



AVISO DE CONVOCATORIA A CONTRATAR

En intención del Artículo 2.2.1.1.2.1.2 del decreto 1082 de 2015. el municipio de Abriaquí – Antioquia, convoca a todas las personas naturales, jurídicas, uniones temporales o consorcios que se consideren hábiles para participar en el siguiente proceso contractual:

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES TECNICAS

1.1 OBJETO DEL CONTRATO

SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS; CONTRATACIÓN DE MANIPULADORAS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS NECESARIOS PARA LA CORRECTA Y COMPLETA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE; A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MILAGROSA DEL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. SEGÚN LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.º 26AS151F2491

.1.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS REQUERIDOS (ficha técnica)

Total, raciones	Descripción.	Beneficiarios día	Días	Valor unid.	Valor día	Total, PAE
31.716	Raciones para preparar en sitio.	286	111	\$ 4.256	\$ 1.217.216	\$ 135.110.976

FICHA TÉCNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO N.º 26AS151F2491 PAE PARA LA VIGENCIA 2026-1				
ITEM	PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	GRAMOS TOTAL	UNIDADES A ENTREGAR
1	FRUTA EN COSECHA	gr/1000	1980	4.359,96
2	TOMATE ROJO	gr/1000	482	1.061,36
3	TOMATE CHONTO	gr/1000	200	440,40
4	HABICHUELA	gr/1000	200	440,40
5	LIMON	gr/1000	26	57,25
6	CEBILLA BLANCA	gr/1000	428	942,46
7	PEPINO	gr/1000	200	440,40
8	CILANTRO	gr/1000	6	13,21
9	REPOLLO	gr/1000	210	462,42
10	CEBOLLA RAMA	gr/1000	10	22,02
11	LECHUGA	gr/1000	180	396,36
12	AHUYAMA	gr/1000	210	462,42
13	YUCA	gr/1000	1100	2.422,20
14	ZANAHORIA	gr/1000	959	2.111,72
15	PLATANO VERDE	gr/1000	316	695,83
16	PLATANO MADURO	gr/1000	720	1.585,44
17	PAPA	gr/1000	790	1.739,58
18	PAPA CRIOLLA	gr/1000	303	667,21
19	LENTEJAS	gr/500	210	924,84
20	FRIJOL BLANQUILLO	gr/500	70	308,28
21	FRIJOL	gr/500	175	770,70
22	FIDEOS	gr/500	10	44,04
23	FIDEOS SOPA	gr/500	16	70,46
24	ARROZ	gr/500	1950	8.587,80
25	PASTAS	gr/500	180	792,72
26	HARINA DE MAIZ	gr/500	450	1.981,80
27	ACEITE	cc/250	615	5.416,92
28	PANELA	gr/125	3	52,85
29	SAL REFINADA<	gr/500	58,2	256,31
30	AZUCAR	gr/500	330	1.453,32
31	LECHE EN POLVO	gr/380	480	2.781,47



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

32	SALSA DE TOMATE	cc/200	21	231,21
33	CARNE DE RES PARA MOLER	gr/1000	200	440,40
34	CARNE DE RES	gr/1000	1100	2.422,20
35	CARNE DE CERDO	gr/1000	1450	3.192,90
36	ATÚN EN LOMITO	gr/180	120	1.468,00
37	HUEVO TIPO A	gr/1	8	17.616,00

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA 2026-1		
PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS
LECHE ENTERA EN POLVO	gr/380	Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
PANELA	gr/125	Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.
QUESO BLANCO CAMPESINO	gr/250	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación, esté listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Estar libres de plaguicidas No debe la elaboración de queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.
ACEITE	cc/250	Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente Norma. Las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
SAL YODADA	gr/500	Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15° C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
ARROZ	gr/500	Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

FRIJOL	gr/500	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PLATANO VERDE HARTON	gr/1000	Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
CARNE DE RES MAGRA	gr/1000	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°. El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacío.
TOMATE DE ALIÑO	gr/1000	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 10 días.
CEBOLLA JUNCA	gr/1000	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 10 días.
ZANAHORIA	gr/1000	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Minsalud.
AJO	gr/1000	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
CILANTRO	gr/1000	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.
HUEVOS	unid/1	Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días
FRUTA EN COSECHA	gr/1000	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAÍZ	gr/500	Harina de maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera II # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co

