTRIALZIADA

INSTITUCIÓN	DIRECCION
C. E. R. AQUILINO RÍOS MEJÍA	Vereda la frisolera
C. E. R. CAÑAS	Vereda Cañas
C. E. R. JORGE LÓPEZ TANGARIFE	Vereda Yarumalito
C. E. R. FEDERICO EASTMAN MEJÍA	Vereda La sirena
C. E. R. OSCAR DUQUE HERNÁNDEZ	Vereda San Antonio
C. E. R. PALMICHAL	Vereda Palmichal
ALEGRÍAS	Corregimiento alegrías
ZONA URBANA FRANCISCO MONTOYA KENNEDY	Zona urbana
C.E.R. PELADEROS	Vereda peladeros
C.E.R ODULFO GOMEZ	Vereda san pablo
I.E. JUAN PABLO GOMEZ OCHOA	Zona urbana
BARBARA LOPEZ	Vereda conde

ESPECIFICACIONES ESENCIALES A DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Suministrar productos de calidad, en buen estado y de las marcas establecidas por el programa PAE.
- Realizar la entrega de los suministros de manera oportuna.
- Realizar el suministro de las raciones en las cantidades establecidas en las minutas (Ver ficha técnica).
- Realizar cada entrega en las unidades aplicativas (establecimientos educativos).
- Cumplir con las especificaciones técnicas exigidas.
- Entregar los productos **(debidamente empacados)** objeto del contrato oportunamente, de acuerdo a la necesidad y solicitud que realice la Secretaría Desarrollo Social.
- Para las entregas, el contratante solicitará con OCHO (08) días de antelación las minutas estipuladas y el número de RACIONES en las unidades aplicativas (Establecimientos Educativos) podrá variar dependiendo de la matrícula sin exceder o reducir las **raciones** asignadas para PAE MINUTA PREPARADA EN SITIO y las **raciones** para PAE INDUSTRIALIZADA, **por 111 días calendario escolar** o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio, lo último que ocurra.

De los 463 cupos asignados para atender en la VIGENCIA 2026 para el PAE REGULAR MINUTA PREPARADA EN SITIO Y RACION INDUSTRIALIZADA en el municipio para la vigencia 2026 durante 111 días calendario escolar, se entregará así:

PAE	CUPOS BENEFICIARIOS	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	TOTAL RACIONES
Regular (RPS y RI)	463	111	51.393

30 unidades de pipetas de 40L. incluyendo en el valor del gas el transporte del mismo (despachadas y entregadas en las Instituciones Educativas y sus sedes o en el lugar que lo requiera previa coordinación con el supervisor del contrato).



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ITEM	DETALLE	CANTIDAD
1	Cilindro de gas propano de 40 libras, incluyendo transporte urbano y rural	
2	Manipuladoras de alimentos	6

1. Suministrar el gas de acuerdo a la cantidad solicitada (Pipeta de 40 libras).
2. Garantizar que los cilindros entregados cumplan con los estándares de calidad dados para este producto.
3. Reponer de manera oportuna los cilindros que presenten problemas de calidad o fugas.
4. Garantizar el suministro y la oportuna entrega del mismo (transporte) en cada una de las Instituciones Educativas Urbanas y Rurales y sus respectivas sedes ubicadas en los corregimientos y veredas del Municipio.

Con el fin de dar inicio al programa de alimentación escolar PAE, en el Municipio para el suministro de cilindros de gas de 40 libras, teniendo en cuenta que estos deben ser entregados en las instituciones Educativas y sus sedes educativas, a continuación relacionamos el nombre y dirección de dichas instituciones:

MINUTA PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION	DIRECCION
Anita Lopez de Gomez	Vereda San Jose la Guaira
Pedro zabala	Vereda Aguadita chiquita
Margarita Maria	Corregimiento de Barroblanco
Alvaro Gomez franco	Vereda Buenos aires
Juan de la cruz valencia	Corregimiento Sucre
San pablo	Vereda San pablo

- 6 personas para el Servicio de manipulación y transformación de alimentos, destinadas a las Instituciones rurales, según lo requiera el supervisor del contrato. *Contrato que va acorde a los tiempos estipulados para la ejecución del presente convenio.*
- Se realizarán las entregas **CADA QUINCE (15) DÍAS a los 463** cupos asignados para **PAE REGULAR, y para MINUTA INDUSTRIALIZADA.** En las raciones correspondientes a cada pedido que se prepararán en sitio. (ficha técnica y anexos).



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Atender a la mayor brevedad posible los requerimientos, reclamos y sugerencias realizados por parte del municipio
- Contar con capacidad y disponibilidad para el cumplimiento total de la entrega de los suministros solicitados.
- El contratista para el transporte de los alimentos deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones:
 - Que los vehículos cumplan con las condiciones establecida en la Resolución 002505 de septiembre de 2014 del Ministerio de Transporte que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos, la resolución 00485 de 2005 del ministerio de protección social y la resolución 2674 de 2013 en los apartes que le apliquen, así como las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan.
 - Cada vehículo deberá contar con la siguiente documentación:
 - 1) Certificación sanitaria con concepto favorable expedido por la autoridad competente
 - 2) matrícula del vehículo.
 - 3) SOAT.
 - 4) revisión técnico mecánica.
 - 5) pase de conducción.
 - 6) Ficha técnica de vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
 - El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable.

Los productos a entregar deberán cumplir con las especificaciones técnicas señaladas en el presente proceso y con las especificaciones técnicas **AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 26AS151F2515** Suscrito entre la Gobernación de Antioquia-Secretaría de Educación Departamental y el Municipio de Caramanta, deberán tenerse en cuenta las minutas o ciclos de menús destinados por la SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL para desarrollar el programa de alimentación escolar durante 111 días calendario escolar para el PAE REGULAR (minuta preparada en sitio) (Ración Industrializada) y 111 días calendario escolar para el PAE JORNADA ÚNICA (minuta preparada en sitio) o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio, lo último que ocurra.

- Los suministros a entregar serán previamente verificados por la supervisión del contrato y deberán contar con la aprobación de la SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL, en caso de no cumplir con las especificaciones técnicas exigidas para el cumplimiento del objeto contractual el producto deberá ser



ALCALDÍA DE CARAMANTA

reemplazado de acuerdo a las directrices dadas por LA SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL.

- A cada marca de alimento propuesta, se le debe anexar la ficha técnica del producto, indicando en ellas la información requerida en la legislación o NTC vigente para el producto respectivo y el registro, permiso o notificación sanitaria del INVIMA actualizado, para los alimentos que les aplique.
- El supervisor del contrato, podrá en virtud de la directriz dada por LA SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL, solicitar al contratista el retiro de alguna marca cuando en marco se evidencie incumplimiento de características fisicoquímicas y/o microbiológicas de algún producto.
- Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deberán cumplir con lo exigido en las características generales de los alimentos, Anexo C. Calidad de los alimentos. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes que las complementen o sustituyan. Acorde con lo establecido en el título III, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo. En los casos en que la cantidad de alimentos según el número de cupos asignados al establecimiento educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, el Contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida más cercana a la requerida por cada establecimiento educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú.
- En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

En virtud del presente proceso, EL CONTRATISTA se obliga a:
con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- 1) HACER LLEGAR LOS ALIMENTOS A CADA UNA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y SUS SEDES, según las direcciones aportadas, previa concertación de día y hora, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.
- 3) Suministrar *productos de calidad, en buen estado y de las marcas establecidas por el programa PAE.*
- 4) Realizar el suministro de las Raciones para PAE REGULAR y PAE RACION INDUSTRIALIZADA, en las cantidades establecidas en las minutas (ficha técnica y anexos).
- 5) Atender los llamados y observaciones del Municipio y las solicitudes que realice la Secretaría Desarrollo Social como supervisor del contrato.
- 6) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 7) Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del Contrato, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
- 8) Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.
- 9) Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas (Instituciones Educativas y sus sedes), 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.
- 10) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
- 11) Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.
- 12) **Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:**



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.
- b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.
- c) Acorde con lo establecido en el título III, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
- d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de minuta preparada en sitio, según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El Contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. **En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados**, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.
- e) El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación Escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El Contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.
- f) El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus



ALCALDÍA DE CARAMANTA

características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

g) La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.

h) El contratista deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional.

