



ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

MODALIDAD DE SELECCIÓN	CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ESAL
FUNDAMENTO LEGAL	Decreto 092 de 2017, CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria, Decreto 1852 de 2015, Resolución 29452 de 2017, Resolución 335 de 2021 Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
DEPENDENCIA	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA, DEPORTES Y RECREACIÓN
DOCUMENTO	ESTUDIO PREVIO
OBJETO:	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026.
CIUDAD	ITUANGO – ANTIOQUIA
FECHA	ENERO DE 2026



De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el cual estipula en desarrollo de los numerales 7 y 12 del Artículo 25 de la Ley 80 de 1993, las Entidades Estatales están obligadas a llevar a cabo estudios previos para comprobar la necesidad de contratar el bien o servicio, obra o labor, dejando constancia de su adecuación al Plan de Desarrollo y al Plan de Acción de la Entidad. Estos estudios deberán contener como mínimo la siguiente información:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La administración Municipal de Ituango, Antioquia en su programa de gobierno Es el momento del campo y nuestra gente, tiene como uno de sus componentes de Educación el programa de ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE el cual tiene como uno de sus proyectos el mejoramiento integral de la calidad de la educación municipal, dotando a los estudiantes de los medios adecuados e idóneos para su asistencia a las aulas escolares

La Constitución Política en sus artículos 20, 209 y 339 determina que las autoridades administrativas coordinarán sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de sus fines.

La Ley 715 de 2001 en su artículo 76 0 establece que "Además, de las establecidas en la Constitución y en otras disposiciones, corresponde a los Municipios, directa o indirectamente con recursos propios del Sistema General de Participaciones u otros recursos, promover financiar o cofinanciar proyectos de interés municipal"

De acuerdo con el artículo 160 de la Ley 1176 de 2007, para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar "(...) las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio que establezca la gobernación de Antioquia a través de la Secretaría de Inclusión Social y Familia -Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA,) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo."

El artículo 16° de la Ley ,1176 de 2007 determina que el Programa de Alimentación Escolar (PAE), se financiará con recursos de diferentes fuentes.

El artículo 19° de la Ley 1176 de 2007 precisa que para la focalización de la prestación del servicio se dará prelación a aquellos establecimientos educativos oficiales que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.

El artículo 19° de la Ley 1176 de 2007 exige que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubra progresivamente el cien por ciento (100%) de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria.



El artículo 19° de la Ley 1176 de 2007 establece que solo cuando se haya asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se continúe el programa con escolares del grado sexto en adelante, priorizando los grados educativos inferiores.

En el Municipio de ITUANGO se viene ejecutando el programa de Alimentación Escolar PAE en las modalidades: PAE- regular (Desayuno), para garantizar la permanencia de los estudiantes en la jornada única garantizaremos el suministro de almuerzo durante la jornada única.

El artículo 1 de la Ley 2167 de 2021 señala sobre la concurrencia efectiva, coordinada y articulada de los recursos a cargo de la Nación, los distritos, los departamentos y los municipios para garantizar la prestación del servicio de Alimentación Escolar de manera oportuna y de calidad desde el primer día y durante la totalidad del calendario escolar. Así mismo, el artículo 2 ibídem, determinó el deber de garantizar el suministro oportuno y la disponibilidad de recursos por parte del Gobierno Nacional, los departamentos, distritos y municipios por periodos iguales o superiores al calendario académico para la operación del Programa de Alimentación Escolar, respetando los principios de planeación presupuestal y los criterios de sostenibilidad fiscal.

El Decreto reglamentario 0846 de 2023 modificadorio del Decreto 1075 de 2015 de la Ley 2167 de 2021, dispone al tenor del artículo 2.3.10.2.2 que: "(.) Las entidades territoriales que ejecuten recursos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben planear la prestación del servicio de alimentación escolar y los procesos de contratación correspondientes, de conformidad con el régimen de contratación aplicable, con la suficiente antelación para contratar durante la respectiva vigencia fiscal y atender desde el primer día y sin interrupciones el servicio durante todo el año del calendario académico, atendiendo las condiciones particulares de ubicación e infraestructura de las diferentes sedes de las instituciones educativas, y las tradiciones y costumbres alimenticias de cada región (...)", atendiendo entre otros aspectos, la condiciones particulares de ubicación e infraestructura de la sedes educativa priorizadas, los sistemas alimentarios de cada región, así como la proveeduría de alimentos de los pequeños productores de la agricultura campesina, familiar, étnica, comunitaria y sus organizaciones de conformidad con lo previsto en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.