Página 3 de 13



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

		almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
AZUCAR	gr/500	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empaquetar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
QUESO TIPO MOZALERELLA	gr/200	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, que después de su fabricación, esté listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Estar libres de plaguicidas No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debe meterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 15 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia
CEBOLLA CABEZONA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LENTEJAS	gr/500	Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	gr/500	Harina de Trigo, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
PAPA CRIOLLA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
PAPA CAPIRA	gr/1000	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. Papa Variedad Capira, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.
CARNE DE CERDO MAGRA	gr/1000	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera II # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co

Página 4 de 13



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

		contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°. El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla, empacada al vacío y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo
ESPAGUETIS	gr/500	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
CANELA	gr/20	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
PIMENTON	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PASTA CORTA	gr/500	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
PLATANO HARTON MADURO	gr/1	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 10 días.
YUCA	gr/1	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
TOMATE CHONTO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
HABICHUELA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LIMON	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PEPINO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
REPOLLO BLANCO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LECHUGA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
AHUYAMA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
ESPINACA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera,



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

		con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
AGUACATE	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
FRIJOL BLANQUILLO	gr/500	Frijol Blanquillo, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
FIDEOS (CABELLO DE ANGEL)	gr/1000	Fideos finos, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de cabellos delgados.
ATÚN EN LOMITO	gr/1000	Atún, enlatado con un método de conservación de alimentos que permite la obtención de productos seguros y de largo tiempo de almacenaje a temperatura ambiente, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
CREMA DE LECHE	gr/1000	Crema de leche, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011

En este sentido el contratista deberá contar con la disponibilidad inmediata de suministrar una vez es requerido por el supervisor cualquier tipo de elementos relacionados en la ficha técnica que sean requeridos en el presente proceso incluido el transporte al municipio de Abriaquí, y a su vez a las veredas, así mismo, los productos deberán ser de marcas reconocidas con registro Invima y debidamente rotulados.

1.2.1. PAGO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El cálculo del personal manipulador de alimentos se realizó con una relación de 1 por cada 100 beneficiarios, lo cual indica que mínimo hay 1 manipulador de alimentos en cada sede educativa oficial registrada en SIMAT.

Número manipuladoras	Manipuladoras - Institución	Horas día	Valor día	Días	TOTAL
3	Institución Educativa La Milagrosa- Urbana	8	\$ 92.381	111	\$ 30.762.873
1	Sede Corcovado	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede San Ruperto	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Potreros	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Piedras	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede La Antigua	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Nancuí	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Santa Teresa	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede El Llano	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Timotea	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
Subtotal manipuladoras					\$ 73.116.477

El valor estimado del pago al personal manipulador de alimentos se ha calculado con base en el Salario Mínimo Legal Mensual Vigente para la vigencia 2025, únicamente con fines presupuestales y de estimación del valor del contrato; prorrateado conforme a la jornada efectiva, más el factor legal de prestaciones sociales y aportes a cargo del empleador.

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera 11 # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

No obstante, el contratista deberá reconocer, durante la ejecución contractual en la vigencia 2026, como mínimo el Salario Mínimo Legal Mensual Vigente (SMLMV) que sea fijado por el Gobierno Nacional para dicha vigencia, así como las correspondientes prestaciones sociales y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral que correspondan conforme a la ley que regule la materia.

En consecuencia, el valor del contrato, en lo relacionado al componente de las manipuladoras se entenderá ajustable de pleno derecho en lo que respecta al componente laboral, con la posibilidad que, entre las partes y de común acuerdo, se realicen las respectivas modificaciones contractuales y presupuestales.

El contratista deberá vincular laboralmente, dentro del marco normativo establecido en la ley 2466 de 2025, al personal manipulador con las siguientes prestaciones sociales (cesantías, interés a las cesantías, prima y vacaciones) y al igual que la afiliación a pensión, ARL y parafiscales que están consideradas en los valores a reconocer por la entidad municipal conforme presentación programa de alimentación PAE ETC Antioquia.

CONCEPTO	%
SALUD	0%
PENSION	12%
ARL	2,44%
PARAFISCALES	4%
CESANTIAS	8,33%
INTERESES CESANTIAS	1%
PRIMA	8,33%
VACACIONES	4,17%
TOTAL FACTOR PRESTACIONAL	40,27%

Se aclara que no es obligatorio la afiliación a SALUD de los manipuladores, más deberán de estar vinculadas al régimen subsidiado.