13) Velar y revisar el pago del reconocimiento económico a las manipuladoras de alimentos, en los que se encuentra la salud, pensión, ARL, parafiscales, cesantías, interés cesantías, prima y vacaciones.

14) Garantizar la entrega de dotación, uniformes, para el desarrollo de las actividades 3 veces al año.

15) Garantizar los exámenes médicos de ingreso y de laboratorio (KOH-UÑAS, COPROLÓGICO Y FROTIS FARINGE)

16) Capacitar a las manipuladoras en el BPM

RECURSO HUMANO.

Estado de salud del personal de entrega y distribución de los alimentos (Res. 2674, artículo 11). El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de los víveres debe cumplir con los siguientes requisitos:

Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, dentro de la ejecución del contrato.

Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Educación y capacitación (Res 2674, Artículo 12) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Prácticas higiénicas y medidas de protección para el personal de distribución y almacenamiento de los víveres (Res. 2674, artículo 14)

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será



ALCALDÍA DE CARAMANTA

obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

ALMACENAMIENTO (Res. 2674 artículo 28).

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionar sea intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación se lo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Res. 2674, artículo 29)

En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento

SUMINISTRO ALIMENTOS.

Generalidades.

- Suministrar los insumos necesarios para preparar los desayunos de los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional – MEN, Resolución 29452 de 2017 y anexos.
- Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

1. Suministrar los medios y elementos necesarios para la ejecución del contrato de suministro.
2. Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el Contrato de suministro, de manera directa o indirecta.
3. Realizar seguimiento control y evaluación de la ejecución del programa en cada institución educativa.
4. Realizar seguimiento al cumplimiento de las condiciones necesarias para el adecuado proceso de recepción, conservación, manejo y distribución de la alimentación escolar.
5. Verificación de las condiciones de calidad de los alimentos, fecha de vencimiento y empaque de los alimentos y condiciones higiénicas del personal de transporte y manipulador de alimentos.
6. Realizar en la forma y condiciones pactadas los desembolsos señalados.
7. Brindar la información y documentación que el administrador requiera para el adecuado desarrollo y cumplimiento de su objeto.
8. Cancelar al contratista el valor del contrato previsto en la cláusula forma de pago del contrato, en la oportunidad y forma allí establecida.
9. Exigir a través de la dependencia responsable la presentación de los informes del desarrollo del presente contrato.
10. Efectuar las retenciones de ley y de impuestos de acuerdo a las normas vigentes y a sus posteriores modificaciones.

El proceso de selección abreviada de menor cuantía objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), como se indica en la Tabla.

CODIGO BIEN Y SERVICIO	NOMBRE
93131600	PLANEACIÓN DE PROGRAMAS Y POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
50193000	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
78131800	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO



ALCALDÍA DE CARAMANTA

90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
72121500	EMPAQUE
50101700	FRUTOS SECOS
50111500	CARNES Y AVES DE CORRAL
50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50121500	PESCADO
50131600	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50131700	PRODUCTO DE LECHE Y MANTEQUILLA
50131800	QUESO
50151600	GRASA ACEITES ANIMALES COMESTIBLES
50171500	HIERBAS ESPECIA Y EXTRACTOS
50171700	VINAGRES Y VINOS DE COCINAR
50181900	PAN Y GALLETAS Y PASTELILLOS DULCES
50221000	LEGUMBRES

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

PRODUCTO	MEDIDA O EMPAQUE	ESPECIFICACIONES
LECHA SABORIZADA	200 CC	En bolsa, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
BEBIDA DE YOGUR	200 CC	En bolsa, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
LECHE ENTERA	200 CC	En bolsa, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
KUMIS	200 CC	En bolsa, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.

YOGURT	200 CC	En bolsa, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
PALO HOJALDRADO DE QUESO	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
PANDEBONO	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
ROSCON DE AREQUIPE	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
PASTEL DE QUESO	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
HOJUELAS DE MAÍZ	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

CROISSAN DE QUESO	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
ROSCON DE BOCADILLO	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
ALMOJÁBANA	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
TORTA DULCE	80 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
PAN MANTEQUILLA	70 G	En bolsa, con sus especificaciones técnicas, marca o fabricante, fecha de fabricación, empaquetado, etiqueta, ingredientes, fecha de vencimiento, número de registro, lote, etc.
BANANO	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
MANDARINA	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
MURRAPO	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
NARANJA	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
MANGO MADURA	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
MANZANA	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
PERA	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
GUAYABA COMÚN	180 G	Fruta fresca, sin golpes, sin magulladura, con buena textura y color, su estado de maduración debe ser apto para el consumo humano.
PANELITA	20 G	Empacado con todas las normas sanitarias, código sanitario. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
CHOCOLATINA	20 G	Empacado con todas las normas sanitarias, código sanitario. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
BOCADILLO	20 G	Empacado con todas las normas sanitarias, código sanitario. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
AREQUIPE DE SOBRE	20 G	Empacado con todas las normas sanitarias, código sanitario. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
MASMELOS	20 G	Empacado con todas las normas sanitarias, código sanitario. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
LECHE EN POLVO ENTERA	<p>No se permite la adición de suero lácteo</p> <p>Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D.</p> <p>El producto deberá tener las siguientes características:</p> <p>Humedad máximo 4.5% m/m</p> <p>Materia grasa mínimo 26% m/m</p> <p>Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m</p> <p>Índice de solubilidad máximo 1.25 cm</p> <p>Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco</p> <p>Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural</p> <p>Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m</p> <p>CONDICIONES ESPECIALES</p> <p>Puede estar adicionada de:</p> <p>a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó</p> <p>b. Lecitina máximo 0.5% m/m –</p> <p>Vida Útil: Según fecha de vencimiento.</p> <p>Norma con la que debe cumplir: Decretos Nacionales No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
QUESITO	<ul style="list-style-type: none">- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.- Estar libres de plaguicidas.- No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 - 4 °C.- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</p> <p>Debe cumplir con el Decreto Nacional 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
CARNE DE RES PARA GUIJAR	<p>Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.</p> <p>Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero.</p> <ul style="list-style-type: none">- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.- El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente Resolución Nacional 2905/2007.
ATÚN	<p>Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p> <p>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario</p>



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <ul style="list-style-type: none">- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lominos en aceite 170 gramos. <p>Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución Nacional No. 0148 del 2007.</p>
MORTADELA	<p>Olor: Característico Sabor: Cárnico característico Color : Rojo brillante Apariencia: Masa uniforme Textura: Firme y suave Tipo de Empaque: Película laminada de 7 capas de barrera a gases, humedad y aromas NTC1325 4ª actualización</p>
HUEVOS	<p>La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas.- Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm- Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida.- Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. <p>Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días.</p> <ul style="list-style-type: none">- Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. <p>Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.</p>
LENTEJAS	<p>Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <ul style="list-style-type: none">Materias duras 0.3%Granos dañados 2.5%Granos abiertos 3%Granos partidos 2%Variedades contraste 3%Humedad máxima 13%Vida útil 6 meses. <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto Nacional 3075 de 1997.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p>



