



Municipio de
El Santuario

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

Ley 1150 de 2007 – artículo 3º - Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.1.2.1.1.

MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA
Licitación por Subasta Inversa Electrónica

DEPENDENCIA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN A REALIZAR

El Municipio de El Santuario en el departamento de Antioquia, en cumplimiento de la Constitución Política de Colombia de 1991 y conforme las disposiciones jurídicas vigentes que regulan el desarrollo jurídico de su actuar en materia pública desde el ámbito municipal, se encuentra desarrollando de manera constante acciones tendientes al desarrollo institucional de la entidad, con la finalidad de fortalecer la capacidad institucional de la administración municipal, y contar con un personal suficiente e idóneo que acompañe los servicios de la entidad en sus diferentes áreas, con el objeto de garantizar la efectiva prestación de los servicios públicos en procura del interés general de los habitantes.

La Administración Municipal como ente territorial debe dar cumplimiento a los fines del estado, consagrados en la Constitución Política de Colombia:

“ARTICULO 2: Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo”.

De esta manera, se encuentra desarrollando constantemente acciones tendientes al cumplimiento de su objeto misional, con el fin de fortalecer su capacidad institucional, y garantizar la adecuada prestación de sus servicios en favor de la comunidad Santuariana.

El Artículo 209 de la Constitución Política de Colombia establece:

“La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. (...)”.

El artículo 3 de la Ley 80 de 1993 preceptúa:



Municipio de
El Santuario

“DE LOS FINES DE LA CONTRATACIÓN ESTATAL. Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines (...).”

Resulta pertinente destacar, que conforme con el literal b) Art. 5 de la Ley 136 de 1994, uno de los principios rectores de la administración pública es la Eficiencia, en virtud del cual, los municipios deben optimizar el uso de los recursos financieros, humanos y técnicos con que cuentan, definir una organización administrativa racional que les permita cumplir de manera adecuada, oportuna y bajo criterios de calidad y mejora continua las funciones y servicios a su cargo, crear sistemas adecuados de información, evaluación y control de resultados y aprovechar las ventajas comparativas que ofrezcan otras entidades u organizaciones de carácter público o privado.

Dentro de las herramientas con las que cuentan los Municipios para dar cumplimiento a lo anterior, se hallan los contratos Estatales, siendo uno de los medios más idóneos y eficaces a la hora de materializar los diversos programas y proyectos de los diferentes órdenes, en este sentido no deben desconocerse de ningún modo las políticas de austeridad de gasto público, la transparencia, eficiencia y anticorrupción expedidas por el Gobierno Nacional. Por lo tanto, se evidencia la imperiosa necesidad de planificar la contratación administrativa con el fin de obtener una ejecución óptima de los recursos económicos, humanos, técnicos, administrativos y otros; ejerciendo control directo frente las diferentes tipologías y modalidades de selección.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, en el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, los cuales son de suma importancia para los beneficiarios de dichos programas.

Asimismo, para el año de 1968 se creó el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición fundado en 1963, entre las cuales estaba la ejecución del proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria, proyecto que al materializarse beneficiaría a una de las poblaciones más vulnerables. Desde entonces, y hasta mitad del año 2014, los programas de alimentación escolar funcionaron con la orientación, financiación y lineamientos del ICBF para el sector público, luego, es en este último año cuando el funcionamiento del programa es retomado por el Ministerio de Educación Nacional.

Según lo dispuesto en el artículo 67° de la carta política, la educación es una garantía constitucional que goza de una doble connotación jurídica: i) La de derecho de todas las personas, que se traduce en el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura y ii) La del servicio público con una función social, cuya regulación, inspección y vigilancia se encuentra a cargo del Estado, con el fin de velar por su adecuado cubrimiento, por la calidad del servicio, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE), se encuentran direccionado por lineamientos legales del orden Nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnico administrativos para el Programa de Alimentación al Escolar y Adolescente del Ministerio de Educación Nacional (MEN), el cual tiene como objetivo: Contribuir a mejorar el



Municipio de
El Santuario

desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado por medio de los entes territoriales. Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo. Del orden Departamental (Ordenanza 38 de 2018 y el Plan de mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia) y en el orden Municipal dentro del Plan de Desarrollo 2024 - 2027.

Le corresponde a los Entes Territoriales a través de la Secretarías de Educación Departamental y Municipal, así como a los establecimientos educativos oficiales implementar estrategias para garantizar el acceso y permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas y adolescentes y jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo social.

Actualmente se establecen en el municipio estrategias que dan respuesta a lineamientos del PAE y al convenio Firmado con la Gobernación de Antioquia, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor si no también a la familia y comunidad en general.

La Administración Municipal, debe incluir en el presupuesto de la Entidad, las partidas necesarias para los gastos de alimentación de los Comedores Escolares, de conformidad con el artículo 44 de la Constitución Política que consagra como derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre, nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, asimismo, impone que la familia, la sociedad y el Estado tienen 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 estos sobre el derecho de los demás.

Por lo anterior, en cumplimiento de los artículos 44° (Derechos fundamentales de los niños a la educación y a una alimentación equilibrada entre otros) y 67° (La educación es un derecho de la persona y servicio público que tiene una función social. El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, la educación será gratuita en las instituciones del Estado) de la Constitución Política de Colombia. La ley 115 de 1994 (Ley general de educación), el artículo 24° de la ley 1098 de 2006 (Los niños, las niñas y adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico y psicológico, espiritual, moral, cultural y social de acuerdo con la capacidad económica del alimentante), el decreto 1075 de 2015 "Único reglamentario del sector educación". La Secretaria de Educación del Municipio de El Santuario - Antioquia, tiene la misión de desarrollar el Programa de Alimentación Escolar PAE, el cual constituye una estrategia a nivel Nacional y Municipal que promueve el acceso con permanencia a los niños, niñas y adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, por medio del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, manteniendo los niveles de atención, impactando de manera positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuyendo el ausentismo y la deserción, fomentando estilos de vida saludable, siendo prioritario adelantar el proceso de selección que permita brindar el servicio con altos estándares de calidad.

El día 21 de noviembre de 2024, se suscribió entre el Municipio de El Santuario – Antioquia y el Departamento de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANA, el



Municipio de
El Santuario

Convenio Interadministrativo N.º 26AS151F2568, cuyo objeto es: **“INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO- ANTIOQUIA, NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026”**

El valor del presente convenio interadministrativo será de: **MIL SETECIENTOS DIECIOCHO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y MIL DOSCIENTOS VEINTI CINCO PESOS M/L (\$1.718.781.225)**, recursos provenientes del Presupuesto General de la Nación – PGN y recursos propios del departamento.

El alcance del objeto del convenio ya referenciado, busca la acción conjunta y concertada entre el departamento de Antioquia, por medio de la Secretaria de Educación y el Municipio, se articularán acciones para contribuir al acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial del departamento de Antioquia, a través del suministro de complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por la Unidad Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UApA, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los beneficiarios, disminuir la deserción escolar y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados, los cuales deben ser caracterizados en la estrategia del PAE en el SIMAT formalmente en un establecimiento educativo oficial de su población, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UApA en las Resoluciones 00335 de 2021 y 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes.

Por medio del Convenio Interadministrativo se conforma la bolsa común para la financiación de la operación del Programa de Alimentación Escolar, de conformidad con lo dispuesto en el literal A del Artículo 9 de la Resolución 00335 de 2021, y Resolución 18858 del 2018, incorporando los recursos del Presupuesto General de la Nación - PGN y el Departamento, en éste caso para la cofinanciación de las raciones establecidas para la compra de alimentos y reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos, y comprometiendo las acciones complementarias e imprescindibles por parte del Municipio asociado para la operación del Programa en su territorio.

La entrega efectiva de raciones alimentarias de acuerdo con la modalidad aplicable en atención a las directrices de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para aprender – UApA del Ministerio de Educación Nacional y seleccionada por el Municipio a los beneficiarios en el plazo pactado a partir de la suscripción del acta de inicio y para la ejecución de los días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio en días calendario escolar, se hará en los términos que se detalla a continuación:

De acuerdo con lo anterior, el convenio interadministrativo realizado con la gobernación de Antioquia, busca brindar una mayor cobertura por concepto de reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos que prestan los servicios completos para brindar el servicio en cada uno de los restaurantes escolares.

Lo anterior, hace imperativo para el municipio realizar una planeación más amplia a fin de garantizar el cubrimiento de esta necesidad por parte del operador del proceso teniendo en cuenta los gastos subyacentes de carácter administrativo que derivan de esta gestión en cumplimiento a la Ley 2616 de 2013, la cual reglamenta la afiliación de trabajadores con contratos de tiempo parcial al Sistema de Seguridad Social, especialmente para aquellos que laboran menos de un salario mínimo mensual legal vigente. Estos gastos van desde el uso de tecnologías que permitan optimizar el manejo y garanticen un proceso efectivo permitiendo realizar análisis



Municipio de
El Santuario

y seguimientos, gastos de personal teniendo en cuenta que el proceso tiene costos de personal especializado en recursos humanos y administración laboral siendo estos fundamentales para gestionar eficientemente las vinculaciones de las manipuladoras, así como demás personal de apoyo que les permita realizar el proceso de manera correcta dando cumplimiento a los aportes de acuerdo con la intensidad de horas para cada una.

En el municipio actualmente se implementan estrategias que dan respuesta a lineamientos del PAE y al convenio firmado con la gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia, donde se quiere hacer uso del PAE para 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, con lo cual se impacta no sólo al menor sino también a la familia y a la comunidad en general.

Así mismo, y al seleccionar los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE, debe partirse del hecho de que la alimentación es un derecho universal y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización, para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los titulares de derechos de este tipo de programas. En el caso del Programa de Alimentación Escolar se focalizará por:

- Zona Geográfica: Rural y Urbano
- Condición de Vulnerabilidad: Población de comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos), población víctima del conflicto armado, población con discapacidad.

Criterios de priorización de sedes y grados.

Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando



Municipio de
El Santuario

progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Así, en virtud de lo previsto en los artículos 2° de la Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, y en cumplimiento de los principios que rigen la contratación estatal y la función administrativa, la selección del contratista se efectuará a través del proceso de **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA** según lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece las reglas para la Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa.

2. UBICACIÓN DEL PROCESO EN LA ESTRUCTURA DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL:

El municipio de El Santuario, siguiendo los mandatos superiores y legales, y en concordancia con el Plan de Desarrollo 2024-2027 “*Unidos con la gente para seguir avanzando*”, el presente proceso contractual se encuentra determinado en la LÍNEA ESTRATÉGICA 2: EN EL SANTUARIO, LA GENTE PRIMERO, COMPONENTE 2.1: EDUCACIÓN CON FUTURO, PROGRAMA 2.1.1: CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, BÁSICA Y MEDICA DE EL SANTUARIO.

Así mismo, el Banco de Programas y Proyectos de inversión, certificó la viabilidad del presente contrato, y el mismo se encuentra inscrito como: “**INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO, NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026**”, bajo el código de BIPM: **2024056970037**, en consideración a la necesidad que tiene la Administración Municipal de cumplir con su Plan de Desarrollo Municipal.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, SU ALCANCE, CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR, IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR Y SUS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- 3.1. Objeto:** Mediante el presente proceso de licitación pública para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa, el municipio de El Santuario – Antioquia, seleccionará la propuesta más favorable para contratar la: “**INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO, NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026**”.



Municipio de
El Santuario

3.2 ALCANCE CONTRACTUAL.

La ejecución del proyecto objeto de la contratación se llevará a cabo en la zona urbana y rural en cada una de las Unidades Aplicativas del Municipio de El Santuario – Antioquia.

Alcance: 1). Formular y desarrollar estrategias encaminadas a mantener y/o mejorar el estado nutricional e integral de los niños, niñas y adolescentes la cual se entiende prestada realizando la entrega del suministro de un complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades aplicable en atención a las directrices del Ministerio de Educación Nacional y seleccionada por el Municipio a los titulares de Derecho, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de las políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción escolar, y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas y adolescentes y jóvenes matriculados oficialmente en el SIMAT, Cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UAPA en las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022, mediante la Resolución 002 de enero del 2022, se adicionó y modificó el Artículo 15 de la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de alimentación Escolar (PAE). La Resolución 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes, en caso de contar con presencia o asentamientos indígenas en su territorio, o la norma que la derogue, modifique o sustituya 2). Contribuir a una gestión efectiva y a una transparente ejecución de los recursos públicos. 3) Los recursos orientados para la ejecución del presente proceso serán destinados para los complementos alimentarios y demás elementos necesarios para la alimentación de los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas urbanas y Centros Educativos Rurales del Municipio.

3.3 CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR SEGÚN LA CLASIFICACIÓN UNSPSC:

Código UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
A Material vivo animal y vegetal	10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros	10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	10151600 Semillas de cereales	10151605 Semillas de avena
A Material vivo animal y vegetal	10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros	10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	10151700 Semillas y plántulas de hierba y forraje	10151701 Semillas o plántulas de arroz
A Material vivo animal y vegetal	10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros	10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	10151803 Semillas y plántulas de especias	10151803 Semillas o plántulas de canela
E Productos de Uso final	47000000 Equipos y suministros para limpieza	47130000 Suministros de aseo y limpieza	47131700 Suministros para aseo	47131700 Suministros para aseo
E Productos de Uso final	50000000 Alimentos, Bebidas y tabaco	50190000 Alimentos Preparados y conservados	50192100 Pasabocas y snacks	50192100 Pasabocas y snacks
E Productos de Uso final	50000000 Alimentos bebidas y tabaco	50190000 Alimentos preparados y conservados	50193000 Bebidas y comidas infantiles	50193000 Bebidas y comidas infantiles
F Servicios	78000000 Servicios de transporte, almacenaje y correo	78120000 Manejo y embalaje de material	78121500 Empaque	78121500 Empaque
F Servicios	78000000 Servicios de transporte almacenaje y correo	78130000 Almacenaje	78131800 Bodegaje y almacenamiento especializado	78131800 Bodegaje y almacenamiento especializado
F Servicios	80000000 Servicios de Gestión, servicios profesionales de	80140000 Comercialización y distribución	80141700 Distribución	80141700 Distribución



Municipio de
El Santuario

	empresa y servicios administrativos			
F Servicios	90000000 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	90101600 Servicios de Banquetes y Catering	90101604 Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
F Servicios	90000000 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	90101700 Servicios de Cafetería	90101700 Servicios de Cafetería
F Servicios	93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131601 Programas de erradicación del hambre
F Servicios	93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131607 Servicios de distribución de alimentos
F Servicios	93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131608 Servicios de suministro de alimentos
F Servicios	93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131611 Servicios de seguridad alimentaria
F Servicios	93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93140000 Servicios comunitarios y sociales	93141500 Desarrollo y servicios sociales	93141506 Servicios de bienestar social
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50110000 Productos de carne y aves de corral	50111500 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50110000 Productos de carne y aves de corral	50111500 Carne y aves de corral	50111514 Cerdo, mínimamente procesada sin aditivos
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131600 Huevos y sustitutos	50131612 Huevos en la cáscara de gallina
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131700 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla de estante
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131700 Productos de leche y mantequilla	50131704 Leche en polvo
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131800 Queso	50131801 Queso natural
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50150000 Aceites y grasas comestibles	50151500 Grasas y aceites vegetales comestibles	50151500 Grasas y aceites vegetales comestibles
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50160000 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	50161500 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161509 Azúcares naturales o productos endulzantes
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50160000 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	50161500 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161511 Chocolates o sustituto de chocolates
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50170000 Condimentos y conservantes	50171500 Hierbas y especias y extractos	50171551 Sal de mesa
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50180000 Productos de panadería	50181900 Pan y galletas y pastelitos dulces	50181901 Pan fresco



Municipio de
El Santuario

E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50180000 Productos de panadería	50181900 Pan y galletas y pastelitos dulces	50181909 Galletas de soda
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50190000 Alimentos preparados y conservados	50192900 Pasta o tallarines natural	50192901 Pasta sencilla o fideos
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50220000 Productos de cereales y legumbres	50221000 Legumbres	50221002 Harina
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50220000 Productos de cereales y legumbres	50221200 Cereales procesados	50221201 Listo para comer o cereal caliente
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50301500 Manzanas	50301500 Manzanas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50301700 Bananos	50301700 Bananos
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50303700 Guayabas	50303700 Guayabas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50304400 Mandarinas	50304400 Mandarinas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50304500 Mangos	50304500 Mangos
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50304600 Melones	50304600 Melones
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50305000 Naranjas	50305000 Naranjas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50305100 Papayas	50305100 Papayas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50305600 Piñas	50305600 Piñas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50307000 Frutas Nominant	50307025 Plátano
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50401700 Aguacates	50401700 Aguacates
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50401800 Frijoles	50401800 Frijoles
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50402500 Zanahorias	50402500 Zanahorias
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50403200 Maíces	50403200 Maíces
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50403800 Ajos	50403800 Ajos
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50404100 Hierbas	50404100 Hierbas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50404500 Lentejas	50404500 Lentejas



Municipio de
El Santuario

E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50405300 Cebollas	50405300 Cebollas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50405700 Papas	50405702 Papa redonda blanca
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50405700 Papas	50405706 Papa amarilla
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50406200 Espinacas	50406200 Espinacas
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50406500 Tomates	50406500 Tomates
E Productos de uso final	50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50407000 Vegetales Nominantes	50407070 Yuca

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Teniendo en cuenta las necesidades del municipio de El Santuario – Antioquia, referentes a la prestación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, a continuación se describen las especificaciones técnicas a tener en cuenta para la entrega de **345.876** raciones sin superar **3.116** raciones diarias por **111** días de calendario escolar, realizando la entrega del suministro de un complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas para Ración preparada en sitio, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de las políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción escolar y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas y adolescentes y jóvenes matriculados oficialmente en el SIMAT.