2.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES

- El contratista se obliga con el Municipio a velar por la cantidad y calidad de los alimentos suministrados teniendo en cuenta las marcas aprobadas por MANA para el cumplimiento del ciclo de menú, para lo cual debe hacer al supervisor del Contrato el listado de los alimentos suministrado con su respectivo registro sanitario, dicha información será validada conjuntamente con el INVIMA.
- El contratista debe garantizar los documentos requeridos y las condiciones del vehículo de transporte de los alimentos a las unidades educativas.
- Presentar al Municipio informes de avance mensuales en el formato definido por la supervisión, en el término de los 5 primeros días hábiles del mes siguiente, además, entregar la documentación solicitada por el municipio en los términos que se establezca, así como un informe final al terminar el contrato, con el fin de recibir oportunamente los pagos pactados en el presente contrato, dando cumplimiento a las normas y procedimientos establecidos por el archivo general de la nación.
- Responder oportunamente los requerimientos realizados por la supervisión y/o entes de control, suministrando la información solicitada en los tiempos establecidos y acatando las recomendaciones que sobre la ejecución del contrato hagan los diferentes entes involucrados en la ejecución del Programa.
- Mantener la imagen institucional de la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional-MANÁ, del Ministerio de Educación Nacional-MEN y del municipio, en las publicaciones, eventos y/o material educativo que se generen con ocasión de la ejecución del contrato.
- Aplicar los criterios de priorización y focalización de titulares de derecho de acuerdo a lo establecido en el lineamiento del MEN; caracterizándolos en la estrategia PAE de la plataforma SIMAT antes de iniciar la operación del programa.

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera II # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

- El contratista deberá implementar acciones que permita dar cumplimiento a los lineamientos técnicos y administrativos de conformidad a las resoluciones emitidas por el MEN relacionadas con:
- El Kardex (llevar registro KARDEX de ingreso y salida de alimentos), si a ello hubiera lugar.
- Formato de visibilidad, si a ello hubiera lugar.
- Publicación de los horarios de consumo en el área de comedor escolar, si a ello hubiera lugar.
- Realizar estrategias de promoción de estilo de vida saludable, si a ello hubiera lugar.
- Con el fin de dinamizar las economías locales, generar circuitos cortos de comercialización en cada municipio del departamento de Antioquia y de garantizar el equivalente mínimo al 20% de compra pública local, el contratista deberá implementar mecanismos a través de los cuales cumpla con este porcentaje de compra local definido a través del anexo N.º 3 de la resolución N.º 29452 del 2017. Además, deberá apoyar todas y cada una de las estrategias implementadas por esta entidad en todo lo referente a las compras públicas locales (ruedas de negocio), para lo cual deberá asistir a los eventos programados por la Gerencia de MANA, así como identificar a los pequeños y medianos productores locales para que asistan a las ruedas de negocios.
- Garantizar la entrega de las raciones en los distintos centros educativos de conformidad a la minuta definida en el convenio y ciclo de menú aprobado por la Gerencia MANA, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas.
- El operador deberá garantizar el suministro de alimentos en cada entrega pactada con el supervisor en la fecha y hora establecida, empacados y rotulados para cada unidad aplicativa (E.I), cumpliendo en lo estipulado en la resolución 00005119 de 2005 del INVIMA y la resolución 333 de 2011 de Protección Social y las demás normas vigentes.
- Suministrar una ración diaria de acuerdo a la modalidad definida en el contrato y ciclo de menú aprobado por la Gerencia MANA vigencia 2021, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas, aplicando los formatos establecidos por el MEN y MANA para la operación del programa PAE dando cumplimiento a los lineamientos.
- Participar, cuando así se le solicite, en actividades de seguimiento y control social en conjunto con el Municipio, tales como conformación del comité Municipal de P.A.E, veeduría ciudadana P.A.E, comité de alimentación escolar en cada I.E, participante, visitas a I.E y bodegas, aplicar los criterios de priorización y focalización de titulares de derecho de acuerdo a lo establecido en el lineamiento del MEN, atender las citaciones y visitas del Municipio y entes de control.
- Garantizar la operación del programa suministrando transporte y logística para la entrega de los elementos.
- Presentar al Municipio informes de avance mensuales en el formato definido por la supervisión (Informe de actividades) así como un informe final al terminar el contrato, dando cumplimiento a las normas y procedimientos establecidos por el Municipio PAE, MANA, en los términos que se establezcan, con el fin de recibir oportunamente los desembolsos pactados en el presente contrato.
- Cumplir con la entrega de la Documentación solicitada por el Municipio (informes de supervisión, en los términos que se establezca con el fin de recibir oportunamente los desembolsos pactados en el presente contrato.
- Suministrar oportunamente Las raciones alimentarios y actas de víveres, debidamente organizados y las actas que no presenten tachones ni enmendaduras, de acuerdo a los periodos de entregas de víveres y/o bienes suministrados por el Municipio.
- Realizar la entrega de ración alimentaria, cada uno de ellos para 10 días calendario escolar, según solicitud de cupos determinados empleada de acuerdo a la complementación alimentaria y reporte de caracterización actualizado por el sistema de información SIMAT.