ALCALDÍA DE CARAMANTA

FRÍJOL	<p>Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de:</p> <p>Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto Nacional 3075 de 1997.</p> <p>*Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.</p> <p>- Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>
---------------	---

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
ESPAGUETIS	<p>Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.</p> <p>En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p>- Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida Útil: 6 meses</p> <p>Debe cumplir con la Resolución Nacional 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>
HARINA DE TRIGO	<p>La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</p> <p>La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.</p> <p>La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Vida útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización).</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>
AVENA EN HOJUELAS	<p>La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.</p> <p>- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable.</p> <p>- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.</p> <p>- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.</p> <p>- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>



ALCALDÍA DE CARAMANTA

HARINA DE MAÍZ	<p>La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses <p>Norma que debe cumplir: NTC 3594 Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>
PAN TAJADO	<p>No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>
AZÚCAR	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>- El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir NTC 778. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>
PANELA	<p>La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente. <i>Requisitos del Proveedor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
ACEITE	<p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.</p>
MARGARINA	<p>Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005. Debe cumplir la NTC 734.</p>



ALCALDÍA DE CARAMANTA

CHOCOLATE DE MESA EN PASTA	<p>No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</p> <p>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</p> <p>Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 --</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones Nacionales 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.</p>												
SAL	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.</p>												
FRUTA ENTERA Y PULPA DE FRUTA	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <p>Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</p>												
ALIMENTO	CARACTERISTICAS												
	<p>-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</p> <p>El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación</p> <p>Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas.</p> <p>Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.</p> <table border="1" data-bbox="521 1157 1511 1360"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td> <td>5 días.</td> </tr> <tr> <td>Guayaba</td> <td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td>5 a 10 días.</td> </tr> <tr> <td>Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.</td> <td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td>3 a 10 días.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Pulpa de fruta:</p> <p>Se debe cumplir con la Resolución Nacional No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.</p> <p>Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.</p> <p>El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.</p> <p>La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).</p> <p>Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.</p> <p>100% natural. No diluido. No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.</p>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.	Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días.	Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 10 días.
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL											
Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.											
Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días.											
Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 10 días.											



ALCALDÍA DE CARAMANTA

VERDURAS	<p>Deberán presentarse frescas y limpias. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984. Temperaturas de almacenamiento y conservación - Vida útil:</p>		
	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
	Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días
	Cebolla cabezona blanca	4 °C aplicando técnicas de prelistamiento	5 días
PLÁTANO VERDE	<p>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un 		
ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS		
	<p>lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.</p>		
SALSA ROSADA	<p>En buen estado, con buena fecha de vencimiento, de buena calidad, con las propiedades y condiciones adecuadas al producto. Características fisicoquímicas Norma que Deben Cumplir: NTC 400 Empaque: Este debe ser individual, con peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>		
ARROZ	<p>Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>		



ALCALDÍA DE CARAMANTA

PAPA NEGRA	<p>Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p>Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor.</p> <ul style="list-style-type: none">- Entera, con la forma característica de la variedad- De aspecto fresco y consistencia firme- Exenta de síntomas de deshidratación- Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades- Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. <p>Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vida Útil: 15 días</p> <p>Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.</p>
SALCHICHA	<p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: Cárnico característico</p> <p>Color : Rojo brillante</p> <p>Apariencia: Masa uniforme</p> <p>Textura: Firme, suave</p> <p>Tipo de Empaque: Película laminada de 7 capas de barrera a gases, humedad y aromas.</p> <p>NTC 1325 4ª actualización.</p>
BOCADILLO DE GUAYABA	<p>Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empacado en 20 gramos.</p>

DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CON LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN.

La presente Contratación se regirá por las leyes Colombianas vigentes, que regulan la materia y que tengan además relación con su desarrollo y ejecución, en especial, por lo contemplado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y demás Decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Se encuentra justificado el presente contrato bajo la modalidad de selección del contratista la cual es la LICITACION PUBLICA, ya que de acuerdo con el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el legislador estableció: *“De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*

1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento. Con base en lo dispuesto en la normatividad transcrita, y teniendo en cuenta que el objeto contractual que se va a ejecutar y la cuantía



ALCALDÍA DE CARAMANTA

se hace necesario adelantar un proceso de selección mediante la modalidad de licitación pública, el cual se deberá regir por lo previsto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que modifiquen, complementen y/o adición de los cuerpos normativos anteriormente señalados.

JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

Por antecedentes de la entidad, es decir, con base en precios del ámbito local, el valor aportado por la Gobernación de Antioquia, el valor preestablecido para la ración y aquellos de contratos anteriores, y teniendo en cuenta la experiencia de la entidad, en estos contratos se proyectó unas características técnicas generales de acuerdo a los diferentes.

Este contrato estará soportado por los certificados de disponibilidad presupuestal – **Nº 00469 del de noviembre de 2025** expedido por la suma de: **MIL DOSCIENTOS OCHENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/L. (\$340.846.725)**

Y por la vigencia futura aprobada con el acuerdo **Nº 011 del 24 de octubre de 2025, CDP 00308 del 04 de noviembre de 2025**, por la suma de: **CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 50.000.000)** con el cual se cofinanciará el suministro de GAS PROPANO Y TRANSPORTE Y PRODUCTOS DE ASEO.

programas y políticas públicas municipales que operan para el programa PAE actualmente.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

CDP NRO	VALOR
Convenio N° 26AS151F2515	\$ 340.846.725 transferencia de capital de otras entidades del gobierno general
CDP-00308 del 04 de noviembre de 2025 VIGENCIA APROBADA mediante el acuerdo No. 011 del 24 de octubre de 2025 RECURSOS SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR MUNICIPIO	\$ 50.000.000 gastos públicos sociales en asignación escolar



ANÁLISIS DEL SECTOR:

Se toma como referencia el documento —ANÁLISIS SECTOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACION. realizado por la bolsa mercantil de Colombia en Abril de 2019. En el cual expone:

Con la finalidad de caracterizar el mercado del suministro de alimentos para grandes proveedores sociales, este estudio define como vendedores, a las empresas que son capaces de prestar el servicio de alimentación, comprando productos alimenticios, transportándolos, procesándolos y entregándolos servidos listos para el consumo humano en sitios específicos del país; en tanto que los compradores, son las entidades que adquieren suministros de alimentos servidos listos para el consumo humano para grandes grupos de personas en un periodo de tiempo.

A continuación, se realiza un estudio de los principales aspectos que caracterizan este mercado particular, incluyendo la conformación del mercado para su análisis, de acuerdo con la clasificación del DANE, para luego establecer los aspectos técnicos y regulatorios de la contratación de este servicio y finalmente se verifica los cambios de contexto en que se desenvuelve el mercado recientemente.

La producción de alimentos está caracterizada como una de las primeras ramas dentro del sector la industria, conformado, según la matriz de insumo como la conformación de los siguientes subsectores:

- a) Producción, transformación y conservación de carne y pescado
- b) Elaboración de aceites, grasas animales y vegetales, cacao, chocolate, productos de confitería y otros productos alimenticios n.c.p.
- c) Elaboración de productos lácteos
- d) Elaboración de productos de molinería, de almidones, alimentos preparados para animales; productos de panadería, macarrones, fideos, alcuzczuz y productos farináceos similares
- e) Elaboración de productos de café
- f) Ingenios, refinerías de azúcar y trapiches
- g) Elaboración de bebidas

Hacer mercado se volvió una prioridad mayor desde mediados de marzo, cuando — incluso antes de que se iniciara la emergencia sanitaria y económica causada por la pandemia— los hogares colombianos comenzaron a abastecerse de alimentos porque el confinamiento preventivo se veía venir.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Según Raddar Consumer Knowledge Group, el gasto de los hogares en alimentos aumentó un 17,7%, al comparar marzo de 2020 frente al mismo mes de 2019.