NOTA: De acuerdo con el aporte del municipio, La entrega de víveres se realizará semanalmente con distribución por **25 entregas, durante 111** días calendario escolar durante la vigencia 2026, según lo establecido en los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar –PAE- establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UAPA en las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022 y 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes, incluida la minuta alimentaria aprobada por la Gobernación de Antioquia, garantizando oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos.



Municipio de
El Santuario

VIVERES DE ACUERDO CON EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO APROBADOS POR LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA SEGÚN CICLOS DE MENU:

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANATARDE - SECUNDARIA										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2028															
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																							
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA																							
MUNICIPIO																									
MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN																									
RUPO ÉTNICO		RAIZAL						N/A						ROM INDIENA						N/A					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA																							
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		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								
	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AVENA FRÍA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA																
LACTEOS	Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo		Leche entera en polvo																
	Cocoa en polvo sin azúcar		Panela		Cocoa en polvo sin azúcar		Avena en hojuelas		Fruta de cosecha																
	Panela		Agua		Panela		Agua		Agua																
	Agua		Agua		Agua		Azúcar refinada		Azúcar refinada																
	Agua		Agua		Agua		Agua		Agua																
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA																
	Pan tajado		Carne de cerdo		Huevo de gallina tipo A		Carne de res		Lentejas																
	Queso blanco o campesino		Tomate chonto		Aceite vegetal		Agua		Proteína vegetal de soja (Carve)																
	Margarina suave de mesa		Pimentón		Sal yodada		Pimentón		Harina de trigo fortificada																
	Tomate chonto		Cebolla cabezona		Ajo		Cebolla junca		Pimentón																
	Sal yodada		Ajo		Pimentón		Ajo		Ajo																
			Fimienta		Aceite vegetal		Paprika		Orégano seco																
			Aceite vegetal		Agua		Tomillo		Pimienta																
			Agua		Sal yodada		Cilantro		Cebolla cabezona																
			Sal yodada		Sal yodada		Aceite vegetal		Zanahoria																
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA		PURÉ DE YUCA		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA		AREPA ASADA		PAN HAMBURGUESA																
	Zanahoria		Yuca		Arroz		Harina de maíz		Pan hamburguesa																
	Harina de trigo fortificada		Margarina suave de mesa		Agua		Margarina suave de mesa		Pan hamburguesa																
	Huevo de gallina Tipo A		Laurel seco		Aceite vegetal		Sal yodada		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA																
	Aceite vegetal		Ajo		Cebolla junca		Agua		Tomate chonto																
	Sal yodada		Sal yodada		Sal yodada		GALLETAS DE SODA		Margarina suave de mesa																
	Canela						Galletas tipo soda (2)		Margarina suave de mesa																
	Azúcar refinada								Sal yodada																
			ARROZ CON ESPINACA		TAJADA DE MADURO CON QUESO				Queso tipo mozzarella (1 Unid)																
			Arroz		Plátano hartón maduro				Cebolla cabezona																
			Agua		Aceite vegetal				Panela																
			Espinaca		Queso blanco o campesino				PAPA A LA FRANCESA																
			Cebolla cabezona						Papa capira																
			Ajo						Aceite vegetal																
			Aceite vegetal						Sal yodada																
		Sal yodada						Paprika																	
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA																
	Fruta grupo N°1		Fruta grupo N°1		Fruta grupo N°3		Fruta grupo N°3		Fruta grupo N°3																
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																									



Municipio de

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026														
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																						
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA				MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN														
RUPO ÉTNICO		RAIZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA				N/A				ROM INDIENA				N/A										
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		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	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE		Servido	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE		Servido	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA		Servido	Medida Casera				
LÁCTEO	Fruta de temporada		60	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				
	Agua		200		Panela		9		Avena en hojuelas		10		Fruta de cosecha		60		Cocoa en polvo sin azúcar		5					
	Leche entera en polvo		15		Agua		200 ml		Azúcar refinada		9		Azúcar refinada		9		Panela		9					
	Azúcar refinada		9		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml					
PROTEÍCO	GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL PARA EL ARROZ		Servido	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA		Servido	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA		Servido	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS		Servido	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA		Servido	Medida Casera				
	Habichuela		30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A		55	1/5 taza	Carne de cerdo		60	1/3 taza	Carne de res		60	1/3 taza	Carne de cerdo		60	1/3 taza				
	Proteína vegetal de soya (Carve)		15		Cebolla junca		8		Aceite vegetal		2		Aceite vegetal		2		Tomate chonto		12					
	Zanahoria		18		Aceite vegetal		2		Cebolla cabezona		35		Habichuela		20		Cebolla cabezona		10					
	Pimentón		8		Sal yodada		0,5		Ajo		0,5		Ajo		0,5		Cúrcuma		0,1					
	Ajo		0,5		Agua		15		Tomillo		0,1		Cebolla cabezona		12		Ajo		0,5					
	Aceite vegetal		2		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		Agua		15		Aceite vegetal		1					
	Sal yodada		0,5		Panela		1,5		Panela		1,5		Agua		15		Sal yodada		0,2					
	Albahaca		0,1														Sal yodada		0,2					
	Cilantro		0,5																					
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES		Servido		Medida Casera	ARROZ BLANCO			Servido	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO		Servido	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA		Servido	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA		Servido	Medida Casera		
	Agua		140 ml	2/3 taza	Arroz		40	1/2 taza	Arroz		40	1/2 taza	Tomate chonto		30	1/2 taza	papa capira		300	1 taza				
	Arroz		40		Agua		100 ml		Agua		100 ml		Cúrcuma		0,1		Zanahoria		8					
	Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		3		Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,2		Cebolla cabezona		8					
	Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,2		Aceite vegetal		2		Ajo		0,5		Sal yodada		0,5					
	Achiote (Polvo)		0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO		Servido		Medida Casera	Cilantro			0,5	Cilantro			3	Aceite vegetal			3			
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS		Servido		Medida Casera	Plátano hartón maduro			50	2 tajadas			PURÉ DE PAPA CAPIRA		Servido		Medida Casera	Sal yodada			0,5			
	Papa criolla		80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal		2	1/4 taza	papa capira		70	1/4 taza	Azúcar refinada		2	GALLETAS DE SODA		Servido	Medida Casera					
	Aceite vegetal		10		CALENTADITO PAE		Servido		Medida Casera	Ajo			0,5	Laurel seco		0,1	Galletas tipo soda (2)		8	1 unidad				
	Sal yodada		0,5		Fríjol		20		Sal yodada		0,5		Margarina suave de mesa		10	Albahaca		0,1						
					Agua		80		Margarina suave de mesa		10					Pasta tomillo		20						
					Ahiyama		20									Agua		125 ml						
					Tomate chonto		20									Sal yodada		0,5						
					Cebolla junca		8									CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO		Servido	Medida Casera					
					Aceite vegetal		2									Plátano hartón maduro		70	2 croquetas					
			Zanahoria		20									Harina de trigo fortificada		10								
			Paprika		0,1									Azúcar refinada		1								
			Sal yodada		0,5									Sal yodada		0,2								
														Aceite vegetal		5								
FRUTA	FRUTA ENTERA		Servido		Medida Casera	FRUTA ENTERA			Servido	Medida Casera	FRUTA ENTERA		Servido	Medida Casera	FRUTA ENTERA		Servido	Medida Casera	FRUTA ENTERA		Servido	Medida Casera		
	Fruta grupo N°1		180		1/2 taza	Fruta grupo N°1			180	1/2 taza	Fruta grupo N°1		180	1/2 taza	Fruta grupo N°1		180	1/2 taza	Fruta grupo N°1		180	1/2 taza		
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																								



Municipio de
El Santuario

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO										CICLO DE MENÚ																													
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA										PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2028																													
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	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA																																						
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	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																		
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE		Servido	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA		Servido	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE		Servido	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido	Medida Casera																			
LÁCTEO	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																			
	Avena en hojuelas		10		Fruta de cosecha		60		Cocoa en polvo sin azúcar		5		Panela		9		Fruta de cosecha		60		Azúcar refinada		9																
	Agua		200 ml		Azúcar refinada		9		Agua		200 ml		Panela		9		Agua		200 ml		Azúcar refinada		9	Agua		200 ml													
	Azúcar refinada		9		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Agua		200 ml	Agua		200 ml													
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES		Servido	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA		Servido	Medida Casera	HUEVO FRITO		Servido	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA		Servido	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA		Servido	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	1/5 taza																			
	Ahujama		50		papa capira		50		Aceite vegetal		5		Aceite vegetal		7		Proteína vegetal de soja (Carve)		7		Cebolla cabezona		18																
	Cebolla junca		20		Tomate chonto		18		Gal yodada		0,2		Gal yodada		0,5		Gal yodada		0,5		Ajo		0,5																
	Ajo		0,5		Cebolla cabezona		18		LENTEJAS GUIADAS		Servido		Medida Casera	80	Agua (coccion de la carne)		80	Aceite vegetal			3	Gal yodada		0,2															
	Aceite vegetal		3		Zanahoria		35		Lentejas		20		Zanahoria		18		Tomate chonto		25		Tomate chonto		25	Gal yodada		0,2													
	Gal yodada		0,2		Ajo		0,5		Agua		200 ml		papa capira		18		Zanahoria		18		Zanahoria		18	Gal yodada		0,2													
	Tomate chonto		18		Cilantro		0,5		Agua		125 ml		Agua		125 ml		Cebolla cabezona		12		Cebolla cabezona		12	Gal yodada		0,2													
					Aceite vegetal		5		Zanahoria		18		Zanahoria		18		Ajo		0,1		Ajo		0,1	Gal yodada		0,2													
					Gal yodada		0,5		Tomate chonto		18		Tomate chonto		18		Laurel seco		0,1		Laurel seco		0,1	Gal yodada		0,2													
									Cebolla cabezona		12		Cebolla cabezona		12		Aceite vegetal		2		Aceite vegetal		2	Gal yodada		0,2													
									Ajo		0,5		Ajo		0,5									Gal yodada		0,2													
						Gal yodada			0,2	Gal yodada			0,2									Gal yodada		0,2															
CEREAL	AREPA ASADA		Servido	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL		Servido	Medida Casera	ARROZ BLANCO		Servido	Medida Casera	PASTA CORTA		Servido	Medida Casera	ARROZ ROJO		Servido	Medida Casera																			
	Harina de maiz		40	1 arepa	Arroz		40	1/2 taza	Arroz		40	1/2 taza	Pasta corta		30	1/4 taza	Arroz		40	1/2 taza																			
	Margarina suave de mesa		10		Agua		110		Agua		100 ml		Agua		100 ml		Orégano seco		0,05		Agua		110 ml																
	Gal yodada		0,2		Fideo (Cabello de Ángel)		10		Aceite vegetal		3		Aceite vegetal		2		Tomillo		0,05		Pimentón		30																
					Aceite vegetal		5		Gal yodada		0,5		Gal yodada		0,5		Aceite vegetal		2		Achiote (Poivo)		0,1																
					Gal yodada		0,5										Gal yodada		0,2		Aceite vegetal		1																
														Gal yodada			0,2	Gal yodada			0,2																		
FRUTA	FRUTA ENTERA		Servido	Medida Casera			Servido	Medida Casera			Servido	Medida Casera	FRUTA ENTERA		Servido	Medida Casera			Servido	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 ANTIOQUIA																				
FIRMA																																							
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																																							



Municipio de
El Santuario

Alimentos Aprender										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026											
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - 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 N°4																					
COMPONENTES		MENÚ No. 16				MENÚ No. 17				MENÚ No. 18				MENÚ No. 19				MENÚ No. 20			
		SERVIDO		MEDIDA		SERVIDO		MEDIDA		SERVIDO		MEDIDA		SERVIDO		MEDIDA		SERVIDO		MEDIDA	
		AGUA DE PANELA CON LECHE		Casera		BEBIDA CHOCOLATADA		Casera		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE		Casera		SORBETE DE FRUTA		Casera		AGUA DE PANELA CON LECHE		Casera	
LÁCTEO		Leche entera en polvo		15		Leche entera en polvo		15		Leche entera en polvo		15		Leche entera en polvo		15		Leche entera en polvo		15	
		Panela		9		Cocao en polvo sin azúcar		5		Avena en hojuelas		10		Fruta de cosecha		60		Panela		9	
		Agua		200 ml		Panela		9		Agua		200 ml		Azúcar refinada		9		Agua		200 ml	
				1 vaso				1 vaso				1 vaso				1 vaso				1 vaso	
PROTEÍCO		GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA		Casera		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		Casera		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		Casera		CARNE DE CERDO SALTEADA		Casera		HUEVO CON GUIISO			
		Came de cerdo		60		Huevo de gallina tipo A		55		Came de res		60		Came de cerdo		60		Huevo de gallina Tipo A		55	
		Papa capira		80		Plátano hartón maduro		40		Agua		200 ml		Cebolla cabezona		18		Cebolla cabezona		18	
		Pimentón		10		Aceite vegetal		5		Pimentón		15		Ajo		0,5		Tomate chontó		18	
		Cebolla cabezona		10		Sal yodada		0,5		Cebolla cabezona		10		Agua		5 ml		Ajo		0,5	
		Ajo		0,5				1/3 taza		Ajo		0,5		Aceite vegetal		3		Tomillo		0,1	
		Paprika		0,1				1/3 taza		Paprika		0,1		Orégano seco		0,05		Paprika		0,1	
		Laurel seco		0,2				1/3 taza		Tomillo		0,1		Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,5	
		Aceite vegetal		5				1/3 taza		Aceite vegetal		3						Aceite vegetal		2	
		Agua		60 ml				1/3 taza		Sal yodada		0,5									
		Sal yodada		0,5				1/3 taza		Queso blanco o campesino		15									
CEREAL		ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA		Casera		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA		Casera		PATACONES		Casera		ARROZ CON ZANAHORIA		Casera		ARROZ BLANCO			
		Arroz		40		Arroz		40		Plátano hartón verde		160		Arroz		40		Arroz		40	
		Cebolla cabezona		35		Cebolla cabezona		15		Aceite vegetal		10		Agua		110 ml		Agua		100 ml	
		Ajo		0,5		Aceite vegetal		5		Sal yodada		0,5		Zanahoria		10		Aceite vegetal		2	
		Aceite vegetal		5		Sal yodada		0,5						Aceite vegetal		2		Sal yodada		0,2	
		Cúrcuma		0,2				1/3 taza						Sal yodada		0,5		FRIJOLES GUISADOS		Casera	
		Sal yodada		0,5				1/3 taza						Papas con hogao		66		Frijol		20	
		Agua		100 ml				1/3 taza						papa capira		60		Agua		80 ml	
														Tomate chontó		20		Zanahoria		18	
														Cebolla cabezona		12		Plátano hartón verde		15	
														Aceite vegetal		5		Tomate chontó		18	
														Sal yodada		0,5		Cebolla junca		18	
																		Sal yodada		0,2	
																		TAJADA DE MADURO		Casera	
																		Plátano hartón maduro		50	
																		Aceite vegetal		8	
FRUTA						FRUTA ENTERA		Casera						FRUTA ENTERA		Casera					
						Fruta grupo N°1		180		1/2 taza				Fruta grupo N°3		180		1/2 taza			
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																					