De conformidad con el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 "Formalización laboral en el Programa de Alimentación Escolar (PAE)" las Entidades Territoriales deberán establecer en su planeación el número requerido y en la estructuración del estudio de costos será variable requerida para definir el valor equivalente para la contratación de este personal en concordancia con el modelo de atención del PAE aplicable, modalidad de atención, tipo de complemento, jornada académica entre otros aspectos.

El Decreto 1832 en su Artículo 2.3.10.4.3. establece *Funciones de las entidades territoriales* así:

"Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

1. *Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.*



(...)

9. *Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.*

10. *Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:*

a) *Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común;*

b) *Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;*

c) *Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia;*

d) *Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción.*

(...)"

Entre el Municipio de Ituango y el Departamento de Antioquia se suscribió Convenio Interadministrativo Nro. 26AS151F2556 por valor de DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA MILLONES CIENTO VEINTISÉIS MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/L (\$2.270.126.470) con fecha del 27 de octubre de 2025, con el objeto Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de ITUANGO - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026.

Este panorama exige que la Entidad adelante una contratación con capacidad real de respuesta para cubrir condiciones territoriales urbanas y rurales, garantizando inocuidad, oportunidad, continuidad, trazabilidad y control operativo en toda la cadena (abastecimiento, alistamiento, preparación/entrega, transporte y seguimiento).

El Municipio de Ituango (Antioquia), requiere adelantar un proceso bajo régimen especial, mediante Invitación – Proceso Competitivo dirigido a Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), con el propósito de integrar esfuerzos técnicos, administrativos, logísticos y financieros que permitan asegurar la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante la vigencia 2026, garantizando un inicio oportuno y la prestación continua del servicio conforme a los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.



1.2. UBICACIÓN DEL PROCESO CONTRACTUAL DENTRO DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL “ITUANGO NOS UNE Y MERECE SALIR ADELANTE 2024-2027”).

PLAN DE DESARROLLO	ITUANGO NOS UNE Y MERECE SALIR ADELANTE
Línea Estratégica	3. Desarrollo social con enfoque de género, étnico y diferencial
Sector	3.5. Educación para el desarrollo y el trabajo
Programa	3.5.1. Calidad educativa
Producto / Indicador (PAE)	Número de estudiantes beneficiados del Programa de Alimentación Escolar – PAE
Dependencia líder	Secretaría de Educación, Cultura, Recreación y Deporte

2. OBJETO A CONTRATAR, ALCANCE Y ESPECIFICACIONES REQUERIDOS

2.1 OBJETO:

IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE ITUANGO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026.

2.2 ALCANCE

Contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial de su población, cumpliendo con los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional establecidos en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

Dar cumplimiento a la Circular Externa Nro. 006 del 15 de agosto de 2025 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, la cual insta a adelantar de manera eficiente y oportuna, las acciones de planeación integral necesarias para garantizar la implementación y ejecución del PAE desde el primer día y durante la totalidad del calendario, en su respectiva jurisdicción, durante la vigencia 2026.

El presente proceso de régimen especial, adelantado mediante Invitación – Proceso Competitivo dirigido a Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), tiene por alcance seleccionar un operador que permita integrar y articular esfuerzos técnicos, administrativos, logísticos y financieros para garantizar la operación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Municipio de Ituango, Antioquia durante la vigencia 2026, en el marco del Convenio Interadministrativo Nro. 26AS151F2556 suscrito con el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación, 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 ITUANGO - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026.

2.3 CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS UNSPSC

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
F Servicios	93 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
CÓDIGO UNSPSC: 931316			
E Productos de Uso final	50 Alimentos, Bebidas y tabaco	19 Alimentos Preparados y conservados	21 Pasabocas y Snaks
CÓDIGO UNSPSC: 201921			
E Productos de Uso final	47 Equipos y suministros para limpieza	13 Suministros de aseo y limpieza	17 Suministros para aseo
CÓDIGO UNSPSC: 471317			
E Productos de Uso final	50 Alimentos bebidas y tabaco	19 Alimentos preparados y conservados	30 Bebidas y comidas infantiles
CÓDIGO UNSPSC: 501930			
F Servicios	78 Servicios de transporte almacenaje y correo	13 Almacenaje	18 Bodegaje y almacenamiento especializado
CÓDIGO UNSPSC: 781318			
F Servicios	80 Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	14 Comercialización y distribución	17 Distribución
CÓDIGO UNSPSC: 801417			
F Servicios	78 Servicios de transporte, almacenaje y correo	12 Manejo y embalaje de material	15 Empaque
CÓDIGO UNSPSC: 781215			
F Servicios	90 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	16 Servicios de Banquetes y Catering
CÓDIGO UNSPSC: 901016			
F Servicios	90	10	17 Servicios de Cafetería



	Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	
CÓDIGO UNSPSC: 901017			

2.4 ESPECIFICACIONES DEL BIEN, CARACTERÍSTICAS Y CANTIDADES

De acuerdo a lo anterior, se asigna como presupuesto de este proceso la suma de: **DOS MIL SEISCIENTOS QUINCE MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS M/L (\$2.615.192.993,88)** con Vigencias Futuras Excepcionales autorizadas mediante Ordenanza Nro. 37 del 10 de septiembre de 2025 por la Asamblea Departamental de Antioquia y Vigencias Futuras Excepcionales autorizadas mediante Acuerdo Nro. 020 del 9 de octubre de 2025 por el Concejo Municipal de Ituango.

Los valores deberán ser ejecutados de la siguiente manera, de acuerdo a la modalidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Ituango y el convenio suscrito para tal fin con el Departamento de Antioquia, Secretaría de Educación - Dirección de Permanencia Escolar e Inclusión Educativa por un valor de **DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA MILLONES CIENTO VEINTISÉIS MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/L (\$2.270.126.470)** de Vigencias Futuras Excepcionales autorizadas mediante Ordenanza N°37 del 10 de septiembre de 2025 por la Asamblea Departamental de Antioquia y el Aporte Municipio de Ituango por la suma de **TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS DIEZ PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS M/L (\$345.066.610,88)** de Vigencias Futuras Excepcionales autorizadas mediante Acuerdo Nro. 020 del 9 de octubre de 2025 por el Concejo Municipal de Ituango.

Como se relaciona en las siguientes tablas:

PRESUPUESTO OFICIAL PAE 2026 MUNICIPIO DE ITUANGO							
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	APORTE MUNICIPIO DE ITUANGO
1	ESTRATEGÍA PAE JORNADA REGULAR (JR)	RACIÓN	383.505	\$ 3.549	\$ 1.361.059.245	\$ 1.361.059.245	\$ 0
SUBTOTAL RACIONES PAE PREPARADAS EN SITIO (RPS)					\$ 1.361.059.245	\$ 1.361.059.245	\$ 0
3	MANIPULADORAS CUATRO (4) HORAS	DÍAS	118	\$ 5.029.061	\$ 593.429.198	\$ 593.429.198	\$ 0
4	MANIPULADORAS CINCO (5) HORAS	DÍAS	118	\$ 954.590	\$ 112.641.620	\$ 112.641.620	\$ 0
5	MANIPULADORAS SIETE (7) HORAS	DÍAS	118	\$ 1.301.608	\$ 153.589.744	\$ 153.589.744	\$ 0
6	MANIPULADORAS OCHO (8) HORAS	DÍAS	118	\$ 719.201	\$ 84.865.718	\$ 49.406.576	\$ 35.459.142
SUBTOTAL ESTIMADO PARA MANIPULADORAS					\$ 944.526.280	\$ 909.067.138	\$ 35.459.142
8	COMBUSTIBLE (GAS PROPANO) PRESENTACIÓN POR CIENTO (100) LIBRAS	UNIDAD	12	\$ 330.000	\$ 3.960.000	\$ 0	\$ 3.960.000
SUBTOTAL COMBUSTIBLE (GAS PROPANO)					\$ 3.960.000	\$ 0	\$ 3.960.000
9	IMPLEMENTOS DE ASEO	UNIDAD	1	\$ 64.634.600	\$ 64.634.600	\$ 0	\$ 64.634.600
10	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UNIDAD	1	\$ 38.793.600	\$ 38.793.600	\$ 0	\$ 38.793.600
11	LOGÍSTICA	UNIDAD	1	\$ 113.514.263	\$ 113.514.263	\$ 0	\$ 113.514.263
12	DOTACIÓN	UNIDAD	113	\$ 245.000	\$ 27.685.000	\$ 0	\$ 27.685.000
13	CAPACITACIÓN, CURSOS Y EXÁMENES	UNIDAD	113	\$ 540.000	\$ 61.020.000	\$ 0	\$ 61.020.000
SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS					\$ 305.647.463	\$ 0	\$ 305.647.463
TOTAL COSTOS (IMPUESTOS Y DEDUCCIONES INCLUIDOS)					\$ 2.615.192.988	\$ 0	\$ 0
APORTE TOTAL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA						\$ 2.270.126.383,00	\$ 0
APORTE TOTAL MUNICIPIO DE ITUANGO							\$ 345.066.605
VALOR TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL							\$ 2.615.192.988