—En las canastas de alimentos producidos por la industria, el crecimiento fue de 26,9%, representando el incremento más alto desde que seguimos esta serie históricall, anota Camilo Montes, director ejecutivo de la Cámara de Alimentos de la Andi.

Desde el inicio de la cuarentena, el gremio y sus empresas afiliadas anunciaron que trabajaban de manera articulada con el Gobierno para garantizar que las cadenas de abastecimiento operaran pese a las dificultades y que, por ende, los colombianos pudieran acceder a la comida. Y así ha sido hasta el momento.

ANALISIS DE LA DEMANDA:

Son las entidades públicas de la Nación quienes ofertan o han comprado hacia el mercado de suministro de productos las necesidades a suplir en materia de ejecución de servicios de interés y beneficio público, estas Entidades del sector Público son las que se enumeran en el artículo 2 de la Ley 80 de 1993, así:

—Artículo 2º.- De la Definición de Entidades, Servidores y Servicios Públicos. Para los solos efectos de esta Ley:

1. Se denominan entidades estatales:

La Nación, las regiones, los departamentos, las provincias, el Distrito Capital y los distritos especiales, las áreas metropolitanas, las asociaciones de municipios, los territorios indígenas y los municipios; los establecimientos públicos, las empresas industriales y comerciales del Estado, las sociedades de economía mixta en las que el Estado tenga participación superior al cincuenta por ciento (50%), así como las entidades descentralizadas indirectas y las demás personas jurídicas en las que exista dicha participación pública mayoritaria, cualquiera sea la denominación que ellas adopten, en todos los órdenes y niveles.

El Senado de la República, la Cámara de Representantes, el Consejo Superior de la Judicatura, la Fiscalía General de la Nación, la Contraloría General de la República, las contralorías departamentales, distritales y municipales, la Procuraduría General de la Nación, la Registraduría Nacional del Estado Civil, los ministerios, los departamentos administrativos, las superintendencias, las unidades administrativas especiales y, en general, los organismos o dependencias del Estado a los que la ley otorgue capacidad para celebrar contratos...ll

PERSPECTIVA TECNICA:



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Se tendrá en cuenta los valores de contratos y cotizaciones realizadas en el mercado Local y Regional. La Industria de los servicios en Colombia ha logrado fortalecerse como una de las más desarrolladas en el medio latinoamericano entre otros aspectos gracias al debido manejo de nuevos materiales y procesos constructivos generando una mayor rapidez de servicios a un menor costo y con acabados innovadores. Teniendo en cuenta el fin del objeto de la contratación, el cual es garantizar la implementación del programa de alimentación PAE REGULAR Y MINUTA INDUSTRIALIZADA, acorde a los lineamientos técnico administrativos del Ministerio de Educación, la entidad tomo como referencia para el análisis del sector y mercado, el realizado por la Gobernación Antioquia para la suscripción del **AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 26AS151F2515, SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA- SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA Y EL MUNICIPIO DE CARAMANTA. EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA- SECRETARÍA DE EDUCACION** *Asignó como valor ración diaria \$ 3.549 pesos para el PAE Regular; y para el PAE MINUTA INDUSTRIALIZADA, el valor de la ración diaria es de \$ 4.000 para cada titular de derecho.* Con el objetivo de atender las directrices dadas por el Gobierno Departamental.

– Secretaría De Inclusión Social Y Familia, para iniciar el programa de alimentación escolar.

El análisis del sector se elabora conforme a lo establecido en la guía publicada por la agencia nacional de contratación Colombia compra eficiente y en el cual se combinan los elementos de análisis del mercado, la demanda y la oferta.

ESTUDIO DEL SECTOR – ANÁLISIS DEL MERCADO:

El Gobierno Municipal realizó un estimativo del valor del contrato tomando como base el precio de los contratos que se realizan en otros **municipios**, se evidenció que el comportamiento en la contratación es similar a los precios que se estipulan para el contrato que se pretende celebrar.

Aspecto Económico: PRODUCTO INTERNO BRUTO.

El Fondo Monetario Internacional estima que en 2014 el producto interno bruto mundial creció 3,13%, después de un crecimiento de 3,28% en 2013. La tendencia es de un crecimiento moderado en los siguientes 3 años. Durante este período es evidente que el nivel de crecimiento de las economías emergentes empuja el crecimiento en la economía mundial, mientras que la Unión Europea y los EE.UU. provocan el efecto contrario. La tendencia general muestra un deterioro en la economía en 2001 y una recuperación entre 2001 y 2007, con una leve caída en 2005. En 2008 aparece la recesión y arrastra este índice hasta -4,38% en la Unión Europea y hasta 0,01% en el mundo en 2009. Desde 2010 se observa la recuperación de la economía, con una desaceleración entre 2012 y



ALCALDÍA DE CARAMANTA

2013. El pronóstico para 2014 y los cinco años siguientes es de un crecimiento estable. Esto se puede ver en el crecimiento estimado del PIB mundial, en el de la Unión Europea, de Latinoamérica y el Caribe, y en el de las economías emergentes. En el caso de EE.UU. se espera un decrecimiento leve pero constante entre 2015 y 2019.

Evolución del sector alimentario Según cifras del DANE, a diciembre de 2015, el Índice de Precios al consumidor - IPC presentó una variación de 6,77% para el 2015, superior en 3,11 puntos porcentuales a la registrada en 2014, cuando llegó a 3,66%. En el mes de diciembre, tres grupos se ubicaron por encima del promedio nacional (0,62%): diversión (1,28%); alimentos (1,08%) y otros gastos (0,72%). Por debajo se ubicaron: vivienda (0,45%); transporte (0,43%); salud (0,37%); vestuario (0,27%); comunicaciones (0,06%) y educación (0,04%). Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,62%), se ubicaron en los grupos de: alimentos; vivienda y transporte, los cuales aportaron 0,51 puntos porcentuales a la variación total. Siete grupos de bienes y servicios: alimentos, vivienda, vestuario, salud, educación, comunicaciones y otros gastos registraron crecimientos superiores al 2014.1 El reporte de abastecimiento de alimentos analizado por el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (Sipsa) para el periodo comprendido entre la primera quincena del mes de diciembre de 2015 y la primera quincena del mes de enero de 2016; se registró un descenso del 14,07 % con respecto a la totalidad del volumen de alimentos abastecidos en los mercados que contempla la investigación, este comportamiento se originó por un menor ingreso de alimentos en los diferentes mercados; el cual se ve afectado por las actuales condiciones climáticas que afectan la cadena productiva de los alimentos.

El Programa de Alimentación Escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del artículo 44 de la Constitución Política y legalmente a través de la Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y Adolescencia, la Ley 1176 de 2007, Manejo de los Recursos del Sistema General de Participación, la Directiva Ministerial 13 de abril de 2002, expedida por el MEN y el ICBF, en la cual se dan orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar, del sistema general de participación; normas estas que constituyen la carta de navegación en la utilización de los recursos financieros en el Programa. Así mismo el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN)

2012 -2019 para el nivel nacional y en el nivel departamental por medio de la Ordenanza 34 del 2016, se "establece que la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional integral", la cual tiene como componente estratégico Consumo y aprovechamiento biológico. Cuyas estrategias principales son: Complementación alimentaria y nutricional a la población en situación de vulnerabilidad. - Atención integral a la familia gestante. - Recuperación Nutricional de la primera infancia, principalmente de comunidades rurales dispersas. - Atención y prevención de la malnutrición. - Promoción del acceso a los servicios de salud adopción de estilos de vida saludables. - Atención de la Seguridad Alimentaria Nutricional en situación de emergencias y desastres. -Fomento de la alimentación saludable en los



ALCALDÍA DE CARAMANTA

diferentes grupos poblacionales. Para la determinación de las características y especificaciones técnicas, jurídicas y financieras del presente proceso, se tuvo en cuenta el marco normativo anotado y adicionalmente las normas especiales que regulan la materia, tales como:

Resolución emitida por la Secretaria de Educación Departamental a través de la cual se establece el calendario escolar para el año 2018, y se determina el número de días de atención.