Municipio de
El Santuario

MEDIDA GRAMOS DIA NIÑO VIVERES PAE RACION PREPARADA EN SITIO

	PRODUCTO	PRESENTACION	GRAMO POR NIÑO /DIA
1	LECHE EN POLVO	bolsa x 380 gr	15
2	ARROZ	bolsa x 500 gr	40
3	ACEITE VEGETAL	frco x 500cc	18
4	HARINA DE MAIZ	bolsa x 500 gr	50
5	HARINA DE TRIGO	bolsa x 500 gr	10
6	PASTA CORTA	bolsa x 250 gr	20
7	COCOA EN POLVO SIN AZUCAR	paquete x 250 gr	5
8	PANELA	x 1000gr	9
9	AZUCAR	bolsa x 1000 gr	9
10	CANELA POLVO	paquete x 20gr	0,1
11	AVENA EN HOJUELA	bolsa x 200 gr	10
12	AVENA MOLIDA	bolsa x 200 gr	10
13	GALLETA SAL TIPO CRAKER	paquete x 425gr	20
14	PAN TAJADO	paquete x 400gr	44
15	PAN REDONDO	Unidad x 20gr	20
16	PAN TIPO HAMBURGUESA	unidad x 50gr	50
17	MARGARINA SUAVE DE MESA	paquete x 250gr	6
18	FRIJOL	bolsa x 500 gr	20
19	LENTEJA	bolsa x 500 gr	30
20	AHUYAMA	Bolsa x 500	15
21	PAPA COMUN O CAPIRA	x 1000 gr	250
22	PAPA CRIOLLA CON CASCARA	x 1000 gr	80
23	PLATANO HARTON MADURO	x 1000 gr	70
24	PLATANO HARTON VERDE	X 1000 gr	15
25	PASTA TIPO SPAGUETTI	x 250 gr	25
26	GUINEO	x 1000 gr	140
27	YUCA	x 1000 gr	60
28	ZANAHORIA	x 1000 gr	25
29	TOMATE ALIÑO	x 1000 gr	25
30	PIMENTON	x 1000 gr	5
31	AJO	x 1000 gr	0,1
32	OREGANO SECO	paquete x 20 gr	0,1
33	LAUREL SECO	paquete x 20 gr	0,1
34	ALBAHACA	paquete x 20 gr	0,1
35	PAPRIKA	paquete x 20 gr	0,1
36	CURCUMA	paquete x 20 gr	0,2
36	ACHIOTE (POLVO)	paquete x 20 gr	0,1
37	TOMILLO	paquete x 20 gr	0,1
38	CEBOLLA JUNCA	x 1000 gr	10
39	CEBOLLA CABEZONA	x 1000 gr	10
40	CILANTRO	x 1000 gr	0,5



Municipio de
El Santuario

41	ESPINACA	x 500 gr	5
42	CREMA DE LECHE	X 1000gr	5
43	QUESO BLANCO O CAMPESINO	x 200 gr	50
44	QUESO TIPO MOZARELA	X 200 gr	15
45	HUEVO TIPO A	x 55 gr	55
46	CARVE	caja x 125gr	15
47	CARNE DE RES MAGRA	x 500gr	60
48	CARNE DE CERDO MAGRA	x 500gr	60
49	SAL YODADA	x 1000gr	1
50	CEREAL DE MAIZ NO AZUCARADO	bolsa x 200gr	30
51	YOGUR	bolsa x 200 gr	200
52	FRUTA BANANO	X 1000 gr	80
53	HABICHUELA	X 1000 gr	30
54	FRUTA ENTERA GRUPO 1 LUNES (murrapo)	x 1000gr	180
55	FRUTA ENTERA GRUPO 1 MARTES (GUAYABA)	x 1000gr	180
56	FRUTA ENTERA GRUPO 2 JUEVES	x 1000gr	360
57	FRUTA ENTERA GRUPO 2 MIERCOLES (PAPAYA)	x 1000gr	180
58	FRUTA ENTERA GRUPO 1 MIÉRCOLES (PIÑA OROMIEL)	x 1000gr	180
59	FRUTA ENTERA GRUPO 2 M (mango Pintón)	x 1000gr	90
60	FRUTA ENTERA GRUPO 2 MARTES (papayuela)	x 1000gr	90
61	FRUTA JUGO GRUPO 1 JUEVES (GUAYABA DULCE)	x 1000gr	120
62	FRUTA JUGO GRUPO 2 LUNES (manzana)	x 1000gr	60

Estos son los víveres de acuerdo con los ciclos de MENU, aprobados por la Gobernación de Antioquia para Ración Preparada en Sitio, y hace parte del **ANEXO EP 1. Es de mencionarse que este costo ración lo determina el departamento de Antioquia.** Así mismo, se comparte **ANEXO EP 2**, el cual contiene la lista de intercambio de productos en caso de surgir eventualidades en la oferta de mercado que pueda surgir durante la ejecución del contrato.

El Valor Estimado de la ración alimentaria y por ende el Presupuesto Oficial, fue estimado teniendo en cuenta las minutas aprobadas por la Gobernación de Antioquia y el costo ración Vs el número de cupos a atender. En este sentido, El equipo PAE realizó un análisis de mercado con anterioridad con la cual determinaron el costeo y la asignación de cantidades según los ciclos de menú que se especifican en el convenio y que se entregaran al contratista. Y a partir de los ciclos de menú la entidad territorial realizó cotizaciones en el mercado local para determinar el costo de los productos.



Municipio de
El Santuario

4.1. ALIMENTOS

Garantizar los insumos para la entrega del complemento alimentario para ración preparada en sitio, de acuerdo con los cupos en los 31 establecimientos educativos, tanto de la zona urbana como rural, bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

- a) Preparada en sitio
- b) Comida caliente transportada
- c) Industrializada

Para todos los efectos entiéndase que la atención de la prestación del servicio estará acorde con los días de calendario escolar en cada entidad territorial.

El complemento alimentario entregado es idéntico para cada niño y niña, y no dependerá del grupo etario.

Los productos deben ser de buena calidad e inocuidad de los alimentos de acuerdo con la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 compartida en el **ANEXO EP 3**, así mismo entregar productos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social- **ANEXO EP 4** del estudio previo y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Comprar los alimentos en las marcas que correspondan según el listado de marcas autorizado por la Gobernación de Antioquia, completar o reemplazar oportunamente los alimentos en los establecimientos educativos en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.

Dar cumplimiento a la adquisición de alimentos, provenientes de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones legalmente constituidas, para la ejecución del programa PAE cumpliendo las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 6 de agosto de 2020 que establece lo siguiente:

...” ARTÍCULO 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y Comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:

a. Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. Que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el Decreto 248 del 9 de marzo de 2021, que señala a las diferentes Entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales. Para ello deberá diligenciar el formato establecido por el departamento de Antioquia.

4.1.1. FICHA TECNICA ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% m/m Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m



Municipio de
El Santuario

	<p>Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b. Lecitina máxima 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006. 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>
<p>Quesito</p>	<p>- 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. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. 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 vigor.</p>
<p>Carne de Res y cerdo para Guisar</p>	<p>Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. 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 las 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. - 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 2905/2007.</p>
<p>Huevos</p>	<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: - Cascarán: 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. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días. - 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. Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.</p>
<p>Lentejas</p>	<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: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. 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. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p>



Municipio de
El Santuario

<p>Frijol</p>	<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 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 5109/2005.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.</p>
<p>Espaguetis</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 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 5109/2005.</p>
<p>Harina de Trigo</p>	<p>La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. 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 5109/2005.</p>
<p>Avena en Hojuelas</p>	<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.</p> <p>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 5109/2005.</p>
<p>Harina de Maíz</p>	<p>La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla.</p> <p>La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <p>- 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.</p> <p>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</p> <p>- Vida Útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 3594</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 5109/2005.</p>
<p>Pan Tajado</p>	<p>No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <p>- El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.</p> <p>- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</p> <p>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</p> <p>- 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.</p> <p>- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.</p>



Municipio de
El Santuario

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. <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 NTC 778.</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 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.</p> <p>Requisitos del Proveedor:</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 Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	<p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</p> <p>Características fisicoquímicas.</p> <p>Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.</p> <p>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 5109/2005.</p> <p>Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos.</p> <p>No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.</p>
Margarina	<p>Puede ser de suero o industrial.</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 5109/2005.</p> <p>Debe cumplir la NTC 734.</p>
Chocolate de Mesa	<p>No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. <p>Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 --</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicioneen, en el momento que entren en vigencia.</p>
Sal	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</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 ingreso de insectos y roedores. <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 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> <ul style="list-style-type: none"> -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. <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>



Municipio de
El Santuario

	<p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.</p> <table border="1" data-bbox="412 351 1435 608"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, mandarina, naranja dulce, mango, granadilla, manzana, pera.</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td> <td>5 días.</td> </tr> <tr> <td>Guayaba común,</td> <td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td>5 a 10 días.</td> </tr> <tr> <td>Papaya, guanábana, tomate de árbol y mora.</td> <td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td>3 a 10 días.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Pulpa de fruta: Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. 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. 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). Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 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, mandarina, naranja dulce, mango, granadilla, manzana, pera.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.	Guayaba común,	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días.	Papaya, guanábana, tomate de árbol y mora.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 10 días.
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL											
Banano, mandarina, naranja dulce, mango, granadilla, manzana, pera.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.											
Guayaba común,	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días.											
Papaya, guanábana, tomate de árbol y mora.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 10 días.											
<p>Verduras</p>	<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> <table border="1" data-bbox="412 1402 1344 1602"> <thead> <tr> <th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tomate</td> <td>Temperatura ambiente no mayor a 15°C</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Cebolla cabezona blanca</td> <td>4°C aplicando técnicas de prelistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> </tbody> </table>	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			
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											
<p>Plátano Verde</p>	<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. - 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 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>												
<p>YUCA</p>	<p>Corresponde a los tubérculos, debe de estar 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>												



Municipio de
El Santuario

	<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.
Arroz	<p>Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ 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%</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. 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>
Papa Negra y criolla	<p>Corresponde a los tubérculos, papa negra y papa criolla fresca y sana, que se encuentre libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. 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. 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 (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.</p>

4.2. BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá garantizar que el lugar en el cual se realiza el almacenamiento, ensamble y distribución de los complementos alimentarios cumpla con la normatividad sanitaria vigente de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 **ANEXO EP 5** y la Resolución 2674 de 2013 **ANEXO EP 6** del estudio previo.

La Bodega de Almacenamiento, deberá contar con: **Acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no superior a un año y con concepto higiénico sanitario favorable.**

Nota: A fin de cumplir con el requisito técnico habilitante, el oferente deberá tener la bodega en los municipios del Área Metropolitana del Valle de Aburra, o municipios del oriente cercano (El Retiro, La Ceja, Guarne, Rionegro, San Vicente, El Carmen de Viboral, Marinilla, El Santuario, Cocorná, Peñol).

4.3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. 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.
2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se debe realizar



Municipio de
El Santuario

teniendo en cuenta las condiciones de temperatura y circulación del aire que requiera el alimento, estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, debe llevar un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.

3. 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.
4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará 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.
5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la bodega 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. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para la preparación de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la bodega, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.
8. 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.

4.4. TRANSPORTE Y ASIGNACION DE RUTAS DE INSUMOS NECESARIOS

Garantizar el transporte de los insumos necesarios para la preparación y entrega de los complementos alimentarios en los 31 establecimientos educativos tanto de la zona urbana como rural del municipio según número de cupos atendidos en cada una, ello según el estudio previo y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte **ANEXO EP 7** del estudio previo y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o Sustituyan, teniendo en cuenta las distancias y accesibilidad de los establecimientos educativos con respecto al área urbana.

NOTA: Deberá de hacerse entrega de los víveres y demás implementos sin excepción alguna directamente en cada unidad aplicativa, por lo que el contratista tendrá que prever en cada ruta el transporte necesario de acuerdo con la condición de la vía.

A continuación, se relaciona la distancia entre el parque principal y los establecimientos educativos en kilómetros:

Nº	SIGNACION DE RUTA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	DIRECCION	DISTANCIA EN KMS
1	1	C.E R POTRERITO	VEREDA POTRERITO	7,1
2		C.E R ALDANA	VEREDA ALDANA	7
3		C.E R LOURDES	VEREDA LOURDES	4,6
4		C.E R EL MORRO	VEREDA EL MORRO	7,4



Municipio de
El Santuario

5		C.E R LAS LAJAS	VEREDA LAS LAJAS	6,2
6		I.E COLEGIO PBRO JESUS ANTONIO GOMEZ	VEREDA EL CARMELO	8,4
7		C.E R I SAN EUSEBIO	VEREDA SAN EUSEBIO	13
8		C. E. R. PAVAS	VEREDA PAVAS	2,9
9	1	IR MONSEÑOR FRANCISCO LUIS GOMEZ GOMEZ	VEREDA VARGAS	5
10	2	C.E.R. BODEGUITAS	VEREDA BODEGUITAS	3,5
11		C. E. R. EL SALTO	VEREDA EL SALTO	4,8
12		C. E. R. TENERIA	VEREDA TENERIA	1,2
13		C. E. R. LA AURORA	VEREDA LA AURORA	5,4
14		C. E. R. PORTACHUELO	VEREDA PORTACHUELO	2,9
15		C. E. R. PALMARCITO	VEREDA PALMARCITO	5,8
16		C. E. R. MORRITOS	VEREDA MORRITOS	8,2
17		C. E. R. TENERIA 2	VEREDA BODEGAS	4,3
18	3	C. E. R. ALTO DEL PALMAR	VEREDA ALTO DEL PALMAR	6,1
19		C. E. R. VALLE DE LUNA	VEREDA VALLE LUNA	15,6
20		C. E. R. GUADUALITO	VEREDA GUADUALITO	16,1
21		C. E. R. LAS PALMAS	VEREDA LAS PALMAS	10,9
22		C. E. R. LA PAZ	VEREDA LA PAZ	9,2
23	4	C. E. R. SAN MATIAS	VEREDA SAN MATIAS	9
24		C. E. R. EL SOCORRO	VEREDA EL SOCORRO	7,9
25		C. E. R. CAMPO ALEGRE	VEREDA CAMPO ALEGRE	16,1
26		C. E. R. LUIS PINEDA JIMENEZ	VEREDA LA SERRANIA	6,5
27		IR JOSE IGNACIO BOTERO PALACIO	VEREDA VALLE MARIA	3,8
28	5	IE SEDE MERCEDES SANIN CANO	KR 59 N° 45 87	-----
29		IE PBRO LUIS RODOLFO GOMEZ RAMIREZ	KR 59 N° 45 87	-----
30		IE SEDE EUSEBIO MARIA GOMEZ	CL 45 N° 42A-15	-----
31		IE TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA	CL 45 N° 42A-15	-----

DISTRIBUCION DE CUPOS

N°	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CUPOS ASIGNADOS
1	I.E SEDE MERCEDES SANIN CANO	580
2	I.E PBRO LUIS RODOLFO GOMEZ RAMIREZ	260
3	I.E SEDE EUSEBIO MARIA GOMEZ	580
4	I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA	310
5	C.E R POTRERITO	32
6	C.E R ALDANA	30
7	C.E R LOURDES	20
8	C.E R EL MORRO	20
9	C.E R LAS LAJAS	15
10	I.E COLEGIO PBRO JESUS ANTONIO GOMEZ	260
11	C.E R SAN EUSEBIO	15



Municipio de
El Santuario

12	C.E.R. BODEGUITAS	30
13	C. E. R. EL SALTO	20
14	C. E. R. PAVAS	88
15	C. E. R. TENERIA	30
16	C. E. R. LA AURORA	35
17	I.R MONSEÑOR FRANCISCO LUIS GOMEZ GOMEZ	95
18	C. E. R. ALTO DEL PALMAR	30
19	C. E. R. SAN MATIAS	80
20	C. E. R. EL SOCORRO	21
21	C. E. R. VALLE DE LUNA	18
22	C. E. R. CAMPO ALEGRE	50
23	C. E. R. GUADUALITO	61
24	C. E. R. PORTACHUELO	46
25	C. E. R. PALMARCITO	46
26	C. E. R. LAS PALMAS	20
27	C. E. R. LA PAZ	69
28	C. E. R. LUIS PINEDA JIMENEZ	35
29	C. E. R. MORRITOS	35
30	I.R JOSE IGNACIO BOTERO PALACIO	145
31	C. E. R. BODEGAS	40
TOTAL CUPOS:		3.116

La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- A. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
- B. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor. Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- C. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
- D. Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.
- E. Garantizar la cadena de frío de los alimentos que así lo requieren, por medio de un sistema de entrega que mantenga la temperatura indicada durante el proceso de entrega.
- F. La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación



Municipio de
El Santuario

debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. El vehículo transportador debe contar con concepto sanitario favorable y leyenda de transporte de alimentos.

4.4.1. REQUISITOS DE DOS VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION:

El Proponente deberá disponer de mínimo 2 vehículos para la distribución, para lo cual allegará:

- Matrícula del vehículo.
- SOAT.
- Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique).
- Concepto sanitario vigente inferior a 6 meses.
- Certificado de manipulación de alimentos del conductor e inferior a 3 meses.

4.5. RECURSO HUMANO

Se debe contar con el recurso humano suficiente y cualificado para la oportuna y adecuada entrega de hasta 3.116 diarias de acuerdo al número de cupos en cada uno de los 31 establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso y aportar las evidencias de la cobertura en seguridad social o póliza y el respectivo pago por el servicio prestado de todo el personal que interviene en el desarrollo del programa.

Nota: Deben enviarse las hojas de vida con los certificados correspondientes, que verifique el cumplimiento de los requisitos para realizar esta actividad.