Las raciones alimentarias deben entregarse según solicitud del supervisor en los periodos requeridos en donde se disponga por la entidad, ya que el municipio no cuenta con bodega para el almacenamiento de la totalidad de las raciones alimentarias. Los productos deben ser de calidad y cumplir con las especificaciones técnicas, además, debe garantizar la compra de proveedores locales y/o de la región del occidente antioqueño en los siguientes productos: huevos, plátanos, panela. Los paquetes deben ser empacados, de tal manera, que se garantice un buen estado de los productos, ejemplo huevos, elementos de aseo y legumbres

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera II # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



2.1. ALMACENAMIENTO

El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas por la Ley 09 de 1979 y las demás aplicables en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar, el área mínima debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento.

La planta o bodega de almacenamiento debe contar con la respectiva certificación o acta de inspección sanitaria emitida por la entidad competente con concepto FAVORABLE para la bodega y FAVORABLE O FAVORABLE CONDICIONADO para la planta. Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia para desmejorar el solicitado, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a 15 días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto.

2.2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

- El alimento o productos a suministrar deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo indicado en la ficha técnica.
- El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.
- Acorde con lo establecido en la legislación vigente, 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.
- El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, los proveedores indicados en la propuesta de ser el caso, cuando no sea el productor y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato.
- Cuando el contratista solicita cambio de marca, éste deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato, la autorización, explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica correspondiente, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario legible (si aplica). Cuando el cambio de marca es solicitado por el supervisor del contrato, igualmente se indicará por escrito las razones para ello y solicitará al contratista mínimo dos (2) opciones de marca del producto para seleccionar entre ellos el que más se ajuste a las especificaciones técnicas contratadas

2.3. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la legislación vigente, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes para el manejo de alimento.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- 3.1. Concretar con el supervisor del contrato el procedimiento para la realización de la entrega, recepción de la misma y la legalización de las autorizaciones del ingreso de los elementos.
- 3.2. Garantizar las características, calidad y cantidad de los insumos objeto de la contratación, acorde a las especificaciones técnicas indicadas por el Municipio.
- 3.3. Entregar los insumos y productos alimentarios en el Municipio, en la fecha establecida y acordada con el supervisor del contrato.
- 3.4. Cuando se requieran cambios, estos se deberán realizar en un plazo máximo de diez (10) horas.
- 3.5. Cumplir con las cantidades y especificaciones técnicas contratadas, que permitan garantizar la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios ofrecidos.



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

- 3.6. El contratista es el responsable de coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro, acto terrorista o saqueo, siendo el único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada. Esto en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social.
- 3.7. Garantizar las características, calidad y cantidad de los bienes objeto de la contratación, acorde a las especificaciones técnicas indicadas por el municipio
- 3.8. Atender los requerimientos presentados por el supervisor del Contrato encargado de su control y vigilancia y las demás que sean inherentes al objeto del presente contrato.
- 3.9. Mantener indemne al municipio de cualquier reclamación (demanda, reclamo, acción legal, costos, entre otros), proveniente de terceros, que tenga como causa las actuaciones y omisiones ocasionadas por el Contratista, subcontratista o sus proveedores durante la ejecución de los servicios que se contratan.
- 3.10. Tener la capacidad técnica, operativa y locativa para desarrollar las acciones requeridas.
- 3.11. El contratista no podrá ceder el presente contrato, total o parcialmente a persona alguna.
- 3.12. Recibir, tramitar y solucionar las quejas de los usuarios sobre la prestación de los servicios objeto de este contrato, de manera oportuna y eficaz.
- 3.13. Acordar por escrito con el supervisor del contrato, los mecanismos necesarios para la correcta y normal ejecución del objeto contractual.
- 3.14. Acreditar paz y salvo por concepto de salud, ARL, salarios pensión y parafiscales si es del caso (seguridad social integral) con cada pago.
- 3.15. El contratista es el responsable de coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro, acto terrorista o saqueo, siendo el único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada.
- 3.16. Las demás, afines y conexas en desarrollo del objeto contractual y a los pliegos de condiciones.