- Lineamiento Técnico Administrativo y estándares del PAE: En la cual se determinan las especificaciones técnicas del servicio a brindar, las obligaciones de los sujetos encargados de la implementación del programa, entre otras.

- Base de datos del SIMAT Departamental con fecha de corte al 30 de Septiembre de 2017: A través de la cual se aplican criterios de focalización en concordancia con el presupuesto para determinar el número de titulares de derecho, a los cuales se brindará la atención.

- Resoluciones del Ministerio de Educación Nacional, sobre asignación de recursos, A través de la cual transfiere al Departamento de Antioquia – Secretaría De Inclusión Social Y Familia los recursos para brindar la atención en el programa PAE en el Departamento de Antioquia, estableciendo las condiciones en las cuales se debe prestar el servicio.

Los criterios de focalización aplicados, por la SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA , para la asignación de los cupos a cada municipio fueron conforme a lo establecido en los lineamientos y los recursos disponibles así:

- Víctimas menores de 24 años de O a 11 grado (100%)
- Jornada única rural y urbana (100%)
- Población escolar en condición de discapacidad Rural y urbana de O a 5 grado (100%)
- Etnias Rural y urbana O a 5 grado (100%)
- Resto Rural de 0 a 5 grado (100%)

FORMA Y REQUISITOS DEL PAGO:

El municipio pagará el valor del contrato mediante pagos parciales por número de raciones efectivamente entregadas y de acuerdo a los desembolsos que realice la Gobernación de Antioquia en cumplimiento del CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 26AS151F2515 ,de acuerdo con las certificaciones emitidas por el supervisor interno del contrato quien debe certificar además, que el servicio fue prestado a entera satisfacción y previa presentación del informe de ejecución y la respectiva factura con todos los soportes legales, las cuales se pagarán dentro de los veinte (20) días siguientes a la presentación de la factura por parte del contratista en la que especifique el suministro efectivamente entregado y a la que deberá anexar los siguiente.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Constancia del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales.
- Informe de cumplimiento y recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
- Cuenta de cobro o factura.

NOTA: EL CONTRATISTA DEBERÁ TENER PRESENTE QUE EL PRESUPUESTO DESTINADO PARA LA PRESENTE CONTRATACION INCLUYE PAE- REGULAR Y PAE MINUTA INDUSTRIALIZADA.

El pago se realizará mediante consignación o transferencia a la cuenta bancaria que para el efecto indique el contratista.

La entidad realizará los descuentos estipulados en el Acuerdo Municipal N° 013 de noviembre de 2010 pro hospital, acuerdo 017 de 2012, pro cultura, acuerdo 012 de 2012 pro anciano y rética de acuerdo 018 de 2013, Estampilla pro deporte acuerdo 015 del 26 de agosto del 2020, estampilla pro justicia familiar acuerdo 003 del 25 de febrero de 2024.

Estampilla pro cultura	1.5%
Estampilla pro dotación y funcionamiento de los centros de bienestar del anciano, instituciones y centros de vida para la tercera edad	4%
Estampilla pro deporte	1.5%
Estampilla pro hospital	1.0%
Estampilla pro justicia familiar	2%
Ica según actividad económica que realice	Según Actividad económica

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.

SUPERVISIÓN E INTERVENTORIA CONTRACTUAL:

En cumplimiento de lo estipulado en la ley 1474 de 2011 la cual estipula en su ARTÍCULO 83. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA CONTRACTUAL. Para el presente contrato la supervisión será ejercida por la Secretaría de Desarrollo Social del Municipio de Caramanta, Antioquia.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Este contrato estará soportado por los certificados de disponibilidad presupuestal – N° 00319 del 10 de noviembre de 2025, expedido por la secretaria de hacienda de la actual vigencia por un valor de **TRESCIENTOS CUARENTA MILLONES OCHOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SETESCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/L (\$ 340.846.725)**

Y por la vigencia futura aprobada con el acuerdo N° 11, con fecha de expedición del 24 DE OCTUBRE de 2025, CDP -00308 DEL 04 DE NOVIEMBRE DE 2025 por la suma de: **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/L (\$ 50.000.000)**, con el cual se cofinanciará el suministro de GAS PROPANO, ASEO Y TRANSPORTE

ORIGEN DE LOS RECURSOS:

CDP	RUBRO	DESCRIPCION	FUENTE FINANCIACION	DE	VALOR
00319	2.3.2.02.01.002	Productos alimenticios, bebidas, y tabaco, textiles prendas de vestir y productos de cuero	1.3.1.1.07	transferencia capital de otras entidades del gobierno nacional	\$ 340.846.725
00308	2.3.2.02.01.002	Productos alimenticios, bebidas, y tabaco, textiles prendas de vestir y productos de cuero	1.2.4.3.03	Agp-Proposito general libre inversión	\$50.000.000
			1.2.4.4.01	SGP- asignación especiales programa de alimentación escolar	

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE. Artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto Nacional 1082 de 2015.

El procedimiento de selección del Contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades, de los que se deriva la obligación de someter a todos los Proponentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el Pliego de Condiciones.

El Pliego de Condiciones forma parte esencial del Contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, por cuanto contiene la voluntad del **MUNICIPIO DE CARAMANTA a la que se someten los Proponentes durante la presente LICITACION PUBLICA y el Proponente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del Contrato.**



ALCALDÍA DE CARAMANTA

En concordancia con lo anterior el MUNICIPIO DE CARAMANTA dará aplicación estricta a lo estipulado en la Ley 1150 de 2007, artículo 5:

—**ARTÍCULO 5o. DE LA SELECCIÓN OBJETIVA.** Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva.

En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta los siguientes criterios:

1. La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6o de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación.

2. Numeral modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011. El nuevo texto es el siguiente: La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. En los contratos de obra pública, el menor plazo ofrecido no será objeto de evaluación. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello.

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

- a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones; o
- b) La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad.

3. Sin perjuicio de lo previsto en el numeral 1 del presente artículo, en los pliegos de condiciones para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes



ALCALDÍA DE CARAMANTA

y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.

4. En los procesos para la selección de consultores se hará uso de factores de calificación destinados a valorar los aspectos técnicos de la oferta o proyecto. De conformidad con las condiciones que señale el reglamento, se podrán utilizar criterios de experiencia específica del oferente y del equipo de trabajo, en el campo de que se trate.

En ningún caso se podrá incluir el precio, como factor de escogencia para la selección de consultores.

PARÁGRAFO 1o. La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación. No obstante lo anterior, en aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, deberá ser solicitado hasta el momento previo a su realización.