4.5.1. Coordinador Operativo:

Persona que será el enlace con el municipio, para brindar la información requerida en el marco de ejecución del contrato. Igualmente realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias, para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa, el cual debe tener el siguiente perfil profesional: Ingeniero de alimentos o nutricionista con mínimo dieciocho (18) meses de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

- Hoja de vida.
- Certificados de experiencia.
- Certificados de estudios como profesional en Ingeniería de Alimentos o nutrición, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
- Tarjeta profesional.
- Certificado de antecedentes disciplinarios (COPNIA) o el que aplique.

4.5.2. Apoyo Operativo de Campo:



Municipio de
El Santuario

Tecnólogo en alimentos con un (01) año de experiencia contada a partir del grado en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares. para realizar entre otras visitas de seguimiento y acompañamiento a los establecimientos educativos para verificar cumplimiento del desarrollo del servicio (cumplimiento del ciclo de menú, control diario de raciones, instalaciones, dotación, buenas prácticas de manufactura, almacenamiento, implementación plan de saneamiento básico, así como resolver dificultades operativas del programa con respecto a los insumos para la preparación de las raciones y el manejo del personal requerido) garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente; realizar visitas de seguimiento y acompañamiento a la bodega de almacenamiento de alimentos con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias según Resolución 2674 de 2013. **ANEXO EP 6**, Del estudio previo y gestionar según lo encontrado en las visitas los recursos necesarios para el adecuado y oportuno funcionamiento del programa.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

- Hoja de vida.
- Certificados de experiencia.
- Certificado de estudios como Tecnólogo en alimentos, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
- Tarjeta profesional.
- Certificado de antecedentes disciplinarios (Rethus) o el que aplique.

4.5.3. Apoyo logístico:

Tecnólogo y/o Ingeniero en gestión logística, con experiencia profesional específica, contada desde la expedición de la tarjeta profesional de mínimo: **Un (01) año** de experiencia en coordinaciones de operaciones logísticas como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar, a fin de satisfacer no solo la necesidad de la entidad, sino inclusive más importante, reducir el riesgo de incumplimiento de las obligaciones, máxime cuando se trata de proteger los derechos prevalentes de los niños, niñas y adolescentes, y los cuales tienen especial protección Constitucional, Legal y Jurisprudencial.

Quien será el encargado de la cadena de abastecimiento garantizando la calidad de la materia prima, su adecuado almacenamiento, aprovisionamiento, gestión de inventario, embalaje, rotación de los productos, cargue y transporte desde la bodega hasta el destino final; igualmente se encarga de la logística inversa hasta el lugar de origen, las rutas de distribución y es experto en bodegaje.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

- Hoja de vida.
- Certificados de experiencia.
- Certificado de estudios como Tecnólogo o Ingeniero en gestión logística otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
- Tarjeta profesional en caso de que aplique
- Certificado de antecedentes disciplinarios en caso de que aplique.
- Certificado de vinculación laboral.

4.5.4. AUXILIARES ENTREGA DE VIVERES TRANSPORTE:



Municipio de
El Santuario

Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos debe tener certificado vigente de manipulación de alimentos y contar con experiencia relacionada en temas relacionados con servicios de alimentación y suministro de alimentos.

1. Garantizar personal de apoyo a la logística de entrega de los víveres alimentarios para los 31 establecimientos educativos según el número de cupos asignados durante toda la ejecución del contrato.
2. El proponente deberá aportar en caso de ser seleccionado:
 - El certificado de manipulación de alimentos vigente.
 - Los exámenes de laboratorio para manipulación de alimentos, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico.
 - Y el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos de todo el personal que interviene en el proceso para la prestación del servicio.
3. Todo el personal que intervenga en el proceso deberá estar contratado por cualquier modalidad aceptada por la legislación colombiana y garantizar su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social integral desde el inicio del servicio y durante la vigencia del contrato, así mismo adjuntar los respectivos soportes.
4. Adicional deberá prestar el servicio de manera correcta y adecuada, garantizando el personal suficiente para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio.
5. Todo manipulador de alimentos en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos del programa debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
6. 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.
7. 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.
8. 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 obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
9. 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.
10. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el complemento alimentario. 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.

4.5.5. MANIPULADORAS DE ALIMENTOS PARA PREPARACION EN SITIO

El operador deberá contratar el personal manipulador de alimentos necesario para la atención en las 31 unidades aplicativas en el municipio de El Santuario, de acuerdo con la proyección realizada, para hasta un máximo de 53 manipuladoras de alimentos. El contratista podrá realizar la contratación del personal bajo la consideración de contrato por obra o labor determinada de conformidad con el artículo 197 del código sustantivo de trabajo.



Municipio de
El Santuario

NOTA: El operador deberá garantizar que el 100% del personal manipulador de alimentos contratado sea del municipio de El Santuario o haya sido residente del mismo en el último año.

El municipio exigirá al operador, garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo con las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como **cotizante tipo 51** no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.

El contratista deberá realizar las labores administrativas necesarias para el cumplimiento del proceso precontractual y pos contractual. Deberá diligenciar los respectivos formatos de seguimiento al personal manipulador de alimentos contratado mes a mes, que contenga la información básica del proceso, pagos causados y pagos de seguridad social.

Las manipuladoras de los alimentos tendrán derecho a las prestaciones de ley, de acuerdo a las normas legales vigentes, e igualmente a lo establecido en los lineamientos técnicos del programa PAE. Además, se aclara que el operador deberá enviar al municipio el soporte de pago a la seguridad social, con las respectivas planillas.

NOTA: El contratista deberá realizar los pagos en los plazos establecidos por la ley, en caso de que el contratista presente incumplimiento en el pago oportuno, los intereses generados por mora serán asumidos por el mismo, sin que haya cargo al recurso del contrato.

La relación del personal manipulador de alimentos versus el número de beneficiarios corresponde a 1 por cada 100 cupos a excepción de la modalidad de atención de PAE con enfoque diferencial que corresponde a 1 por cada 75 cupos de acuerdo con la Resolución 18858 de 2018.

Las horas día de acuerdo con el rango de cupos de cada sede, se proyecta así: 4 horas días (entre 1 y 40 cupos), 5 horas día (Entre 41 y 140 cupos), 7 horas día (Entre 141 y 500 cupos), 8 horas día (Por encima de 500 cupos).

La frecuencia de pagos a las manipuladoras de alimentos será quincenal. Respecto al valor de los salarios u honorarios este aspecto se deja claramente definido en las siguientes tablas, en base a esto se relacionan los valores a pagar teniendo como base el incremento al Salario Mínimo Legal Vigente de un 9,5% como máximo, teniendo un valor salarial establecido en **UN MILLON QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M.L (\$ 1.558.733)**.

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



Municipio de
El Santuario

	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

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 Día (8,33%)	8,33%
Interés de Cesantias (1%)	1%
Prima Día (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,44%
Salario Mínimo	\$ 1.558.733
Auxilio Transporte Mes	\$ 246.000
Auxilio Transporte Día	\$ 8.200



Municipio de
El Santuario

Hora Mes	220
Valor Hora\Mes	\$ 7.085
Días Mes	30
Otros	17%

PARÁGRAFO: Se debe tener en cuenta que el valor del salario mínimo ha sido estimado en base a la proyección del incremento para la vigencia correspondiente. Sin embargo, a la fecha de estructuración de este proceso, no se ha expedido el decreto presidencial que establece oficialmente el salario mínimo para el año 2026.

4.6. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Implementar el Plan de Saneamiento Básico en la bodega y en los 31 establecimientos educativos del municipio acorde con lo establecido en el estudio previo y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicione, que contenga los 4 programas:

- Limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos.
- Abastecimiento de agua.
- Control de plagas.

Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte.

4.7. EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE

Cada establecimiento educativo donde se preste el servicio deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

A continuación, se relaciona la cantidad de artículos de menaje aproximado para la vigencia 2026, sin embargo, la cantidad puede variar de acuerdo con las necesidades.

Nota: El municipio de El Santuario pondrá a disposición del proponente los equipos de cocina y menaje existentes en cada establecimiento educativo, inventario de utensilios y equipos por establecimiento educativo.

LISTA DE NECESIDADES UNIDADES APLICATIVAS 2026						
CANTIDAD	UTENSILIOS	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	PRECIO PROMEDIO	VALOR TOTAL
6	CALDERO ALUMINIO FUNDIDO CON TAPA NATURAL DE 36 CM	\$ 149.900	\$ 200.000	\$ 162.900	\$ 170.933	\$ 1.025.600
6	CALDERO DE ALUMINIO FUNDIDO GRANDE	\$ 179.900	\$ 310.000	\$ 115.000	\$ 201.633	\$ 1.209.800
6	PAILA CON TAPA ANTIADHERENTE	\$ 89.900	\$ 96.000	\$ 76.500	\$ 87.467	\$ 524.800
400	CUCHARA SOPERA EN ACERO INOXIDABLE	\$ 2.000	\$ 1.500	\$ 1.100	\$ 1.533	\$ 613.333



Municipio de
El Santuario

4	OLLAS A PRESIÓN DE 6 LITROS	\$ 169.900	\$ 180.000	\$ 110.000	\$ 153.300	\$ 613.200
3	OLLA A PRESION DE 25 LITROS EN ALUMINIO	\$ 807.820	\$ 1.100.000	\$ 819.900	\$ 909.240	\$ 2.727.720
10	LICUADORA 450W VASO PLÁSTICO DE 2 LITROS	\$ 119.900	\$ 127.900	\$ 99.900	\$ 115.900	\$ 1.159.000
2	LICUADORAS INDUSTRIAL DE 10 LITROS EN ACERO INOXIDABLE	\$ 1.896.000	\$ 2.000.000	\$ 2.300.000	\$ 2.065.333	\$ 4.130.667
2	LICUADORAS INDUSTRIAL DE 5 LITROS EN ACERO INOXIDABLE	\$ 1.766.505	\$ 1.750.000	\$ 1.400.000	\$ 1.638.835	\$ 3.277.670
2	MOLINO ELECTRICO ACERO INOXIDABLE, UN CABALLO DE FUERZA, 110 VAC	\$ 1.020.000	\$ 1.200.000	\$ 1.230.000	\$ 1.150.000	\$ 2.300.000
2	ESTUFA INDUSTRIALE ACERO INOXIDABLE 3 PUESTOS	\$ 2.925.000	\$ 2.900.000	\$ 1.700.000	\$ 2.508.333	\$ 5.016.667
2	ESTUFA INDUSTRIALE ACERO INOXIDABLE 2 PUESTOS	\$ 700.000	\$ 565.000	\$ 780.000	\$ 681.667	\$ 1.363.333
10	TABLA ACRÍLICA PARA PICAR LARGO 33 CM ANCHO 20 CM	\$ 18.900	\$ 46.963	\$ 23.000	\$ 29.621	\$ 296.210
6	PAILA DE ALUMINIO CON ATAPA 9,3 LISTROS No 40	\$ 77.900	\$ 89.900	\$ 51.900	\$ 73.233	\$ 439.400
4	JJUEGO DE 4 OLLAS GRANDES ALUMINIO EXTRA - FUERTE #30 A #36	\$ 215.000	\$ 229.900	\$ 196.500	\$ 213.800	\$ 855.200
2	NEVERA NO FROST DE 440 LITROS	\$ 2.249.050	\$ 1.899.900	\$ 2.299.050	\$ 2.149.333	\$ 4.298.667
2	CONGELADOR 1 PUERTA 15 PIES – CAPACIDAD 70 LITROS	\$ 2.000.000	\$ 1.246.050		\$ 1.623.025	\$ 3.246.050
15	RALLADOR EN ACERO INOXIDABLE	\$ 28.900	\$ 21.990	\$ 31.500	\$ 27.463	\$ 411.950
10	CANECAS DE ALMACENAMIENTO GRANDES CON TAPA 110LL	\$ 68.900	\$ 64.900	\$ 56.500	\$ 63.433	\$ 634.333
15	CANECA ALMACENAMIENTO PLÁSTICA 100 L	\$ 68.900	\$ 54.900	\$ 69.900	\$ 64.567	\$ 968.500
18	CANECA ALMACENAMIENTO PLÁSTICA 65 L	\$ 72.900	\$ 42.900	\$ 39.900	\$ 51.900	\$ 934.200
50	CANASTILLA PLÁSTICA 60 X40X13	\$ 17.900	\$ 49.900	\$ 25.900	\$ 31.233	\$ 1.561.667
300	PLATO PLÁSTICO CON DIVISIONES	\$ 4.500	\$ 3.600	\$ 7.500	\$ 5.200	\$ 1.560.000
200	POCILLO PLÁSTICO CON OREJA	\$ 5.500	\$ 6.000	\$ 2.000	\$ 4.500	\$ 900.000
100	VASOS PLÁSTICO JUGO	\$ 2.500	\$ 4.100	\$ 2.500	\$ 3.033	\$ 303.333
15	TABLA ACRÍLICA PARA PICAR GRANDE	\$ 67.900	\$ 23.500	\$ 23.000	\$ 38.133	\$ 572.000
40	JJARRA PLÁSTICA DE 4 LITROS	\$ 10.900	\$ 18.300	\$ 12.900	\$ 14.033	\$ 561.333
15	JARRA PLÁSTICA DE 2 LITROS	\$ 6.900	\$ 10.900	\$ 8.500	\$ 8.767	\$ 131.500
10	ESCURRIDOR DE ALUMINIO PARA ALIMENTOS ANCHO 16 CM X ALTO 14 CM X LARGO 34 CM	\$ 59.900	\$ 49.900	\$ 31.900	\$ 47.233	\$ 472.333



Municipio de
El Santuario

10	BANDEJA ACERO INOXIDABLE PLANA 42CM X 30 CM	\$ 16.900		\$ 15.900	\$ 16.400	\$ 164.000
15	COLADOR DE COCINA EN ACERO INOXIDABLE 18 CM	\$ 23.900	\$ 24.900	\$ 20.900	\$ 23.233	\$ 348.500
30	CUCHILLO DE MANGO METÁLICO EN ACERO INOXIDABLE	\$ 15.900	\$ 22.425	\$ 14.900	\$ 17.742	\$ 532.250

10	ENSALADERA PLÁSTICA CUADRADA CON TAPA CAPACIDAD 2 LITROS	\$ 9.240	\$ 8.330	\$ 5.550	\$ 7.707	\$ 77.067
5	COCAS RECIPIENTES PLÁSTICOS REDONDOS CON TAPA 4 TAMAÑOS	\$ 12.900	\$ 13.950	\$ 6.500	\$ 11.117	\$ 55.583
6	PLANCHA ASADOR DE AREPAS Y CARNES EN ALUMINIO FUNDIDO	\$ 41.000	\$ 59.999	\$ 31.900	\$ 44.300	\$ 265.798
9	ESCURRIDOR CUCHARON COLADOR DE ACEITE 19CM	\$ 13.900	\$ 11.900	\$ 26.500	\$ 17.433	\$ 156.900
15	PINZA EN ACERO INOXIDABLE LARGA 40 CM	\$ 15.900	\$ 24.500	\$ 14.500	\$ 18.300	\$ 274.500
20	CUCHARON MEDIANO 40 CM EN ACERO INOXIDABLE	\$ 19.900	\$ 23.324	\$ 12.000	\$ 18.408	\$ 368.160
8	CUCHARON GRANDE 60 CM EN ACERO INOXIDABLE	\$ 10.900	\$ 26.910	\$ 20.000	\$ 19.270	\$ 154.160
10	MESAS PLÁSTICAS DE CUATRO PATAS BLANCAS 74X74X74 CM	\$ 99.900	\$ 95.000	\$ 89.000	\$ 94.633	\$ 946.333
40	SILLAS PLÁSTICAS BLANCA SIN DESCANSA BRAZOS ALTO (86.6 CM) ANCHO (45 CM) LARGO (45 CM)	\$ 48.900	\$ 27.466	\$ 34.000	\$ 36.789	\$ 1.471.547
						\$46.923.265

4.8. OBJETIVOS U OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

En virtud del presente proceso, EL CONTRATISTA se obliga a:

1. Garantizar la entrega efectiva de 345.876 raciones sin superar 3.116 raciones diarias por 111 días calendario escolar, soportadas en los formatos establecidos: **ANEXO EP 1** de la circular 03 de la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, certificado de ejecución de entregas del complemento alimentario firmado por el alcalde cuya información debe coincidir con las entregas del anexo 1, Matriz de Ejecución de los Recursos del Departamento y Del Municipio y certificado Matriz que deberá ser verificada y certificada por el representante legal de la entidad asociada. La Gobernación de Antioquia realizará revisiones aleatorias de la información relacionada anteriormente, con el fin de convalidarla; después de certificada esta se tendrá por cierta.
2. Entregar el complemento alimentario para preparar en sitio distribuido semanalmente por 5 días, según calendario escolar, para niños, niñas y adolescentes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio durante un máximo de 111 días calendario escolar del año lectivo 2026 cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de los alimentos y marcas aprobadas por la Gobernación de Antioquia, aplicando los formatos entregados por el municipio y establecidos por el MEN, manteniendo la imagen institucional del municipio, el departamento de Antioquia y el MEN y dando cumplimiento al lineamiento.