El proponente, como parte de su propuesta y capacidad técnica, deberá:

Indicar la ubicación de la planta o bodega de funcionamiento, relacionando dirección y teléfono:

- Adjuntar la certificación o acta de inspección sanitaria de la planta o bodega de almacenamiento de los productos con concepto FAVORABLE, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta. Si la empresa es productora de los insumos alimentarios a entregar, deberá adjuntar el acta de inspección sanitaria emitido por el INVIMA con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta.
- Detallar el número de vehículos disponibles para el transporte y distribución de los alimentos, donde se detalle el tipo de vehículo y la capacidad, adjuntando en forma legible, copia de la matrícula, cumpliendo con la normatividad establecida para el transporte de alimentos, sin perjuicio de la normatividad que al respecto tenga el Ministerio de Transporte.

4. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

- 4.1. Entregar cumplidamente el aporte al operador de acuerdo al objeto contractual.
- 4.2. Socializar con los encargados municipales, la estructura y funcionamiento del programa de alimentación escolar en el municipio de ABRIAQUI - Antioquia.
- 4.3. Brindar apoyo y acompañamiento al operador en la ejecución y solución de dificultades frente a la atención de los escolares.
- 4.4. Velar por el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la ejecución del programa PAE
- 4.5. Promover el cumplimiento de los criterios de priorización de los escolares a atender en el programa PAE, (Decreto 1852 de 2015).



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

- 4.6. Coordinar la atención de los escolares del programa PAE, con el operador.
4.7. Ejercer la supervisión del contrato celebrado para la ejecución del PAE.
Emitir las autorizaciones o avales a las que haya lugar dentro de la ejecución del programa de Alimentación Escolar.

5. COMUNICACIONES.

Las comunicaciones en el marco del Proceso de Contratación deben hacerse por escrito por medio físico o electrónico.

Dirección física: Oficina de Contratación, Alcaldía de Abriaquí– Antioquia, los días lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 8:00 a.m. a 12:00 p.m. y de 02:00 p.m. a 04:30 p.m.

Dirección electrónica de correspondencia del Municipio Portal único de contratación (Secop II) www.colombiacompra.gov.co - community.secop.gov.co

6. CLASE DE PROCESO:

SUBASTA INVERSA

6.1. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO:

Plazo de Ejecución fecha y lugar de entrega de los bienes o servicios	Plazo de ejecución del contrato: El plazo es de 111 días hábiles calendario escolar 2026 sin superar el 30 de noviembre de 2026 contados a partir de la suscripción del contrato en el SECOP II, o hasta ejecutar las raciones establecidas en los convenios, lo último que ocurra
-----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.2. LA FECHA LÍMITE EN LA CUAL LOS INTERESADOS DEBEN PRESENTAR SU OFERTA Y EL LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

Fecha límite: De conformidad con el cronograma relacionado en la plataforma SECOP II.
Los proponentes deben presentar sus ofertas por escrito, en el formato anexo para ello en el pliego de condiciones.

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato es la suma de **DOSCIENTOS OCHO MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS (\$ 208.227.453) M.C** con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) N.º **0469**, del veintitrés (23) de diciembre de 2025; proveniente del rubro denominado: 2.3.2.02.02.009.21.01 “Aportes departamentales PAE” por valor de **\$ 208.227.453**. Expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal para la adquisición de los siguientes bienes y servicios a los precios del estudio de mercado.

7.1. RACIÓN ALIMENTARIA.

Total, raciones	Descripción.	Beneficiarios día	Días	Valor unid.	Valor día	Total, PAE
31.716	Raciones para preparar en sitio.	286	111	\$ 4.256	\$ 1.217.216	\$ 135.110.976

7.2. PAGO A MANIPULADORAS.

Número manipuladoras	Manipuladoras - Institución	Horas día	Valor día	Días	TOTAL
3	Institución Educativa La Milagrosa- Urbana	8	\$ 92.381	111	\$ 30.762.873

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera 11 # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

1	Sede Corcovado	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede San Ruperto	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Potreros	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Piedras	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede La Antigua	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Nancuí	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Santa Teresa	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede El Llano	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
1	Sede Timotea	4	\$ 42.396	111	\$ 4.705.956
Subtotal manipuladoras					\$ 73.116.477

TOTAL, PRESUPUESTO.