PARÁGRAFO 2o. Las certificaciones de sistemas de gestión de calidad no serán objeto de calificación, ni podrán establecerse como documento habilitante para participar en licitación. De igual forma, se dará aplicación a lo preceptuado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015:

—Artículo 2.2.1.1.2.2.2. Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio, Si la Entidad Estatal decide determinar la oferta de acuerdo con el literal (b) anterior debe señalar en los pliegos de condiciones:

1. Las condiciones técnicas y económicas mínimas de la oferta.
2. Las condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o de funcionamiento, tales como el uso de tecnología o materiales que generen mayor eficiencia, rendimiento o duración del bien, obra o servicio.
3. Las condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, que puedan ser valoradas en dinero, como por ejemplo la forma de pago, descuentos por adjudicación de varios lotes, descuentos por variaciones en programas de entregas, mayor garantía del bien o servicio respecto de la mínima nes o concursos. Il requerida, impacto económico sobre las condiciones existentes



ALCALDÍA DE CARAMANTA

de la Entidad Estatal relacionadas con el objeto a contratar, mayor asunción de los Riesgos, servicios o bienes adicionales y que representen un mayor grado de satisfacción para la entidad, entre otras.

4. El valor en dinero que la Entidad Estatal asigna a cada ofrecimiento técnico o económico adicional, para permitir la ponderación de las ofertas presentadas.

La Entidad Estatal debe calcular la relación costo-beneficio de cada oferta restando del precio total ofrecido los valores monetarios asignados a cada una de las condiciones técnicas y económicas adicionales ofrecidas. La mejor relación costo-beneficio para la Entidad Estatal es la de la oferta que una vez aplicada la metodología anterior tenga el resultado más bajo.

La Entidad Estatal debe adjudicar al oferente que presentó la oferta con la mejor relación costo-beneficio y suscribir el contrato por el precio total ofrecido.

Los criterios de verificación de los requisitos habilitantes y los de calificación de las Propuestas, previstos en el Pliego de Condiciones de la LICITACION PUBLICA para suministro de víveres perecederos y no perecederos, para la preparación del complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes, se ajustan a la normatividad vigente aplicable a la contratación de las entidades estatales y con fundamento en ellos el MUNICIPIO DE CARAMANTA pretende escoger la Propuesta más favorable para sus intereses y para la ejecución del Contrato.

EL Registro Único de Proponentes deberá acreditar su clasificación de conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del decreto 1082 de 2015.

Que según

Que según el clasificador de Bienes obras y servicios de las naciones unidas

CODIGO BIEN Y SERVICIO	NOMBRE
93131600	PLANEACIÓN DE PROGRAMAS Y POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
50193000	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
78131800	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
72121500	EMPAQUE
50101700	FRUTOS SECOS
50111500	CARNES Y AVES DE CORRAL
50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50121500	PESCADO
50131600	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50131700	PRODUCTO DE LECHE Y MANTEQUILLA
50131800	QUESO
50151600	GRASA ACEITES ANIMALES COMESTIBLES



ALCALDÍA DE CARAMANTA

50171500	HIERBAS ESPECIA Y EXTRACTOS
50171700	VINAGRES Y VINOS DE COCINAR
50181900	PAN Y GALLETAS Y PASTELILLOS DULCES
50221000	LEGUMBRES

DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN:

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el *Anexo N° 3 “Carta de Presentación de la Propuesta”* y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio deberá estar suscrita por el representante, debidamente facultado en los términos de ley. Cuando el proponente sea una persona extranjera, la propuesta será abonada por un profesional nacional colombiano debidamente matriculado en el país conforme a las normas vigentes.

CAPACIDAD JURÍDICA:

Inscripción en el RUP: El oferente deberá anexar el respectivo Certificado del Registro Único de Proponentes -RUP- expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, con fecha de expedición no superior a UN (1) mes antes de la fecha de cierre del proceso. Este deberá estar vigente y en firme para dicha fecha. En caso de propuestas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá aportar este certificado.

Personas Naturales: Si el proponente es persona natural nacional, deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía. Las personas naturales extranjeras deberán aportar copia de su pasaporte, si se encuentra residenciado en Colombia mediante la presentación de copia de la cédula de extranjería. Si el proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado, deberá anexar el documento que confiere aquella, en el que consten expresamente los términos y el alcance de dicha representación. Igualmente deberá aportar copia del Registro Mercantil expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta y copia del Registro Único Tributario – RUT-.actualizado.

Personas Jurídicas: Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal con la copia del Certificado de la Cámara de Comercio de su jurisdicción, expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta, adjuntando copia del documento de identidad del representante legal. En dicho certificado deberán constar claramente las facultades del Gerente o del Representante Legal, el objeto social, el cual deberá comprender labores o actividades directamente relacionadas con el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad la cual debe ser, como mínima, igual al plazo de



ALCALDÍA DE CARAMANTA

ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más. Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la sociedad, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, otorgado con anterioridad a la fecha de presentación de la oferta. Igualmente deberá aportar copia del Registro Único Tributario – RUT- actualizado.

Consortios, Uniones Temporales u otras Formas Asociativas: La Administración Municipal aceptará que la oferta sea presentada por dos (2) o más personas naturales o jurídicas, que acrediten poseer las calidades enunciadas en los numerales anteriores, quienes en forma conjunta deben informar si su participación es a título de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa. En todo caso, uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma asociativa deberá tener una participación mínima del cincuenta por ciento (50%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al quince por ciento (15%), de lo contrario, su propuesta no será tomada en cuenta para la posterior evaluación. La forma asociativa deberá constituirse exclusivamente para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más. Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos: En caso de ser adjudicatarios los Consortios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante la Administración Municipal el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011. De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse además, el nombre y el NIT de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

Certificación De Cumplimiento De Obligaciones Con Los Sistemas Generales De Seguridad Social Integral Y Aportes Parafiscales. De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda. El proponente que resultare adjudicatario del proceso, estará obligado a acreditar este requisito para cada pago derivado del contrato.

Para personas jurídicas:



ALCALDÍA DE CARAMANTA

- Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley.
- Por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal.

La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes y en todo caso deberá suscribirse por la Revisoría fiscal, cuando se cuente con ella, aun sin estar obligado por la Ley. Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación.

Para personas naturales:

Sociedad Anónima Abierta: Si el proponente es una sociedad anónima interesada en que para los efectos del artículo 8, numeral 1, literal h) de la Ley 80 de 1993, se le dé el tratamiento de —abiertall, además de los documentos señalados en el numeral anterior, las sociedades anónimas abiertas son las inscritas en el Registro Nacional de Valores y Emisores, a menos que la autoridad competente disponga algo contrario o complementario Artículo 2.2.1.1.2.2.8. del Decreto 1082 de 2015. jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más. Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos: En caso de ser adjudicatarios los Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante la Administración Municipal el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011. De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse además, el nombre y el NIT de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

Certificación De Cumplimiento De Obligaciones Con Los Sistemas Generales De Seguridad Social Integral Y Aportes Parafiscales. De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda. El



ALCALDÍA DE CARAMANTA

proponente que resultare adjudicatario del proceso, estará obligado a acreditar este requisito para cada pago derivado del contrato.

Para personas jurídicas:

- Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley.
- Por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal.

La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes y en todo caso deberá suscribirse por la Revisoría fiscal, cuando se cuente con ella, aun sin estar obligado por la Ley.

Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación.

Para personas naturales:

Las personas naturales deberán acreditar el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral conforme a la Ley 100 de 1993, artículo 4 Ley 797 de 2003 y el Decreto Ley 2150 de 1995; esto es, aportes para la seguridad social en salud y pensiones. Si tienen trabajadores a su servicio deberán acreditar, el pago de los aportes al sistema integral de seguridad social y los parafiscales en los casos que se requiera de conformidad con la normatividad vigente.

Registro Único Tributario De La Dian – Rut.

El proponente deberá presentar fotocopia de este documento.

En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando fotocopia de estos documentos.

Inscripción En El Rup.

El oferente deberá anexar el respectivo Certificado del Registro Único de Proponentes - RUP- expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, con fecha de expedición no superior a UN (1) mes antes de la fecha de cierre del proceso. Este deberá estar vigente y en firme para dicha fecha. En caso de propuestas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá aportar este certificado.