Municipio de
El Santuario

Nota: Los cambios de los insumos que componen el complemento alimentario solo serán autorizados por el supervisor del contrato teniendo en cuenta lo establecido en los estudios previos.

3. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, en lo relacionado con la minuta patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.

Nota: En caso de que el personal que atiende el programa y que tiene relación directa con los alimentos, presente algún estado de salud que represente riesgo de contaminación, deberá ser reemplazado de forma inmediata, previo aviso al supervisor del contrato.

4. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los 31 establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. Estudio previo, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
5. Realizar la entrega mensual al municipio del Formato Alimentos para Aprender (RPS), diligenciado en cada establecimiento educativo donde funciona el programa como evidencia de los alimentos efectivamente entregados.
6. Presentar informe mensual a la coordinación del programa en el municipio o a la supervisión sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato con sus respectivos soportes.
7. Atender las visitas realizadas a los restaurantes en las instituciones educativas, bodegas, plantas y sedes administrativas, facilitando la información requerida por representantes del municipio y/o del MEN, la Gobernación y los diferentes entes de control.
8. Participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE, secciones del concejo Municipal y otras a las que sean convocados.
9. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable en cumplimiento de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Municipio.
10. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por la supervisión del contrato y demás actores que intervienen en el proceso en un plazo no mayor a cinco días hábiles.
11. Con el fin de garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar un plan de capacitación y formación en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. El plan de capacitación y actualización con una duración mínimo de 6 horas durante la vigencia del contrato. (Resolución 2674 de 2013. ANEXO 5 del estudio previo) el profesional que dicta la capacitación debe certificar pregrado en nutrición o ingeniería de alimentos y el operador debe presentar a la supervisión del contrato el plan escrito el cual debe contener metodología, cronograma y temas específicos.
12. Garantizar la entrega de los siguientes registros y/o documentos para efecto de los pagos parciales mensuales (según formatos establecidos por el municipio en cumplimiento del convenio con la Gobernación de Antioquia):
 - Factura.
 - Informe mensual de actividades.
 - Soporte pago de seguridades sociales y parafiscales del personal que interviene en la prestación del servicio del mes correspondiente.
 - Actas de entrega del complemento alimentario originales del mes correspondiente debidamente diligenciadas y firmadas por el responsable en el establecimiento educativo.



Municipio de
El Santuario

- Formato alimentos para aprender debidamente diligenciado de los 31 establecimientos educativos del mes correspondiente.
- Certificado de rectores del mes correspondiente.
- Informe de las visitas realizadas a los establecimientos educativos.
- Registros del plan de saneamiento básico del mes correspondiente.
- Registro de transporte del mes correspondiente.
- Registro de compras locales del mes correspondiente.

5. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- 1) Destinar los recursos a la adquisición de los elementos y respetando los ítems, las cantidades y los valores establecidos en las especificaciones técnicas.
- 2) Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del contrato.
- 3) Disponer de los medios a su alcance para garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
- 4) Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del contrato.
- 5) Atender los llamados y observaciones del Municipio.
- 6) Administrar el programa de acuerdo a las condiciones establecidas en el numeral N° 6 seguimiento y monitoreo PAE de la Resolución 29452 de 2017 y/o las normas que lo deroguen, modifiquen o sustituyan y de forma complementaria las señaladas en el anexo verificando conjuntamente con la Secretaría de Educación del Municipio de El Santuario, Antioquia.
- 6) Garantizar la cantidad y la calidad de los complementos alimentarios bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, cumpliendo por lo exigido en las características generales de los alimentos, de la Resolución 29452 de 2017 y resolución 0335 de diciembre de 2021 y/o las normas que lo deroguen, modifiquen o sustituyan. El empaque y rotulado de todos los alimentos que componen los víveres alimentarios deberán cumplir con lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y las demás normas vigentes.
- 7) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 8) Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos y alimentos, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 12) Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.



Municipio de
El Santuario

- 13) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
- 14) Elaborar y presentar al supervisor (a), un informe detallado de la adquisición de los bienes que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.
- 15) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:
 - a) Los complementos alimentarios para suministrar bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, cumpliendo por lo exigido en las características generales de los alimentos, anexo 1 de la Resolución 29452 de 2017. y/o las normas que lo deroguen, modifiquen o sustituyan
 - 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 capítulo IX del Decreto 3075 de 1997 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) La entrega del complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación será mensual, con distribución para 4 semanas por 5 días. Para todos los efectos entiéndase que la atención de la prestación del servicio estará acorde con los días calendario escolar de cada Entidad Territorial. El complemento Alimentario entregado es idéntico para cada niño, niña y no dependerá del grupo etario.
 - e) **En ningún caso se permitirá entregar alimentos re empacados**, 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.
 - f) El contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local a través de la compra a los productores de insumos para la ejecución del programa que suministren dichos insumos 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.
 - g) 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 contenidas en el Anexo A. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del contratista, rechazo por parte de los usuarios cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.
 - h) 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 y 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.

4.9. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

En desarrollo del objeto propuesto:



Municipio de
El Santuario

1. Verificar que la documentación presentada por el contratista sea oportuna y cumpla con los requisitos legales.
2. Expedir el Registro Presupuestal.
3. Designar un Supervisor del contrato.
4. Ejercer el control sobre el cumplimiento de las obligaciones del contrato, a través del supervisor del contrato.
5. Verificar que los servicios contratados cumplan con las condiciones técnicas y de calidad exigidas.
6. Suministrar oportunamente la información necesaria y el apoyo logístico y operativo que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
7. Comunicar al contratista por escrito con la debida oportunidad las observaciones sobre la ejecución del contrato.
8. Dar respuesta oportuna a través del Supervisor del Contrato a las peticiones del contratista.
9. Cancelar al contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo, previa verificación del cumplimiento del objeto contractual.
10. Apoyar en forma permanente al contratista, en los aspectos que sean de competencia de la administración.
11. Prestar asistencia técnica, administrativa y financiera necesaria para el desarrollo de los proyectos y programas objeto de la presente Contrato.

Todas las demás que se encuentren en el contrato y aquellas que se desprendan de la naturaleza del mismo y su correcto desarrollo.

6. SUMINISTRO A CARGO DE LOS APORTES DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO AL PROGRAMA PAE DEL MUNICIPIO DEL SANTUARIO – ANTIOQUIA PARA EL AÑO 2026.

El municipio se compromete a aportar los recursos del Sistema General de Participación –SGP, que cuentan con destinación específica para Alimentación Escolar para la vigencia 2026 y los recursos propios que sirvan para aunar esfuerzos y mantener una cobertura como se describe a continuación:

COSTOS DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA PAE DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO – ANTIOQUIA:

Los costos de atención para 111 días Calendario Escolar (días aportados por la Gobernación de Antioquia del PAE, y los aportes del municipio serán distribuidos así: transporte, combustible, implementos de aseo, mantenimiento electrodomésticos, menaje, dotación de uniformes, así como Contratación manipuladoras de alimentos, las cuales contarán con sus respectivos Exámenes médicos y de laboratorio, capacitación en BPM y muestreo microbiológico, **los cuales serán asumidos por el municipio de El Santuario – Antioquia**, y lo cual no aumenta el costo de Ración Alimentaria, para 3.116 estudiantes, a \$3.549 costo ración día niño.

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN APORTE PARA LA ATENCIÓN DEL PROGRAMA PAE DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO – ANTIOQUIA, COMO APORTE A LOS 111 DIAS DE CALENDARIO ESCOLAR 2026	VALOR TOTAL
Raciones	SGP Alimentación Escolar 2026	\$ 128.100.000
Transporte de alimentos	Transporte de los alimentos a cada una de las unidades aplicativas. El municipio tiene Cuatro rutas, para todo el año escolar 2026	\$ 103.400.000
Combustible Gas	Pipetas de Gas de 100 y 40 libras para la preparación de las raciones	\$85.000.000



Municipio de
El Santuario

Aseo	Implementos de aseo, para la limpieza y desinfección de los restaurantes Escolares	\$ 25.000.000
Mantenimiento de gasodomésticos y equipos electrodomésticos	De acuerdo con solicitudes recibidas por las Instituciones educativas para el año 2026.	\$ 15.000.000
Apoyo contratación de manipuladoras de alimentos	Cualquier imprevisto que suceda en la prestación del servicio de las manipuladoras de alimentos.	\$ 64.000.000
Exámenes Médicos y de laboratorio	Exámenes Médicos y certificación de Aptitud, para las Manipuladoras de Alimentos nuevas para que se requieran en el año 2026	\$ 8.500.000
Capacitación en Buenas Practicas Manufacturas	Capacitación en planes de saneamiento básico y certificación en manipulación de alimentos para las procesadoras de los restaurantes del PAE, así como personal de apoyo logístico de la secretaría.	\$ 6.000.000
Dotación para las manipuladoras	Dotación de uniformes completos delantal, pantalón, gorro, tapabocas y zapatos	\$ 10.000.000
Menaje	Dotación de utensilios a las I.E de acuerdo a las necesidades	\$ 50.000.000
Muestreo Microbiológico	Muestreo Microbiológico	\$ 5.000.000
TOTAL		\$ 500.000.000

Los valores anteriores corresponden a una proyección de acuerdo con los gastos programados, sin embargo, podría variar durante la ejecución del contrato en la vigencia 2026 según las novedades que se presenten, y, teniendo en cuenta que el recurso aportado corresponde a una bolsa común por lo tanto puede ser utilizado de acuerdo con las necesidades efectivas.

LOS COSTOS DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA PAE DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO – ANTIOQUIA, SE CALCULARON DE LA SIGUIENTE FORMA:

RELACION TRANSPORTE HASTA LAS UNIDADES APLICATIVAS

ÍTEM	Producto	Cupos asignados: 3116	Días calendario de Atención:111 días Escolar	Total raciones		
		UNIDAD	Cantidad a despachar	Tipo de cumplimiento	Valor por cada entrega	Valor Total
1	Transporte de los productos de víveres hasta las 31 unidades aplicativas, incluyendo el Transporte de los productos de aseo y menaje hasta las 31 unidades aplicativas	numero entrega	47	Por entrega	\$ 2.200.000	\$ 103.400.000
TOTAL TRANSPORTE						\$ 103.400.000



Municipio de
El Santuario

COMBUSTIBLE

Ítem	Producto	Cupos asignados:	Días calendario de Atención:	Total raciones		
		Unidad	Cantidad a despachar	Medida o empaque	Valor por pipeta	Valor Total pipetas
		3.116	182 días calendario Escolar			345.876 iniciales
1	Pipeta de gas x 40 libras	pipeta	220	libras	\$135.170,97	\$ 29.737.612,90
2	Pipeta de gas x 100 libras	pipeta	140	libras	\$312.127,96	\$43.697.913,98
TOTAL SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE						\$73.435.526,88

Nota: La entrega de las pipetas de Gas, deberán realizarse la entrega en cada unidad aplicativa según la necesidad.

CANTIDADES ENTREGA IMPLEMENTOS DE ASEO

PRODUCTO		cotización 1	cotización 2	cotización 3	VALOR PROMEDIO	CANTIDAD A SOLICITAR	Valor total
CREMA LAVALOZA SIN OLOR	3000 gr	\$ 18.300	\$ 19.000	\$ 18.200	\$ 18.500	250	\$ 4.625.000
CREMA LAVALOZA SIN OLOR	1000 gr	\$ 9.150	\$ 15.900	\$ 6.000	\$ 10.350	300	\$ 3.105.000
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.6% SIN AROMA	2000 cc	\$ 5.800	\$ 6.900	\$ 3.650	\$ 5.450	1000	\$ 5.450.000
ESPONJA LAVALOZA	UNIDAD	\$ 750	\$ 3.400	\$ 1.000	\$ 1.717	400	\$ 686.667
JABON DETERGENTE	1000 gr	\$ 6.500	\$ 9.000	\$ 5.800	\$ 7.100	600	\$ 4.260.000
JABON REY	UNIDAD	\$ 2.500	\$ 2.900	\$ 2.800	\$ 2.733	100	\$ 273.333
TRAPEADOR MICROFIBRA	UNIDAD	\$ 18.000	\$ 21.000	\$ 15.000	\$ 18.000	100	\$ 1.800.000
LIMPIONES DE MICROFIBRA BALNCOS	UNIDAD	\$ 6.000	\$ 5.800	\$ 3.500	\$ 5.100	206	\$ 1.050.600
ESCOBA DE CERDAS SUAVES	UNIDAD	\$ 9.000	\$ 7.000	\$ 7.800	\$ 7.933	110	\$ 872.667
CEPILLO DE PISO CABO DE MADERA CERDAS GRUESAS	UNIDAD	\$ 5.400	\$ 6.500	\$ 4.000	\$ 5.300	70	\$ 371.000
GUANTES TALLA 7,8 Y 9	PAR	\$ 4.400	\$ 8.700	\$ 4.200	\$ 5.767	75	\$ 432.500
JABON LIQUIDO PARA MANOS SIN OLOR	1000 cc	\$ 6.500	\$ 9.200	\$ 12.500	\$ 9.400	220	\$ 2.068.000
VALOR TOTAL							\$24.994.766,67



Municipio de
El Santuario

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EXISTENTES EN LAS UNIDADES APLICATIVAS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES QUE SE PRESENTEN DURANTE EL AÑO 2026

La cantidad de equipos a los que deba hacerse mantenimiento, se realizará de acuerdo con las solicitudes que se presenten de necesidad para cada una de las 31 unidades aplicativas, siendo esta en el entendido de necesidad por demanda, con un presupuesto estimado de **QUINCE MILLONES DE PESOS (\$15.000.000)**

Nota: Cada mantenimiento deberá contener una ficha técnica, con el diagnóstico y descripción de las acciones preventivas o correctivas realizadas, y soportes.

FICHA DE COSTOS DE ATENCION AL PAE CUBRIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 2026:

Aporte contratación manipuladoras de alimentos	Cualquier imprevisto que suceda en la prestación del servicio de las manipuladoras de alimentos.	\$ 64.000.000
Exámenes Médicos y de laboratorio	Exámenes Médicos y certificación de Aptitud, para las Manipuladoras de Alimentos nuevas para que se requieran en el año 2026	\$ 8.500.000
Capacitación en Buenas Practicas Manufacturas	Capacitación en planes de saneamiento básico y certificación en manipulación de alimentos para las procesadoras de los restaurantes del PAE, así como personal de apoyo logístico de la secretaría.	\$ 6.000.000
Dotación para las manipuladoras	Dotación de uniformes completos delantal, pantalón, gorro, tapabocas y zapatos	\$ 10.000.000

DOTACIÓN DE UNIFORMES A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

	PRODUCTO	TALLA	REFERENCIA	PRECIO UNITARIO
1	DELANTAL EN ANTIFLUIDO MANGA CORTA, CIERRE CENTRAL CON PERILLA, SIN BOLSILLOS, LOGO BORDADO.	DESDE XS A XXL	MUJER	\$ 48.200
2	SUDADERA EN ANTIFLUIDO SIN BOLSILLOS, MAS CORDON DE AJUSTE	DESDE XS A XXL	MUJER	\$ 38.883
3	TAPABOCAS EN ANTIFLUIDO MAS LOGO SUBLIMADO UNICA \$19.000	DESDE XS A XXL	MUJER	\$ 28.570
4	COFIA EN VELO TIPO ASTRONAUTA CON DISTINTIVO	DESDE XS A XXL	MUJER	\$ 17.427
5	CAMISETA TIPO POLO MANGA CORTA ADMINISTRATIVA + LOGO BORDADO	DESDE XS A XXL	HOMBRE	\$ 48.650
		DESDE XS A XXL	MUJER	\$ 47.460
6	ZAPATO ANTIDESLIZANTE EN GOMA	DESDE 35 A 40		\$ 61.985

7. TOTAL APORTES DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO, AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE- DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO – ANTIOQUIA, PARA VIGENCIA DEL AÑO 2026.

8. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA



Municipio de
El Santuario

9.1 MODALIDAD CONTRACTUAL

De acuerdo con lo establecido en el literal a) del numeral 1 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.2.1.2.2 y s.s. del Decreto 1082 de 2015, la escogencia del Contratista se efectuará a través de la modalidad de **LICITACIÓN POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA** en razón a las características de los bienes objeto a contratar.

9.2 FUNDAMENTOS JURIDICOS

La presente contratación tiene su fundamento Constitucional y legal, de acuerdo con lo establecido, así:

El artículo 2 de la Constitución Política, establece: *“Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; (...)”*

El Artículo 44 *ídem*, establece: *“Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la 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. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.”*

El artículo 49 *ídem*, establece: *“La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud.”*

Consecuencia necesaria es entonces que las entidades territoriales, asuman las competencias que posibiliten un mejor estar de la población a que alude el artículo referido.