ITEM	CONCEPTO	VALOR
1	Raciones alimentarias	\$ 135.110.976
2	Pago a manipuladoras	\$ 73.116.477
TOTAL, PRESUPUESTO OFICIAL		\$ 208.227.453

8. CRONOGRAMA DEL PROCESO

VER SECOP II.

6. ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO

Con el propósito de establecer si la presente contratación está incluida por un acuerdo internacional se analizará tres aspectos fundamentales que de cumplirse se dará aplicación a la normatividad correspondiente al respectivo acuerdo tratado, para ello se analizarán tres aspectos fundamentales como: 1. La entidad está incluida en un acuerdo o tratado internacional. 2. Si el presupuesto oficial del proceso de contratación es superior al establecido en el acuerdo internacional y 3. Determinar que no existe excepción del proceso para no ser cobijado en el acuerdo.

Si en alguno de estos análisis no está dentro de los parámetros legales que regulan la materia se procederá de conformidad con la legislación del estatuto general de contratación cuyas normas procesales se contemplan en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias y reglamentarias.

En virtud de lo contenido en el Decreto 1082 de 2015, se indica que la presente contratación no está cobijada por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano.

6. LIMITACION A MIPYMES

REQUISITOS MÍNIMOS DE LAS MIPYMES PARTICIPANTES

De cumplirse los requisitos del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del decreto 1082 de 2015 y la contratación se restringirá a las Mipymes nacional con un año de existencia y además deberán acreditar su condición con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en la cual conste que la Mipymes tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.



Alcaldía Municipal **ABRIAQUÍ**

Aviso de convocatoria – Proceso N.º 002-SGSA-SA-2025 (PAE 2026).

En las convocatorias limitadas, se aceptarán solamente las ofertas de Mipymes, Consorcios o Uniones Temporales formados únicamente por Mipymes y promesas de sociedad futura suscritas por Mipymes.

En la convocatoria limitada podrán participar uniones temporales o consorcios los cuales deberán estar integrados únicamente por MYPES o MIPYMES, según el caso. En tal caso, para efectos de la limitación de la convocatoria, cada consorcio o unión temporal se contará por sí mismo, y no por el número de Mipymes que los integren; que deberán cumplir de manera individual los requisitos mínimos señalados en el decreto 1082 de 2015.

De acuerdo con lo estipulado en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007 reglamentado por el artículo capítulo II del decreto 1082 de 2015 y si se contrata el cumplimiento de los requisitos del artículo 152 del decreto en mención se podrá limitar el presente proceso contratación a las MYPIMES, para que presenten manifestaciones de interés de limitar la convocatoria entre el momento de publicarse el aviso de convocatoria pública y a más tardar hasta el día hábil anterior a la fecha prevista para la apertura del proceso de selección.

La convocatoria será limitada siempre y cuando se hayan recibido mínimo DOS (02) manifestaciones de interés solicitando limitar la convocatoria exclusivamente MYPIME, caso contrario será abierta

LIMITACION TERRITORIAL

El decreto 1082 de 2015 establecido y faculta a las entidades públicas en su Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales así:

“Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. Las Entidades Estatales pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. La Mipyme debe acreditar su domicilio con el registro mercantil o el certificado de existencia y representación legal de la empresa”.

En consideración durante el periodo de prepliegos los oferentes podrán solicitar limitación territorial y de conformidad con la norma citada, para que la presente contratación se limita territorialmente a las Mypimes con domicilio territorial lo cual se acreditará y verificará con el registro mercantil o certificado de existencia y representación legal de la empresa conforme lo establece Artículo 2.2.1.2.4.2.3. del decreto 1082 de 2015.

SE CONVOCA A LAS VEDURIAS CIUDADANAS PARA QUE REALICEN EL CONTROL SOCIAL AL PROCESO DE CONTRATACION

DANIEL ALBERTO SALAS GALLEGO
Alcalde 2024-2027.
Municipio de Abriaquí – Antioquia