Cédula de ciudadanía.

Se deberá allegar copia del documento de identificación de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica o representante de la Unión temporal o Consorcio interesado en presentar propuesta en el presente proceso de selección.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Hoja De Vida Persona Natural: De conformidad con lo dispuesto en la Ley 190 de 1995 y Ley 443 de 1998, deberán la persona natural interesada en presentar propuesta deberá diligenciar y anexar debidamente el Formato Único de Hoja de vida.

Persona Jurídica: De conformidad con lo dispuesto en la Ley 190 de 1995, Ley 443 de 1998 y Resolución 580 de 1999, el proponente deberá anexar debidamente diligenciado la Hoja de vida de la persona jurídica.

Otras formas de presentación: Si el interesado en el presente proceso de selección es un consorcio o Unión temporal, se deberá allegar debidamente diligenciada la correspondiente hoja de vida – Persona Natural – Jurídica – según sea el caso, de cada uno de los integrantes de la Unión temporal o consorcio.

Boletín De Responsables Fiscales.

El proponente no deberá encontrarse reportado en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60, Ley 610 de 2000), situación que será verificada por la administración municipal. Igual requisito deberá cumplir: 1) el representante legal de las personas jurídicas, 2) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y 3) los integrantes de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus representantes legales

Certificado De Antecedentes Disciplinarios.

El proponente no deberá presentar antecedentes disciplinarios de conformidad con lo consagrado en el Artículo 174 de la Ley 734 de 2002, situación que será verificada por la Administración Municipal. Igual requisito deberá cumplir: 1) el representante legal de las personas jurídicas, 2) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y 3) los integrantes de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus representantes legales.

El proponente deberá acompañar a su propuesta una garantía de seriedad de la misma, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, a favor del MUNICIPIO.

BENEFICIARIO	MUNICIPIO DE CARAMANTA, ANTIOQUIA Nit 890-984-132-5
AFIANZADO Y TOMADOR	El afianzado es el tomador en este aspecto se debe tener en cuenta lo siguiente: 1.-El/los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el certificado de existencia y representación legal (persona jurídica) o en el documento de identidad si es persona natural.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

	2.-En el caso de consorcios o uniones temporales, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes. 3.-En caso de que el proponente tenga establecimiento de comercio, en la póliza debe figurar como afianzado la persona natural.
VALOR ASEGURADO	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial de la presente contratación.
OBJETO	SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE (VIGENCIA 2026) PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CARAMANTA- ANTIOQUIA
FIRMAS	Debe estar suscrita por la aseguradora y el proponente.

En todo caso la cobertura de los riesgos de la seriedad de la oferta y de cumplimiento deberán amparar las obligaciones surgidas del ofrecimiento hasta la celebración y perfeccionamiento y desde la celebración hasta el término del respectivo contrato.

Las garantías deberán ser otorgadas incondicionalmente a favor de la ENTIDAD. En el evento que la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, en la garantía de seriedad de la propuesta deberá estipularse que el tomador es:

“El Consorcio o Unión Temporal (según sea el caso), conformado por (nombre o razón social de los integrantes)”

La garantía de seriedad será devuelta a los proponentes cuyas propuestas no fueren aceptadas una vez se haya perfeccionado el contrato.

Cuando la garantía de seriedad de los ofrecimientos se haya constituido con posterioridad a la fecha de cierre del proceso establecido en el —Cronograma del procesoll, o con errores que no sean subsanados dentro del plazo previsto en el pliego para tal efecto, LA ENTIDAD evaluará la propuesta NO HABILITADA.

La falta de firma en la garantía de seriedad, o errores en la vigencia, el objeto o el valor asegurado serán susceptibles de aclaración, dentro del término perentorio que para el efecto fije LA ENTIDAD.

Documentos Otorgados En El Exterior.

Los documentos objeto de evaluación que sean otorgados en el exterior deberán cumplir con las formalidades establecidas en el artículo 480 del Código de Comercio.

En el evento que un proponente no cumpla con el anterior requisito, LA ENTIDAD podrá, por una sola vez, solicitar al proponente que allegue los documentos con las citadas formalidades, so pena de evaluar la propuesta como NO CUMPLE.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Serán requisitos habilitantes necesarios para participar en este proceso de selección los siguientes:

CAPACIDAD JURÍDICA: Se verificará la presentación de los documentos requeridos de participación y los documentos exigidos en la propuesta. La no presentación de esto dará lugar a que la propuesta sea declarada como NO HABILITADA JURIDICAMENTE.

CAPACIDAD FINANCIERA. Para la presente se tendrá en cuenta lo consagrado en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo al Decreto 1082 de 2015, para obtener dicha información se deberá tener en cuenta que el

Endeudamiento: Deberá ser igual o inferior a 0,15.

Liquidez: Igual o superior a 6.

Razón de cobertura de intereses: Mayor o igual a 10,0

CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN. Para la presente se tendrá en cuenta lo consagrado en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo al Decreto Nro. 1082 de 2015, para obtener dicha información. Capacidad Organizacional, Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado:

Rentabilidad del patrimonio: utilidad operacional dividida por el patrimonio; la cual deberá ser igual o superior a 0,20.

Rentabilidad del activo: utilidad operacional dividida por el activo total; la cual deberá ser igual o superior a 0,20.

CONDICIONES DE EXPERIENCIA:

Los proponentes deben registrar en el RUP los contratos que hayan celebrado para prestar los bienes y servicios que pretenden ofrecer las entidades estatales, identificando los bienes, obras y servicios con la codificación del bien, obra o servicio según las Naciones Unidas – UNSPSC en el tercer nivel y expresar el valor del contrato respectivo en SMMLV.

El proponente deberá acreditar tres (3) contratos suscritos con entidades públicas o privadas cuya sumatoria sea igual o superior a 1000 SMMLV cuyo objeto sea el suministro de víveres para Programa de Alimentación escolar y/o servicios de alimentación en restaurantes y/o programas de alimentación, dicha experiencia será válida siempre y cuando contenga al menos SIETE (7) de los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios



ALCALDÍA DE CARAMANTA

de Naciones Unidas (UNSPSC) que se especifican en el siguiente cuadro y se encuentren registrados en el RUP:

La experiencia del oferente plural (consorcio, unión temporal y promesa de sociedad futura) corresponderá a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural hasta llegar a completar lo requerido anteriormente, por lo menos uno de los oferentes deberá acreditar el 60% de la sumatoria total.

Los documentos soporte para acreditar la experiencia específica de los contratos registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante; debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratante
- Objeto del contrato
- Valor del contrato
- Actividades ejecutadas
- Fecha de inicio del contrato
- Fecha de terminación del contrato

En caso de no contar con certificaciones escritas, la experiencia se puede acreditar mediante copia del contrato y acta de liquidación, siempre y cuando estén firmados por las personas competentes.

Si el proponente no cumple con la experiencia específica solicitada será evaluado como NO HABILITADA para seguir siendo evaluada.