El artículo 209 *ídem*, establece: *“La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.”*

El artículo 311 *ídem*, establece: *“Al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.”*

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender -UAPA- mediante la Resolución 00335 de 2021 expide los nuevos Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE-



Municipio de
El Santuario

Para tal fin se hace necesario realizar el proceso contractual para el abastecimiento de la materia prima necesaria para el cumplimiento del fin propuesto en cuanto al suministro de un complemento alimenticio para los escolares matriculados en los establecimientos educativos oficiales del Municipio de El Santuario vigencia 2026.

Legislación Nacional

- Los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado este último por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, imponen la obligación de la elaboración y suscripción de un estudio previo que estará conformado por los documentos definitivos que servirán de soporte para la elaboración y ejecución de la contratación.
- Artículo 1 de la Ley 136 de 1994, el cual señala: El municipio es la entidad territorial fundamental de la división político administrativa del Estado, con autonomía política, fiscal y administrativa, dentro de los límites que señalen la Constitución y la ley y cuya finalidad es el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio.
- Ley 80 de 1993 “Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública”
- Ley 1150 de 2007 “Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos”
- Decreto 1082 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional”
- Los manuales, guías, circulares o conceptos emitidos por Colombia Compra Eficiente, aplicables al proceso.
- En lo no regulado particularmente en el Estatuto de Contratación, se aplicarán las normas civiles y comerciales pertinentes; las reglas establecidas para el presente proceso de selección, las resoluciones, y documentos que se expidan con ocasión del proceso.
- Las demás disposiciones que por el objeto y la naturaleza del contrato le sean aplicables.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El presupuesto oficial de la presente invitación pública, se determinó teniendo en cuenta los antecedentes de contratación de esta y otras entidades en anteriores vigencias fiscales, el valor establecido por la Gobernación de Antioquia por cada ración alimentaria según los menús o víveres establecidos, y el análisis de precios a nivel local y regional, adicionalmente el pago de las manipuladoras de alimentos.

Para calcular el valor de los insumos que componen el complemento alimentario se solicitaron varias cotizaciones a diferentes operadores de este servicio, mediante llamadas telefónicas, visitas para consultar precios y la obtención de cotizaciones de posibles oferentes, de los cuales allegaron cotización de precios, teniendo en cuenta los siguientes conceptos:

1. Víveres e insumos
2. Implementos de aseo
3. Suministro de gas
4. Bonificación de las manipuladoras de alimentos
5. Transporte víveres
6. Capacitación



Municipio de
El Santuario

Se presentaron tres cotizaciones para el suministro de los víveres a nivel local del siguiente modo:

COTIZACION VIVERES PRECIO UNITARIO EJECUCION PAE 2026

	PRODUCTO	PRESENTACION	Precio Unitario cotizacion 1 Supermercado MERKAPLAZA	Precio Unitario cotizacion 2 supermercado EL OASIS	Precio Unitario cotizacion 3 SUPERMERCADO MERCADIARIO	PRECIO TOTAL	Precio PROMEDIO	IPC 7.0%	Total
1	LECHE EN POLVO	bolsa x 380 gr	12.300	12.900	8.300	33.500	11166,66667	782	11.948
2	ARROZ	bolsa x 500 gr	1.950	2.200	1.800	5.950	1983,333333	139	2.122
3	ACEITE VEGETAL	frco x 500cc	4.150	3.800	4.050	12.000	4000	280	4.280
4	HARINA DE MAIZ	bolsa x 500 gr	1.500	2.400	1.650	5.550	1850	130	1.980
5	HARINA DE TRIGO	bolsa x 500 gr	1.400	1.700	1.350	4.450	1483,333333	104	1.587
6	PASTA CORTA	paquete x 250 gr	1.850	2.200	800	4.850	1616,666667	113	1.730
7	PASTA TIPO ESPAGUETI	bolsa x250 gr	1.850	2200	800	4.850	1616,666667	113	1.730
8	POLVO INSTANTANEO CON SABOR A CHOCOLATE SIN AZUCAR	Bolsa x 25000gr	10.700	4.200	8.000	22.900	7633,333333	534	8.168
9	PANELA	x 1000gr	5.100	5.600	4.800	15.500	5166,666667	362	5.528
10	AZUCAR	bolsa x 1000 gr	3.800	4.500	3.700	12.000	4000	280	4.280
11	CANELA POLVO	paquete x 20gr	1.900	3800	1.000	6.700	2233,333333	156	2.390
12	AVENA MOLIDA	bolsa x 200 gr	2.300	2.800	2.400	7.500	2500	175	2.675
13	AVENA EN HOJUELAS	bolsa x 200 gr	1.750	2.000	1.800	5.550	1850	130	1.980
14	GALLETA SAL TIPO CRAKER	paquete x 425gr	7.300	7.800	8.100	23.200	7733,333333	541	8.275
15	PAN TAJADO	paquete x 400gr	4.670	5.000	4.050	13.720	4573,333333	320	4.893



Municipio de
El Santuario

16	PAN REDONDO	Unidad x 20gr	800	800	900	2.500	833,3333333	58	892
17	PAN TIPO HAMBURGUESA	unidad x 50gr	900	1000	700	2.600	866,6666667	61	927
18	MARGARINA SUAVE DE MESA	paquete x 250gr	6.350	4.500	4.500	15.350	5116,666667	358	5.475
19	FRIJOL	bolsa x 500 gr	6.500	5.500	4.150	16.150	5383,333333	377	5.760
20	LENTEJA	bolsa x 500 gr	2.700	3.200	2.800	8.700	2900	203	3.103
21	HUEVO TIPO A	x 55 gr	406	500	500	1.406	468,6666667	33	501
22	CARVE	caja x 125gr	3.500	4.200	5.300	13.000	4333,333333	303	4.637
23	SAL YODADA	x 1000gr	2.100	2.700	1.250	6.050	2016,666667	141	2.158
24	CEREAL DE MAIZ AZUCARADO	bolsa x 200gr	2.500	7.000	4.000	13.500	4500	315	4.815
25	CREMA DE LECHE	bolsa x 200 CC	3.000	3.800	3.400	10.200	3400	238	3.638
26	YOGUR	bolsa x 200 gr	850	1.400	900	3.150	1050	74	1.124
27	QUESO BLANCO O CAMPESINO	x 200 gr	4.100	4.300	4.000	12.400	4133,333333	289	4.423
28	QUESO TIPO MOZARELA	X 200 gr	6.500	6.900	6.600	20.000	6666,666667	467	7.133
29	CABELLO DE ANGEL (FIDEO)	X 250	3.700	2.500	2.200	8.400	2800	196	2.996
30	PAPA COMUN O CAPIRA	x 1000 gr	1.500	1.700	1.700	4.900	1633,333333	114	1.748
31	PAPA CRIOLLA CON CASCARA	x 1000 gr	4.500	4.500	4.000	13.000	4333,333333	303	4.637
32	PLATANO HARTON MADURO	x 1000 gr	3.200	3.000	3.000	9.200	3066,666667	215	3.281
33	PLATANO HARTON VERDE	x 1000 gr	3.500	3.200	3.500	10.200	3400	238	3.638
34	GUINEO	x 1000 gr	2.000	2.000	2.000	6.000	2000	140	2.140
35	YUCA	x 1000 gr	4.000	3.000	3500	10.500	3500	245	3.745



Municipio de
El Santuario

36	ZANAHORIA	x 1000 gr	3.000	3.000	3.000	9.000	3000	210	3.210
37	BANANO	x 1000 gr	3.000	3.000	2.400	8.400	2800	196	2.996
38	TOMATE ALIÑO	x 1000 gr	2.500	2.500	2.000	7.000	2333,333333	163	2.497
39	PIMENTON	x 1000 gr	4.000	4.000	5.000	13.000	4333,333333	303	4.637
40	AJO	x 1000 gr	10.000	10.000	11.000	31.000	10333,333333	723	11.057
41	OREGANO SECO	paquete x 20 gr	1.900	1300	1.000	4.200	1400	98	1.498
42	LAUREL SECO	paquete x 20 gr	1.900	1.700	1.000	4.600	1533,333333	107	1.641
43	CEBOLLA JUNCA	x 1000 gr	3.500	3.000	3.000	9.500	3166,666667	222	3.388
44	CEBOLLA CABEZONA	x 1000 gr	3.000	2.500	2.800	8.300	2766,666667	194	2.960
45	CILANTRO	x 1000 gr	4.000	4.000	5.000	13.000	4333,333333	303	4.637
46	ESPINACA	x 500 gr	3.000	3.000	3.000	9.000	3000	210	3.210
47	AHUYAMA	X 1000gr	3.000	2.000	2.500	7.500	2500	175	2.675
48	HABICHUELA	X 1000gr	3.000	3.200	3.500	9.700	3233,333333	226	3.460
49	CARNE DE RES MAGRA	x 500gr	15.000	15.000	15.000	45.000	15000	1.050	16.050
50	CARNE DE CERDO MAGRA	x 500gr	9.000	12.000	11.500	32.500	10833,333333	758	11.592
51	PIMENTA	SOBRE X 20 gr	950	1.700	1.000	3.650	1216,666667	85	1.302
52	PAPRIKA	SOBRE X 20 gr	950	3.000	2.000	5.950	1983,333333	139	2.122
53	TOMILLO	SOBRE X 20 gr	950	800	1.500	3.250	1083,333333	76	1.159
54	CURCUMA	SOBRE X 20 gr	950	1.500	1.500	3.950	1316,666667	92	1.409
55	ALBAHACA	SOBRE X 20 gr	950	0	2.000	2.950	983,3333333	69	1.052



Municipio de
El Santuario

56	ACHIOTE (POLVO)	SOBRE X 20 gr	950	0	1.500	2.450	816,6666667	57	874
57	ROMERO	SOBRE X 20 gr	950	0	1.500	2.450	816,6666667	57	874
58	FRUTA ENTERA GRUPO 1 LUNES (murrapo)	x 1000gr	3.500	3.000	3.200	9.700	3233,333333	226	3.460
59	FRUTA ENTERA GRUPO 1 MARTES (mango)	x 1000gr	4.500	4.500	3.200	12.200	4066,666667	285	4.351
60	FRUTA ENTERA GRUPO 2 JUEVES (papaya)	x 1000gr	3.500	4.500	4.000	12.000	4000	280	4.280
61	FRUTA ENTERA GRUPO 2 MIÉRCOLES (piña oro miel)	x 1000gr	3.500	3.500	3.400	10.400	3466,666667	243	3.709
62	FRUTA ENTERA GRUPO 1 MIÉRCOLES (uchuva)	x 1000gr	6.000	5.000	5.000	16.000	5333,333333	373	5.707
63	FRUTA ENTERA GRUPO 2 MARTES (melon)	x 1000gr	4.500	4.000	4.000	12.500	4166,666667	292	4.458
64	FRUTA ENTERA GRUPO 3 JUEVES (naranja)	x 1000gr	3.500	3.000	2.800	9.300	3100	217	3.317
65	FRUTA JUGO GRUPO 1 VIERNES (GUAYABA)	x 1000gr	3500	3.500	3.000	10.000	3333,333333	233	3.567
66	FRUTA JUGO GRUPO 2 LUNES (manzana)	x 1000gr	10.000	9.000	8.400	27.400	9133,333333	639	9.773



Municipio de
El Santuario

Realizado el análisis del mercado a nivel local, la Entidad ha determinado mantener los precios o valores establecidos por la Gobernación de Antioquia, y quienes determinan el Costo por Ración Alimentaria diaria por niño en la suma de \$3.549

TOTAL APORTES DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO, AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE- DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO – ANTIOQUIA, PARA VIGENCIA DEL AÑO 2026.

El valor del convenio **26AS151F2568** suscrito con la Gobernación de Antioquia es por valor de **MIL SETECIENTOS DIECIOCHO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y UN MIL DOSCIENTOS VEINTI CINCO PESOS M/L (\$1.718.781.225).**

La entrega efectiva de raciones alimentarias de acuerdo con la modalidad aplicable en atención a las directrices de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para aprender – UApA del Ministerio de Educación Nacional y seleccionada por el Municipio a los beneficiarios en el plazo pactado a partir de la suscripción del acta de inicio y para la ejecución de los días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio en días calendario escolar, se hará en los términos que se detalla a continuación:

PAE	Cupos/Beneficiarios	Días calendario Escolar	Total raciones
Regular	3.116	111	345.876

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Raciones alimentarias diarias por 111 días calendario escolar	Aporte Gobernación	Ración	345876	\$ 3.549	\$1.227.513.924
TOTAL IVA INCLUIDO					\$1.227.513.924

Además el Departamento de Antioquia a través de la Secretaria de Educación, cofinanciará el aporte de gastos de contratación por horas de las manipuladoras de alimentos, de acuerdo con la información técnica recibida desde la Gobernación de Antioquia, donde se calculó que por cada 100 niños(as) atendidos en la unidad de servicio se tendrá 1 manipuladora de alimentos, entre el municipio y el departamento el aporte será para 53 manipuladoras de alimentos.

Descripción	Nº Manipuladoras	Valor total aporte Gobernación
Total manipuladoras de alimentos y valor de cofinanciación para el municipio.	53	\$ 491.270.301
Total aporte de la Gobernación		\$ 491.270.301



Municipio de
El Santuario

APORTE DE GOBERNACION POR 111 DIAS CALENDARIO ESCOLAR

MODALIDAD	NÚMERO DE CUPOS A ATENDER	DÍAS ESCOLARES	VALOR RACIÓN ALIMENTARIA	VALOR TOTAL:
Aporte Gobernación PAE Más la Cofinanciación pago a las manipuladoras de alimentos	3.116	111 días	\$3.549	\$1.718.781.225
	3.116	53 manipuladoras		

APORTE MUNICIPIO POR 111 DIAS CALENDARIO ESCOLAR:

El municipio asigno para el presente proceso por recursos propios la suma de **CIENTO SETENTA Y SEIS MILLONES SESENTA YOCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M.L.C (\$176.068.759)**, y con recursos del Sistema General de Participaciones SGP **CIENTO SETENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS TREINTA UN MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M.L.C(\$173.931.241)**, **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS M.L.C (\$150.000.000)**, para un total de aportes por la suma de **QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M.L.C (\$ 500.000.000)**

De acuerdo con lo anterior, se asigna como presupuesto total de este proceso la suma de: **DOS MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA UN MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/L (\$2.218.781.225)**.

10. Presupuesto para la contratación, código presupuestal y certificado de disponibilidad presupuestal:

Presupuesto	Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°	Código Presupuestal	Valor por Código	Destinación del gasto (Funcionamiento o Inversión)	Fuente de Financiación (*)
\$2.218.781.225		2.3.2.02.02.009.2201.02 Calidad Y cobertura SGP Alimentación escolar (24-037)	\$173.931.241	Inversión	SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR
		2.3.2.02.02.009.2201.04 Calidad y cobertura en Educación SGP Educación calidad Matricula (04-037)	\$150.000.000		SGP EDUCACION
		2.3.2.02.02.009.2201.03 Calidad y cobertura en educación ICLD (24-037)	\$176.068.759		RECURSOS PROPIOS
		2.3.2.02.02.009.2201.05 CONV DPTO 26AS151F2568 PAE 2026	\$1.718.781.225		RECURSOS PROPIOS GOBERNACION

*Sistema General de Participación (SGP)

*Sistema General de Regalías (SGR)

*Presupuesto General de la Nación (PGN)

*Recursos Propios

*Recursos de Crédito



Municipio de
El Santuario

11. Condiciones del contrato a celebrar:

Plazo:	Hasta el 30 de noviembre de 2026, o hasta agotar el presupuesto Oficial, o el total de las raciones alimentarias, sin que en ningún caso supere el Calendario Escolar
Valor estimado:	\$2.218.781.225
Forma de pago: (si aplica)	Pagos parciales de acuerdo a desembolsos por la Gobernación de Antioquia.
Porcentaje (según la forma de pago y valor a pagar)	NO APLICA
Lugar de ejecución:	Municipio de El Santuario - Antioquia
Concepto de gasto que se requiere afectar:	Inversión

12.1 Imputación presupuestal:

La administración municipal presento proyecto de acuerdo de vigencias futuras del PAE, el cual fue aprobado por el honorable Concejo Municipal bajo el número de acuerdo 017 del 31 de octubre del 2025, en este, se autorizó al alcalde de El Santuario para comprometer vigencias futuras, y así disponer del recurso necesario para la ejecución oportuna del PAE del 2025, para un valor total de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS (\$500.000.000) los cuales fueron comprometidos por la secretaria de hacienda según consta en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **VF001** del 26 de noviembre del 2025 con cargo a los rubros **N° 2.3.2.02.02.009.2201.02** Calidad Y cobertura SGP Alimentación escolar (24-037) **\$173.931.241**; **N° 2.3.2.02.02.009.2201.04** Calidad y cobertura en Educación SGP Educación calidad Matricula (04-037) **\$150.000.000**; **N° 2.3.2.02.02.009.2201.03** Calidad y cobertura en educación ICLD (24-037) **\$176.068.759**, **2.3.2.02.02.009.2201.05** CONV DPTO 26AS151F2568 PAE 2026 **\$1.718.781.225**.