Estrategia PAE					
Estrategia	Cupos/Beneficiarios	Días Calendario Escolar	Total Raciones	Costeo Ciclo de Menú	Total Estrategia
PAE REGULAR (JR)	3.455	111	383.505	\$ 3.549,00	\$ 1.361.059.245,00
TOTAL CUPOS	3.455	TOTAL RACIONES	383.505	Total Estrategia	\$ 1.361.059.245,00

CIRCULAR NRO. 2025090000168 expedida por la GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

MES CALENDARIO ESCOLAR	NRO. HORAS MANIPULADORAS	TOTAL MANIPULADORAS	VALOR DÍA	VALOR POR DÍA DEL TOTAL DE MANIPULADORAS	DIAS LABORADOS DEL MES	VALOR TOTAL POR MES MANIPULADORAS
ENERO	4 HORAS	79	\$ 63.659	\$ 5.029.061	15	\$ 75.435.915
	5 HORAS	13	\$ 73.430	\$ 954.590	15	\$ 14.318.850
	7 HORAS	14	\$ 92.972	\$ 1.301.608	15	\$ 19.524.120
	8 HORAS	7	\$ 102.743	\$ 719.201	15	\$ 10.788.015
VALOR DÍA 4 HORAS	\$ 63.659,00	MANIPULADORAS 4 HORAS	79	\$ 5.029.061	VALOR MESES 4 HORAS	\$ 75.435.915
VALOR DÍA 5 HORAS	\$ 73.430,00	MANIPULADORAS 5 HORAS	13	\$ 954.590	VALOR MESES 5 HORAS	\$ 14.318.850
VALOR DÍA 7 HORAS	\$ 92.972,00	MANIPULADORAS 7 HORAS	14	\$ 1.301.608	VALOR MESES 7 HORAS	\$ 19.524.120
VALOR DÍA 8 HORAS	\$ 102.743,00	MANIPULADORAS 8 HORAS	7	\$ 719.201	VALOR MESES 8 HORAS	\$ 10.788.015
		TOTAL MANIPULADORAS	113	\$ 1.301.608	TOTAL VALOR MESES	\$ 27.044.526
					MANIPULADORAS	\$ 15.103.221
FEBRERO		SUNTOTAL MES DE FEBRERO				\$ 168.093.660
MARZO	4 HORAS	79	\$ 63.659	\$ 5.029.061	20	\$ 100.581.220
	5 HORAS	13	\$ 73.430	\$ 954.590	20	\$ 19.091.800
	7 HORAS	14	\$ 92.972	\$ 1.301.608	20	\$ 26.032.160
	8 HORAS	7	\$ 102.743	\$ 719.201	20	\$ 14.384.020
		SUNTOTAL MES DE MARZO				\$ 160.089.200
ABRIL	4 HORAS	79	\$ 63.659	\$ 5.029.061	20	\$ 100.581.220
	5 HORAS	13	\$ 73.430	\$ 954.590	20	\$ 19.091.800
	7 HORAS	14	\$ 92.972	\$ 1.301.608	20	\$ 26.032.160
	8 HORAS	7	\$ 102.743	\$ 719.201	20	\$ 14.384.020
		SUNTOTAL MES DE ABRIL				\$ 160.089.200
MAYO	4 HORAS	79	\$ 63.659	\$ 5.029.061	20	\$ 100.581.220
	5 HORAS	13	\$ 73.430	\$ 954.590	20	\$ 19.091.800
	7 HORAS	14	\$ 92.972	\$ 1.301.608	20	\$ 26.032.160
	8 HORAS	7	\$ 102.743	\$ 719.201	20	\$ 14.384.020
		SUNTOTAL MES DE MAYO				\$ 160.089.200
JUNIO	4 HORAS	79	\$ 63.659	\$ 5.029.061	10	\$ 50.290.610
	5 HORAS	13	\$ 73.430	\$ 954.590	10	\$ 9.545.900
	7 HORAS	14	\$ 92.972	\$ 1.301.608	10	\$ 13.016.080
	8 HORAS	7	\$ 102.743	\$ 719.201	10	\$ 7.192.010
		SUNTOTAL MES DE JUNIO				\$ 80.044.600
JULIO	4 HORAS	79	\$ 63.659	\$ 5.029.061	12	\$ 60.348.732
	5 HORAS	13	\$ 73.430	\$ 954.590	12	\$ 11.455.080
	7 HORAS	14	\$ 92.972	\$ 1.301.608	12	\$ 15.619.296
	8 HORAS	7	\$ 102.743	\$ 719.201	12	\$ 8.630.412
		SUNTOTAL MES DE JULIO				\$ 96.053.520
TOTAL DÍAS LABORADOS POR LOS MESES DE ENERO A JULIO					118	
TOTAL PRESUPUESTO ESTIMADO PARA MANIPULADORAS POR LOS MESES DE ENERO A JULIO						\$ 944.526.280