El proponente deberá demostrar experiencia previamente señalada, según el clasificador de bienes y servicios:

CODIGO BIEN Y SERVICIO	NOMBRE
93131600	PLANEACIÓN DE PROGRAMAS Y POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
50193000	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
78131800	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
72121500	EMPAQUE
50101700	FRUTOS SECOS
50111500	CARNES Y AVES DE CORRAL
50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50121500	PESCADO
50131600	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50131700	PRODUCTO DE LECHE Y MANTEQUILLA
50131800	QUESO
50151600	GRASA ACEITES ANIMALES COMESTIBLES



ALCALDÍA DE CARAMANTA

50171500	HIERBAS ESPECIA Y EXTRACTOS
50171700	VINAGRES Y VINOS DE COCINAR
50181900	PAN Y GALLETAS Y PASTELILLOS DULCES
50221000	LEGUMBRES

EXPERIENCIA ESPECÍFICA

El proponente debe acreditar experiencia en la ejecución de proyectos relacionados con el objeto contractual deberá acreditar Máximo un (1) contrato suscrito con entidades públicas o privadas terminado cuya sumatoria sea igual o superior a 400 SMMLV, del año en que se terminó su ejecución expresado en SMMLV, cuyo objeto sea el suministro de víveres para el programa de alimentación – PAE deberá contener los códigos identificados, dicha experiencia será válida siempre y cuando contenga al menos nueve (9) códigos de los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) que se especifican en el siguiente cuadro y se encuentren registrados en el RUP:

CODIGO BIEN Y SERVICIO	NOMBRE
93131600	PLANEACIÓN DE PROGRAMAS Y POLITICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICION
50181900	PAN GALLETAS Y PASTELITOS DULCES
78131600	ALMACENAMIENTO DE BIENES GENERALES
50191500	SOPAS Y ESTOFADOS
90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
81141500	CONTROL DE CALIDAD
50161800	PRODUCTOS DE CONFITERIA
23181500	MAQUINARIA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS
50192700	PLATOS COMBINADOS Y EMPAQUETADOS
50192500	SANDWICHES Y PANECILLOS RELLENOS
50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50131800	QUESO
50221000	LEGUMBRES
50151500	GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES

Adicionalmente deberá tener al menos cuatro de los siguientes códigos: 81141600, 93131600, 80111500, 48101800, 78131600, 81141500, 85151700.



ALCALDÍA DE CARAMANTA

La experiencia del oferente plural (consorcio, unión temporal y promesa de sociedad futura) corresponderá a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural hasta llegar a completar lo requerido anteriormente.

Los documentos soporte para acreditar la experiencia específica de los contratos registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o su respectiva acta de liquidación o cualquier otro documento debidamente firmado por el contratante; debe contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre del contratante
- Objeto del contrato
- Valor del contrato
- Actividades ejecutadas
- Fecha de inicio del contrato

- Fecha de terminación del contrato

Si el proponente no cumple con la experiencia específica solicitada será evaluado como NO HABILITADA para seguir siendo evaluada. Se le aclara a los oferentes que no se admitirán para acreditar al experiencia cualquier otro documento diferente a certificaciones o su respectiva acta de liquidación.

6. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.

De conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.6.3 del decreto 1082 de 2011, La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

La Administración municipal, observa la necesidad de que los interesados en presentar ofertas se pronuncien en audiencia convocada para el efecto. La presentación de las ofertas, implica la aceptación, por parte del proponente, de la distribución del riesgo previsible. De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, se identifican los Riesgos que afectan la ejecución del contrato:

Se anexa matriz de riesgos.

MECANISMO DE COBERTURA, PÓLIZAS Y GARANTÍAS.

Garantía única de cumplimiento expedida por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia o en garantías bancarias.

Decreto 1082 de 2011: SECCIÓN 3-GARANTÍAS-SUBSECCIÓN 1-GENERALIDADES
Artículo 2.2.1.2.3.1.1. Riesgos que deben cubrir las garantías en la contratación. El cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión



ALCALDÍA DE CARAMANTA

de: (I) la presentación de las ofertas; (II) los contratos y su liquidación; y (III) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos de la ley y del presente título.

Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Clases de garantías. Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.
3. Garantía Bancaria.

Artículo 2.2.1.2.3.1.3. Indivisibilidad de la garantía. La garantía de cobertura del Riesgo es indivisible. Sin embargo, en los contratos con un plazo mayor a cinco (5) años las garantías pueden cubrir los Riesgos de la Etapa del Contrato o del Periodo Contractual, de acuerdo con lo previsto en el contrato.

-ETAPA PRECONTRACTUAL: Riesgos a amparar derivados del incumplimiento del ofrecimiento

El Artículo 2.2.1.2.3.1.6. Del Decreto 1082 de 2015, establece:

Artículo 2.2.1.2.3.1.6. Garantía de los Riesgos derivados del incumplimiento de la oferta. *La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:*

1. *La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.*
2. *El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.*
3. *La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.*
4. *La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.*

Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales

El Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Del Decreto 1082 de 2015, establece:

Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Garantía de cumplimiento. *La garantía de cumplimiento del contrato debe cubrir:*



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Buen manejo y correcta inversión del anticipo. Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal con ocasión de: (i) la no inversión del anticipo; (ii) el uso indebido del anticipo; y (iii) la apropiación indebida de los recursos recibidos en calidad de anticipo.

2. Devolución del pago anticipado. Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal por la no devolución total o parcial del dinero entregado al contratista a título de pago anticipado, cuando a ello hubiere lugar.

3. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:

3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;

3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;

3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y

3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

ETAPA CONTRACTUAL.

Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales. Este amparo debe cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.

La Entidad Estatal no debe exigir una garantía para cubrir este Riesgo en los contratos que se ejecuten fuera del territorio nacional con personal contratado bajo un régimen jurídico distinto al colombiano.

1. Estabilidad y calidad de la obra. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por cualquier tipo de daño o deterioro, imputable al contratista, sufrido por la obra entregada a satisfacción.

2. Calidad del servicio. Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.

3. Calidad y correcto funcionamiento de los bienes. Este amparo debe cubrir la calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.

4. Los demás incumplimientos de obligaciones que la Entidad Estatal considere deben ser amparados de manera proporcional y acorde a la naturaleza del contrato.

GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL:



ALCALDÍA DE CARAMANTA

Descripción	Valor asegurado	Vigencia
Seriedad de la Oferta	10% del valor total del contrato	Del valor del presupuesto oficial estimado, con una vigencia de 3 meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección.
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	10% del valor total del contrato	Igual a la vigencia del contrato y seis (6) meses mas
Calidad del servicio	10% del valor total del contrato	Igual a la vigencia del contrato y seis (6) meses mas
Pago de salario, prestaciones sociales e indemnizaciones labores	10% del valor total del contrato	Igual a la vigencia del contrato y 3 años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	200 SMMLV (Artículo 2.2.1.2.3.1.17. Decreto 1082 de 2015)	Deberá ser igual al período de ejecución del contrato.

INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Artículo 2.2.1.2.4.1.1. y s.s. del Decreto Nacional 1082 de 2015.

Toda vez que el decreto 1082 de 2015, establece en el capítulo 1, Artículo 2.2.1.1.2.1.1., numeral 8, indicar si esta contratación está cobijada por un acuerdo Comercial vigente para el Estado Colombiano, se verificó, basado en el Manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades Contratantes, expedido por el Ministerio de Comercio, industria y turismo, sí la contratación está cubierta por compromisos institucionales, verificando:

- Si el municipio, está incluida en el listado de entidades cubiertas Si el monto de la contratación, supera los umbrales indicados en los acuerdos comerciales,
- Si el objeto de la contratación está cubierto por alguna exclusión de aplicabilidad o excepción de las indicadas en el documento.
- La anterior verificación dio como resultado que para el proceso de selección la siguiente información:

El presente proceso de contratación NO está cobijado por un acuerdo comercial, debido a que los acuerdo actuales y consultados en la página de Colombia compra eficiente son superiores al valor del presente proceso de contratación.

8. FIRMAS.

SECRETARIO DE DESPACHO.

NOMBRE. MARY YULEIDY CARMONA LONDOÑO

CARGO: SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

FIRMA: FIRMADO ELECTRONICAMENTE EN SECOP II