12.2 **FORMA DE PAGO:**

La Administración Municipal pagará al CONTRATISTA el valor del contrato a través de pagos parciales de acuerdo con el avance de las actividades en base a la ejecución, de acuerdo con las raciones, menaje, manipuladoras de alimentos y demás servicios solicitados en el presente contrato, para un total de 3.116 cupos diarios o hasta terminar la ejecución del contrato, así mismo el contratista deberá incluir los soportes solicitados para su pago previa certificación del/la supervisor/a de recibo a entera satisfacción de los complementos efectivamente entregadas durante el período y el respectivo pago de la seguridad social.

El Municipio aportara, para los 111 días de atención, recursos para cobertura a los siguientes conceptos: Alimentación escolar, transporte, combustible, implementos de aseo, mantenimiento mecánico, imprevistos y/o pago a manipuladoras de alimentos, gastos operacionales y administrativos a manipuladoras de alimentos, capacitación en BPM, muestreo microbiológico, menaje y dotación de uniformes, y lo cual no aumenta el costo de Ración Alimentaria, para 3.116 estudiantes, a **TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS (\$3.549)** costo ración día niño.

El municipio aplicará las deducciones de acuerdo con la normatividad vigente de la Administración Municipal. Para mayor ilustración se relaciona cuadro impuestos y deducciones de la entidad actualizada.



Municipio de
El Santuario

TIPO DE RETENCIÓN	%	A QUIENES SE LE APLICA
Industria y comercio	0,6	Se le aplica a todas los contratos de actividades industriales, comerciales y/o de servicios que se ejerzan en el municipio de El Santuario directa o indirectamente, ya sea que se cumpla de forma permanente u ocasional, en inmuebles determinados con establecimientos de comercio o sin ellos con excepción de los contribuyentes exentos, excluidas o no sujetos para lo cual se deberá acreditar tal calidad ante el agente retenedor, con la copia de la resolución que expide la Secretaria de Hacienda Municipal y a los pagos efectuados a las entidades prestadoras de servicios públicos en relación con la factura (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 46 al 99)
Estampilla pro cultura	1,5	Se le aplica a la suscripción de contratos y las adiciones a los mismos exceptuando los convenios y contratos interadministrativos, el régimen subsidiado, la salud pública (plan de atención básica), atención a vinculados, las ordenes de prestación de servicios OPS, entendiéndose esta cuyo monto sea menor o igual a 350 UVT y los contratos de compra de bienes inmuebles por parte del municipio, entidades públicas de orden nacional, territorial y sus entidades descentralizadas, contratos de empréstito, los pagos de salarios, pagos que se efectúen en cumplimiento de sentencias judiciales o actas de conciliación, pagos de servicios públicos, peajes, cuotas de sostenimiento de federaciones y asociaciones, pagos a la instituciones educativas públicas (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 215 al 230)
Estampilla pro hospital	1	Se aplica a la suscripción de todos los contratos y sus adiciones excluyéndose los convenios interadministrativos y los contratos que las entidades que conforman el presupuesto del municipio de El Santuario suscriban con las entidades de derecho público, juntas de acción comunal, ligas deportivas municipales y locales con personería jurídica reconocida por la entidad competente, los contratos de empréstito y las operaciones de crédito público, las operaciones de manejo y las conexas con las anteriores, los contratos del régimen subsidiado y así mismo los contratos de prestación de servicios personales inferiores a 70 UVT, y los contratos de compra de bienes inmuebles por parte del Municipio y sus entidades descentralizadas, atención a vinculados y los contratos de compra de bienes por entidades públicas del orden nacional territorial y sus entidades con contratos de empréstito, los pagos de salarios, pagos que se efectúen en cumplimiento de sentencias judiciales o actas de conciliación, pagos de servicios públicos, peajes, cuotas de sostenimiento de federaciones y asociaciones, pagos a las instituciones (Según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 248 al 257)
Estampilla Pro deportes y Recreación	2.5	De conformidad con la <i>Ordenanza N°33 del 20024</i> establece el Estatuto de Rentas Departamental de Antioquia, en la cual se indicó la deducción de la Tasa Pro-Deporte y Recreación del 2.5 % e impone la obligatoriedad de su aplicación dentro de los supuestos que se tipifiquen como hechos generadores, de



Municipio de
El Santuario

		conformidad con el Artículo 264 y siguientes del Estatuto Departamental de Rentas
Estampilla para el bienestar del adulto mayor	4	Se aplica a todos los contratos y las adiciones a los mismos excluyéndose los contratos de compra de bienes inmuebles por parte del municipio y sus entidades descentralizadas, el régimen subsidiado, la salud pública (Plan de Atención Básica) atención a vinculados, entidades públicas del orden nacional territorial y sus entidades descentralizadas, contratos de empréstito, los pagos de salarios, pagos que se efectúen en cumplimiento de sentencia judiciales o actas de conciliación, pagos de servicios públicos, peajes, cuotas de sostenimiento de federaciones y asociaciones, pagos a las instituciones educativas públicas. (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 231 al 247)
Contribución especial de obra pública	5	Se aplica a la suscripción de contratos de obra pública y sus adiciones y a la ejecución a través de subcontratistas de convenios de cooperación suscritos entre entidades públicas con organismos multilaterales que tengan por objeto la construcción de obras o su mantenimiento (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 258 al 269)
Contribución especial de obra pública-contratos de concesión	3	Se aplica a las concesiones de construcción, mantenimiento y operación de las vías de comunicación, terrestre o fluvial, puertos aéreos, marítimos o fluviales
Retención de IVA	19% del IVA facturado	Se aplica de acuerdo al estatuto tributario y la normatividad vigente
Retención a título de renta	Norma	Se aplica de acuerdo al estatuto tributario y la normatividad vigente

PARÁGRAFO: Los pagos que se deban hacer con recursos de cofinanciación y del sistema general de participaciones están sujetos al desembolso que haga la entidad aportante y el Gobierno Nacional.

12. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo establecido será por Ciento once (111) días Calendario Escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que en ningún caso supere la vigencia fiscal. Para la atención dentro de los días del calendario escolar o hasta ejecutar el total de las raciones y/ de acuerdo a la modalidad seleccionada por el Municipio.

13. SUPERVISIÓN

Será la que se seleccione internamente por parte de la Administración Municipal para tal fin, la cual ejercerá el control y vigilancia de la ejecución de los trabajos a través de un supervisor (a), quien tendrá como función verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista, para lo cual, podrá en cualquier momento exigir al contratista la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, ambientales, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del mismo.



Municipio de
El Santuario

El supervisor está facultado para revisar todos los documentos del contrato, cuando, por razones técnicas, económicas, ambientales, jurídicas o de otra índole, el contratista solicite cambios o modificaciones. Así mismo, el Supervisor está autorizado para ordenarle al contratista la corrección, en el menor tiempo posible, de los desajustes que pudieren presentarse, determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato.

El contratista deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito la supervisión; no obstante, si no estuviese de acuerdo con las mismas así deberá manifestarlo por escrito al supervisor antes de proceder a ejecutarlas; en caso contrario, responderá por el incumplimiento de dichas órdenes si se derivaran perjuicios para la Administración Municipal.

14. MODALIDADES DE PRESENTACIÓN

Podrán participar como proponentes, bajo alguna de las siguientes modalidades, siempre y cuando cumplan las condiciones exigidas en el Pliego de Condiciones y no se encuentren inhabilitados para contratar con el estado colombiano: **individualmente**, como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras que se encuentren debidamente constituidas, previamente a la fecha de cierre del proceso; **conjuntamente**, en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

15. REQUISITOS HABILITANTES

15.1 CAPACIDAD JURIDICA

- a. Tener capacidad jurídica para la presentación de la propuesta.
- b. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
- c. No estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las leyes de Colombia, en especial las previstas en la Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011
- d. No estar reportado en el último boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República; este requisito deberá acreditarse además para la suscripción del contrato.
- e. No estar reportado en el último boletín de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación; este requisito deberá acreditarse además para la suscripción del contrato.
- f. Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta, la cual no podrá ser inferior al plazo estimado del contrato y un (01) año más.
- g. No estar en un proceso de liquidación obligatoria, concordato o cualquier otro proceso de concurso de acreedores según la ley aplicable; dicha afirmación se entenderá prestada con la suscripción de la carta de presentación de la propuesta.
- h. No presentar sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado. Certificado de la Procuraduría General de la Nación.

15.2 CAPACIDAD FINANCIERA

La información financiera se tomará en principio del RUP. Los estados financieros del proponente deberán cumplir con el valor de los siguientes factores:



Municipio de
El Santuario

15.2.1 Índice de liquidez:

Se calcula con la siguiente fórmula: $IL = \text{Activo Corriente} / \text{Pasivo Corriente}$

Para considerarse habilitados, los proponentes deberán presentar un Índice de Liquidez igual o superior a **TRES (3.00)** o dicho de otro modo al 0,30 para continuar con la etapa de calificación.

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por Índice de Liquidez se obtendrá ponderando los índices de cada uno de sus integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación.

15.2.2 Índice de endeudamiento:

Se calcula con la siguiente fórmula: $IE = \text{Pasivo Total} / \text{Activo Total}$

Los proponentes deberán presentar un índice de endeudamiento igual o menor al **TREINTA por ciento (30%)** o dicho de otro modo al **0,30** para continuar con la etapa de calificación.

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por Índice de Endeudamiento se verificará ponderando los índices de cada uno de sus integrantes.

15.2.3 Razón de cobertura de intereses:

Se calcula con la siguiente fórmula: $\text{Utilidad operacional} / \text{Intereses pagados}$

El proponente debe contar con una razón de cobertura de intereses igual o superior a **TRES (3.00)**

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por Razón de Cobertura de Intereses se obtendrá ponderando los índices de cada uno de sus integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación.

15.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

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

15.3.1 Rentabilidad del patrimonio: *Utilidad operacional / patrimonio*

El proponente debe contar con una rentabilidad del patrimonio igual o mayor al QUINCE por ciento (15%) o dicho de otro modo de 0,15.

15.3.2 Rentabilidad del activo: *Utilidad operacional / activo total*

El proponente debe contar con una rentabilidad del activo igual o mayor al DIEZ por ciento (10%) o dicho de otro modo de 0.10.

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por rentabilidad del patrimonio y del activo se verificará ponderando los índices de cada uno de sus integrantes de acuerdo a su porcentaje de participación.

15.4 EXPERIENCIA

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad del proponente en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia relacionada con el objeto del contrato, para lo cual el proponente deberá aportar el



Municipio de
El Santuario

Registro Único de Proponente (RUP), en el cual se detallan los contratos ejecutados por el proponente o los miembros del Consorcio o Unión Temporal. En caso de no encontrarse allí dicha información el municipio podrá verificar dicha información.

En caso de haberse celebrado en Consorcio o Unión Temporal, el valor que se tomará para efectos de evaluación será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.

Para la determinación de la experiencia se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia del proponente debidamente diligenciado incluyendo contratos con entidades públicas y soportadas con los certificados que emiten las entidades contratantes.

Verificación de la Experiencia: (Se tomará del R.U.P y los certificados que se presenten de personas jurídicas legalmente constituidas; la experiencia del RUP debe respaldarse con certificados contractuales)

Para la verificación de la experiencia se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP y de los certificados presentados.

Para el presente proceso el proponente deberá acreditar:

EXPERIENCIA GENERAL: Acreditar tres (03) años de ejercicio de la actividad, información que será extractada del registro mercantil o certificado de existencia y representación legal.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA: El proponente deberá acreditar dos (02) contratos celebrados y terminados con entidades oficiales o privadas, ya sea individualmente o en consorcio o en unión temporal, relacionados con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación al escolar PAE.

De los dos (2) contratos al menos uno (1) deberá comprender el empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias.

Cada contrato debe ser igual o superior al menos al 50% del presupuesto oficial establecido para la presente contratación, y que cada uno de los contratos contengan clasificación en los siguientes códigos hasta el tercer nivel:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	DESCRIPCIÓN
47	13	17	Suministros para aseo
50	19	21	Pasabocas y snacks
50	19	30	Bebidas y comidas infantiles
78	13	18	Bodegaje y almacenamiento especializado
78	12	15	Empaque
80	14	17	Distribución
90	10	16	Servicios de banquetes y catering
90	10	17	Servicios de cafetería
93	13	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición



Municipio de
El Santuario

El Proponente debe acreditar esta experiencia con los contratos celebrados, terminados o recibidos a satisfacción como experiencia por la Entidad Contratante, y expresando su valor en salarios mínimos mensuales legales vigentes a la fecha de terminación. El Municipio verificara que esta experiencia este incluida en el RUP para ser tomada en cuenta.

En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, esta experiencia deberá ser cumplida de manera específica por cada uno de quienes integren el consorcio, la Unión Temporal u otra forma asociativa.

Nota: El proponente deberá indicar el número consecutivo del reporte del contrato ejecutado del RUP.

15.5 CAPACIDAD TECNICA:

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

COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	El proponente deberá allegar certificación donde acredite su compromiso en el cumplimiento de las especificaciones técnicas para la ejecución del contrato, conforme al ANEXO 1 y 2 del estudio previo, lineamientos técnicos de las Resoluciones 00335 de 2021 y 29452 de 2017 del MEN
CONCEPTO SANITARIO DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO	Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá contar con una bodega de almacenamiento y deberá contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del Municipio donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento con fecha de expedición no superior a un año y con concepto FAVORABLE.
CONCEPTO SANITARIO DE VEHICULOS	El proponente debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de los vehículos transportadores de alimentos que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Los vehículos destinados a la movilización de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos: Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.



- La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
- Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.
- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
- La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
- El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isoterma que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

El Proponente deberá acreditar mínimo 2 vehículos de distribución de los víveres hasta las 31 unidades aplicativas y para lo cual allegará:

- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico mecánica (cuando aplique)



Municipio de
El Santuario

	<ul style="list-style-type: none"> • Pase del conductor • Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo • Certificado de manipulación de alimentos del conductor e inferior a 3 meses • Autorizaciones respectivas (Certificado sanitario con concepto favorable expedido por la autoridad competente e inferior a 6 meses.
CONTROL DE PLAGAS	<p>Suministrar copia de la certificación y diagnóstico técnico emitido por la empresa encargada de realizar el control de plagas y roedores en la bodega de almacenamiento (no mayor a tres meses). Además, deberá anexar el carné del personal que lo acredita como aplicador de plaguicidas emitido por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.</p> <p>Además, deberá allegar copia del concepto sanitario emitido por la autoridad competente (Secretaría de Salud) a la empresa que realizó el control de plagas y roedores al lugar de almacenamiento, el cual deberá tener concepto Favorable y/o Condicionado e inferior a 1 año de emitido.</p>
SANEAMIENTO BASICO	<p>Anexar plan de saneamiento cumpliendo todos los componentes descritos en la resolución 2674 de 2013 y los formatos que sustentan la ejecución del mismo</p>

COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<p>El proponente deberá allegar certificación donde acredite su compromiso en el cumplimiento de las especificaciones técnicas para la ejecución del contrato, conforme al ANEXO 1 y 2 del estudio previo, lineamientos técnicos de las Resoluciones 00335 de 2021 y 29452 de 2017 del MEN.</p>
BODEGA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL CON CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE.	<p>El proponente deberá allegar certificación donde acredite su compromiso en el cumplimiento de la disposición de una bodega, que cumpla con la normatividad sanitaria vigente de acuerdo con lo establecido en el ANEXO 4: Decreto 3075 de 1997 y ANEXO 5: Resolución 2674 de 2013 del estudio previo.</p> <p>Allegar el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no superior a un año y con concepto higiénico sanitario favorable.</p>
	<p>El proponente deberá tener disponibilidad de mínimo 2 vehículos de distribución, y los cuales cumplan con la normatividad vigente para la distribución de alimentos, para lo cual allegará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matrícula del vehículo.



Municipio de
El Santuario

TRANSPORTE DE VIVERES	<ul style="list-style-type: none">• SOAT.• Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique).• Concepto sanitario vigente inferior a 6 meses.• Certificado de manipulación de alimentos del conductor e inferior a 3 meses.
RECURSO HUMANO	<p>Garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de la prestación del servicio en la entrega del complemento en los establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso.</p> <p><u>Debe adjuntar las hojas de vida del personal que va a intervenir en el proceso con los certificados que lo acreditan, tales como el diploma y la tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios, certificado de manipulación de alimentos y certificados de experiencia.</u></p> <p>El oferente debe aportar de forma específica la siguiente documentación:</p> <p><u>Coordinador Operativo:</u></p> <p>Ingeniero de alimentos o nutricionista con mínimo dieciocho (18) meses de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.</p> <ul style="list-style-type: none">-Hoja de vida.-Certificados de experiencia.-Certificados de estudios como profesional en Ingeniería de Alimentos o nutrición, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.-Tarjeta profesional.-Certificado de antecedentes disciplinarios (COPNIA) o el que aplique. <p><u>Apoyo Operativo de Campo:</u></p> <p>Tecnólogo en alimentos con un (01) año de experiencia desde el grado, en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.</p> <p>Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:</p> <ul style="list-style-type: none">-Hoja de vida.-Certificados de experiencia.



Municipio de
El Santuario

	<p>-Certificado de estudios como Tecnólogo en alimentos, industrial o en áreas administrativas, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.</p> <p>-Tarjeta profesional.</p> <p>-Certificado de antecedentes disciplinarios (Rethus) o el que aplique.</p> <p><u>Apoyo logístico:</u></p> <p>Tecnólogo y/o Ingeniero en gestión logística, con experiencia profesional específica, contada desde la expedición de la tarjeta profesional de mínimo: Un (01) año de experiencia en coordinaciones de operaciones logísticas como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar</p> <p>Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:</p> <p>-Hoja de vida.</p> <p>-Certificados de experiencia.</p> <p>-Certificado de estudios como Tecnólogo o Ingeniero en gestión logística otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.</p> <p>-Tarjeta profesional en caso de que aplique</p> <p>-Certificado de antecedentes disciplinarios en caso de que aplique.</p> <p>-Certificado de vinculación laboral.</p>
PLAN DE CAPACITACIÓN	<p>Con el fin de garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar 1 capacitación con una duración mínima de 4 horas a cada una en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Adjuntar hoja de vida del personal encargado de dictar la capacitación y tema a tratar.</p>
CONTROL DE PLAGAS	<p>Suministrar copia de la certificación y diagnóstico técnico, emitido por la empresa encargada de realizar el control de plagas y roedores en la bodega de almacenamiento (no mayor a tres meses). Además, deberá anexar el carné del personal que lo acredita como aplicador de plaguicidas emitido por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.</p> <p>Además, deberá allegar copia del concepto sanitario emitido por la autoridad competente (Secretaría de Salud) a la empresa que realizó el control de plagas y roedores al lugar de almacenamiento, el cual deberá tener concepto favorable y/o condicionado e inferior a 1 año de emitido.</p>



Municipio de
El Santuario

SANEAMIENTO BASICO	Anexar plan de saneamiento cumpliendo todos los componentes descritos en la resolución 2674 de 2013 y los formatos que sustentan la ejecución del mismo.
-------------------------------	--

15.6 COMPONENTE HUMANO:

Conforme a lo descrito, para verificar la capacidad y cumplimiento del personal mínimo requerido para la ejecución del contrato, se tendrá en cuenta los siguientes ítems:

Certificaciones de idoneidad que permiten el desarrollo de las funciones y actividades propias del proyecto, las tarjetas, permisos, licencias e inscripciones que deba acreditar según la formación académica, así mismo en la hoja de vida tendrá que determinar la experiencia de cada una de ellas y con la propuesta se deberá anexar la certificación de la respectiva empresa para la cual desempeño sus funciones o actividades en programas sociales y de complementación alimentario. No se aceptará la experiencia en actividades diferentes a este componente social.

Se debe contar con el recurso humano suficiente y cualificado para la oportuna y adecuada entrega de hasta 3.116 raciones diarias de acuerdo al número de cupos en cada uno de los 31 establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso y aportar las evidencias de la cobertura en seguridad social o póliza y el respectivo pago por el servicio prestado de todo el personal que interviene en el desarrollo del programa.

Con relación a la frecuencia de pagos, se solicita que sean con periodicidad quincenal.

Así mismo, respecto al valor de los salarios u honorarios este aspecto está claramente definido en el **ANEXO 7** del estudio previo, en el mismo se relaciona detalladamente la Necesidad del recurso humano en cada establecimiento educativo y los valores a pagar teniendo como base el salario mínimo legal vigente.

Garantizar que el 100% del personal manipulador de alimentos contratado sea del municipio de El Santuario o haya sido residente del mismo en los últimos 2 años.

Nota: Deben enviarse las hojas de vida con los certificados correspondientes, que verifique el cumplimiento de los requisitos para realizar esta actividad.

Coordinador Operativo:

Persona que será el enlace con el municipio, para brindar la información requerida en el marco de ejecución del contrato. Igualmente realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias, para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa, el cual debe tener el siguiente perfil profesional: Ingeniero de alimentos o nutricionista con mínimo dos (02) años de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

- Hoja de vida.
- Certificados de experiencia.
- Certificados de estudios como profesional en Ingeniería de Alimentos o nutrición, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
- Tarjeta profesional.
- Certificado de antecedentes disciplinarios (COPNIA) o el que aplique.



Municipio de
El Santuario

Apoyo Operativo de Campo:

Tecnólogo en alimentos con un (01) año de experiencia desde el grado, y un (01) año de experiencia en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares. para realizar entre otras visitas de seguimiento y acompañamiento a los establecimientos educativos para verificar cumplimiento del desarrollo del servicio (cumplimiento del ciclo de menú, control diario de raciones, instalaciones, dotación, buenas prácticas de manufactura, almacenamiento, implementación plan de saneamiento básico, así como resolver dificultades operativas del programa con respecto a los insumos para la preparación de las raciones y el manejo del personal requerido) garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente; realizar visitas de seguimiento y acompañamiento a la bodega de almacenamiento de alimentos con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias según Resolución 2674 de 2013. Anexo 5, Del estudio previo y gestionar según lo encontrado en las visitas los recursos necesarios para el adecuado y oportuno funcionamiento del programa.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

- Hoja de vida.
- Certificados de experiencia.
- Certificado de estudios como Tecnólogo en alimentos, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
- Tarjeta profesional.
- Certificado de antecedentes disciplinarios (Rethus) o el que aplique.

Apoyo logístico:

Tecnólogo y/o Ingeniero en gestión logística, con experiencia profesional específica, contada desde la expedición de la tarjeta profesional de mínimo: tres (03) años de experiencia en coordinaciones de operaciones logísticas como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar y al menos dos (02) años de vínculo laboral con la empresa que presenta la oferta económica, a fin de satisfacer no solo la necesidad de la entidad, sino inclusive más importante, reducir el riesgo de incumplimiento de las obligaciones, máxime cuando se trata de proteger los derechos prevalentes de los niños, niñas y adolescentes, y los cuales tienen especial protección Constitucional, Legal y Jurisprudencial.

Quien será el encargado de la cadena de abastecimiento garantizando la calidad de la materia prima, su adecuado almacenamiento, aprovisionamiento, gestión de inventario, embalaje, rotación de los productos, cargue y transporte desde la bodega hasta el destino final; igualmente se encarga de la logística inversa hasta el lugar de origen, las rutas de distribución y es experto en bodegaje.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

- Hoja de vida.
- Certificados de experiencia.
- Certificado de estudios como Tecnólogo o Ingeniero en gestión logística otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
- Tarjeta profesional en caso de que aplique
- Certificado de antecedentes disciplinarios en caso de que aplique.

Adicionalmente, deberá garantizar personal para la logística de entrega de los complementos alimentarios en la zona urbana y rural para los 31 establecimientos educativos de diferentes tiempos según número de cupos asignados durante toda la ejecución del contrato.



Municipio de
El Santuario

Nota: Previo hojas de vida analizadas y que cumplan con los documentos y requisitos para realizar esta actividad.

16. CRITERIOS DE VERIFICACION DE LAS PROPUESTAS Y DESARROLLO DEL PROCESO DE LICITACIÓN POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

La Ley 1150 de 2007 define en el artículo 2 las modalidades de selección objetiva de contratistas y en el numeral 1 establece para la escogencia de los contratistas la Licitación pública, el Artículo 2 literal "a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos". y el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015 reglamentó el tema.

El Decreto 1082 de 2015 en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 establece las reglas para la contratación por subasta inversa para de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes.

En este orden de ideas, para el presente proceso la entidad atenderá la naturaleza del proceso prevista en la normatividad invocada y los procedimientos de manera particular serán previstos en los pliegos que para el efecto se establezcan.

17. METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN:

Se realizará mediante el procedimiento de Subasta Inversa electrónica: Es una puja dinámica efectuada electrónicamente, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en la normatividad. Se subastará el valor total del Formato Económico y los valores unitarios a contratar corresponderán a los valores que arroje cada ítem por el factor de ponderación. Las condiciones para la realización de la Subasta Inversa están descritas en Artículos 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015

NOTA: SUBSIDIARIAMENTE EN CASO DE QUE LA PLATAFORMA PRESENTA ALGUNA INCONSISTENCIA, SE EFECTUARA DE MANERA PRESENCIAL.

18. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE

Esta contratación **SI () NO (X)** está cobijada por Acuerdos Internacionales o TLC vigentes para el estado colombiano. De acuerdo con el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, emitido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, teniendo presente las exclusiones de aplicabilidad y excepciones y los umbrales existentes para cada acuerdo comercial vigente esta contratación **NO SE ENCUENTRA** sujeta a compromisos en materia de contratación pública por lo siguiente:

Las alcaldías están obligadas por los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala), la Unión Europea; y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

- TLC Países del Triángulo Norte – Únicamente con Guatemala
- Decisión No. 439 de la CAN
- Chile
- Liechtenstein
- Unión Europea



Municipio de
El Santuario

- Alianza del Pacífico – Únicamente con Chile y Perú
- Costa Rica

Véase:

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Canadá	No	No	No	No
Chile	Sí	Sí	No	Sí
Estados Unidos	No	No	No	No
El Salvador	Sí	Sí	No	Sí
Guatemala	Sí	Sí	No	Sí
Honduras	Sí	Sí	No	Sí
Liechtenstein	Sí	Sí	No	Sí
Suiza	No	No	No	No
México	No	No	No	No
Unión Europea	Sí	Sí	No	Sí
CAN	Sí	Sí	No	Sí
Costa Rica	Si	SI	NO	SI
Alianza del Pacífico – Chile y Perú -	Si	SI	NO	SI

19. MIPYMES

El artículo 2.2.1.2.4.2.2., del Decreto 1082 de 2015, establece las convocatorias limitadas a MIPYME, indicando:

Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurren los siguientes requisitos:

“1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US\$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.”



Municipio de
El Santuario

De acuerdo a lo anterior, el presente proceso de contratación supera los (US\$125.000), Por lo cual, la presente invitación publica **NO** está limitada a Mipyme.

20. MULTAS

En caso de que el CONTRATISTA incurra en mora o deficiencia o faltare al cumplimiento de alguna (s) de las obligaciones contraídas por el presente CONTRATO, el municipio de El Santuario podrá imponer multas sucesivas que serán proporcionales al valor total del CONTRATO y a los perjuicios que él sufra sin exceder del cinco por ciento (5%) del valor total del mismo, cada vez que se impongan.

21. RIESGOS QUE PUEDEN AFECTAR EL CONTRATO

El riesgo que interesa en materia de contratación es un acontecimiento incierto, aleatorio, fortuito que además tiene contenido económico y debe ser concreto para efectos de su reconocimiento.

21.1 TIPOS DE RIESGOS

- Riesgos Económicos: Son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.
- Riesgos Sociales o Políticos: Son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
- Riesgos Operacionales: Son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.
- Riesgos Financieros: Es (i) el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y (ii) el riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones entre otros.
- Riesgos Regulatorios: Derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.
- Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos naturales previsible en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.
- Riesgos Ambientales: Son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.
- Riesgos Tecnológicos: Son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.
- Retraso en la entrega de los servicios: Son los derivados de la entrega en fecha posterior a la estipulada en el contrato.
- Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista seleccionado: Son las derivadas del incumplimiento de cualquier obligación adquirida con la suscripción del contrato.
- Otros Riesgos ¿Cuáles?: En caso de requerir un riesgo adicional a los preestablecidos, redactar su definición.

21.2 DEFINICIÓN DE IMPACTO

El impacto está compuesto por los efectos a mediano y largo plazo que tiene un contrato para el municipio y para el entorno, sean estos efectos o consecuencias deseadas (planificadas) o sean



Municipio de

o N	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo operacional									Riesgo asociado al cumplimiento del contrato	Probabilidad	Impacto	Calificación					Calificación total	¿Cómo se realiza el monitoreo?
1	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Riesgo asociado al cumplimiento del contrato	No satisfacción de la necesidad de la entidad	2	5	7	Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento	Contratista	Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y productos del contrato -revisar procesos -establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos -especificar estándares de los servicios -supervisión de la ejecución del contrato -comunicación permanente con el contratista con el fin de recordar sus obligaciones -articulado del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades y cumplimiento de las de las garantías exigidas	2	5	7	7	No	supervisor	Fecha acta de inicio	Fecha acta de terminación del contrato	Actas	Mensual
2	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Riesgo relacionado con la calidad del servicio prestado	Incumplimiento de los requerimientos de la entidad	2	4	6	Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento	Contratista	Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y productos del contrato -revisar procesos -establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos -especificar estándares de los servicios -supervisión de la ejecución del contrato -comunicación permanente con el contratista con el fin de recordar sus obligaciones -articulado del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades y cumplimiento de las de las garantías exigidas	2	4	6	6	No	supervisor	Fecha acta de inicio	Fecha acta de terminación del contrato	Actas	Mensual.



Municipio de
El Santuario

4	Específico	3
	Externo	
	Ejecución	
	Riesgo Operacional	
Salarios y prestaciones sociales	Riesgo asociado a la responsabilidad Civil Extracontractual	
No cumplimiento de la de las exigencias establecidas en la Ley 789/2002 artículo 50	Elementos inadecuados en el proceso constructivo, no resistencia de los elementos	
1	4	4
4	3	3
5	7	7
5	7	7
Contratista	Contratista	
Transferir el riesgo al contratista a través de las garantías prevista en el proceso de contratación	Transferir el riesgo al contratista, a través de las garantías previstas en el proceso de contratación.	
1	4	4
4	3	3
5	7	7
5	7	7
NO	NO	NO
Supervisor	Supervisor	
Al firmar el acta de inicio del contrato	En el momento de firma acta de inicio	
Al momento de terminación del contrato	Al momento de terminación el contrato	
Actas de interventoría mensualmente	Acta de interventoría	
	Mensualmente	



Municipio de
El Santuario

Con el fin de prevenir posibles incumplimientos se podrán establecer multas para apremiar el cumplimiento, así mismo se considera pertinente establecer la cláusula penal como sanción y estimación anticipada de perjuicios por el incumplimiento de las obligaciones contractuales. Finalmente, en caso de que se materialice un riesgo, para mitigar el impacto o consecuencias de éste, se considera pertinente la implementación de los mecanismos de cobertura establecidos en la ley.

Marque con una X si aplica o no la forma de mitigar los riesgos para la presente contratación:

FORMA DE MITIGAR LOS RIESGOS	APLICA	
	SI	NO
Aclarar los requisitos, requerimientos y especificaciones y bienes y/o servicios del contrato	X	
Revisar procesos	X	
Establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos		X
Especificar estándares de los bienes y servicios	X	
Hacer pruebas e inspecciones de los bienes y servicios	X	
Establecer sistemas de acreditación profesional		X
Incluir declaraciones y garantías del contratista	X	
Administrar la relación entre proveedores y compradores		X
supervisión de la ejecución del contrato	X	
Comunicación permanente con el contratista con el fin de recordar sus obligaciones	X	
Articulado de la minuta del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades y cumplimiento de las garantías exigidas	X	

21.3 MECANISMOS DE COBERTURA PARA GARANTIZAR OBLIGACIONES:

El contratista podrá optar entre alguno de los siguientes mecanismos de cobertura: Póliza de Seguros, Patrimonio Autónomo y Garantía Bancaria.

El municipio de El Santuario verificará el cumplimiento de los requisitos del mecanismo empleado de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en todo caso deberá contener las siguientes coberturas:

Escoger las que apliquen de acuerdo con los riesgos establecidos:

	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
1.	Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.	20% del valor del contrato. En ningún caso sea inferior al valor de la cláusula penal pecuniaria	Vigencia del contrato y cuatro (4) meses más (término estimado para la liquidación)
2.	Pago de salarios, prestaciones sociales e	10% del valor de contrato	Vigencia del contrato y tres (3) años más



Municipio de
El Santuario

	indemnizaciones laborales.		
3.	Calidad del servicio y/o bienes suministrados	20% del valor del contrato	Vigencia del contrato y cuatro (4) meses más

Para el siguiente amparo la entidad sólo podrá optar por una póliza de seguros:

	AMPARO	CUANTÍA	VIGENCIA
4	Responsabilidad civil extracontractual	De 200 SMMLV. (ver artículo 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 de 2015)	Por el término de duración del contrato.

Dado en el Municipio de El Santuario – Antioquia.

Documento aprobado en el Sistema Secop II.

ELIANA PATRICIA ZAPATA GOMEZ
Secretaria de Educación

ACCIÓN:	NOMBRE:	CARGO:	FIRMA:
PROYECTÓ:	ADRIANA MARIA JIMENEZ ALZATE	COORDINADORA PAE	
REVISÓ:	WILMAR BURITICA	ASESOR JURÍDICO	
APROBÓ:	ELIANA PATRICIA ZAPATA GOMEZ	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	