RELACION MANIPULADORAS DE ALIMENTOS										
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Cupos	Nro. De Manipuladoras	Horas Dia	Valor Dia	Valor Dia por Manipuladoras	Total Dias Laboradas	Valor Total
1	20536100043004	C.E.R. ALTO DE SAN AGUSTIN	RURAL	7	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
2	20536100043002	C.E.R. ALTO DEL LIMON	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
3	20536100084705	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
4	10536100044303	E.U. ANTONIO J ARAQUE	URBANA	336	4	7	\$ 92.972	\$ 371.888	118	\$ 43.882.784
5	20536100084714	I.E.R ANTONIO NARIÑO	RURAL	25	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
6	20536100204101	I.E.R BADILLO	RURAL	233	3	7	\$ 92.972	\$ 278.916	118	\$ 32.912.088
7	20536100043013	C.E.R. BAJO INGLES	RURAL	37	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
8	20536100204115	C.E.R. BIRRI BIRRI	RURAL	21	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
9	20536100084708	C.E.R BUENAVISTA	RURAL	10	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
10	20536100032403	C.E.R. CHISPAS	RURAL	10	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
11	20536100043009	C.E.R. CHUSCAL	RURAL	5	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
12	20536100102924	C.E.R. EL ARO	RURAL	36	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
13	20536100019706	C.E.R.EL CAPOTE	RURAL	2	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
14	20536100020109	C.E.R. EL CARDAL	RURAL	28	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
15	20536100043018	I.E.R.EL CEDRAL	RURAL	60	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
16	20536100102923	C.E.R. EL CEIBO	RURAL	4	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
17	20536100019713	C.E.R. EL HERRERO	RURAL	9	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
18	20536100084712	C.E.R. EL NARANJO	RURAL	7	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
19	20536100019704	C.E.R. EL OLIVAR	RURAL	14	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
20	20536100043008	C.E.R. EL QUINDIO	RURAL	74	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
21	20536100102903	C.E.R. EL RECREO	RURAL	11	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
22	20536100032408	C.E.R. EL RIO	RURAL	13	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
23	20536100102902	C.E.R. EL TEJAR	RURAL	6	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
24	205361002114	C.E.R. EL YOLOMBO	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
25	20536100204112	C.E.R. EL TORRENTE	RURAL	5	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
26	20536100043006	C.E.R. EL ZARZAL	RURAL	8	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
27	10536100044304	E.U EMILIANA PEREZ	URBANA	223	3	7	\$ 92.972	\$ 278.916	118	\$ 32.912.088
28	20536100043015	C.E.R. FALDA DE LAS ARANAS	RURAL	9	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
29	20536100043012	C.E.R. FATIMA	RURAL	26	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
30	20536100019717	C.E.R. FILO DE PAVAS	RURAL	5	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
31	20536100102904	C.E.R. GUAYAQUIL	RURAL	17	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
32	20536100192401	C.E.R. INDIGENISTA SAN MATIAS	RURAL	48	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
33	20536100019701	I.E.JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	RURAL	145	2	7	\$ 92.972	\$ 185.944	118	\$ 21.941.392
34	20536100032410	C.E.R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	RURAL	6	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
35	20536100032401	I.E.R. JOSE FELIX DE RESTREPO	RURAL	103	2	5	\$ 73.430	\$ 146.860	118	\$ 17.329.480
36	20536100084711	C.E.R. JOSE MANUEL TAPARCUA	RURAL	9	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
37	10536100044302	E.U. JUAN XXIII	URBANA	111	2	5	\$ 73.430	\$ 146.860	118	\$ 17.329.480
38	20536100102925	C.E.R LA AMERICA	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
39	20536100102906	C.E.R. LA CAMELIA	RURAL	12	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
40	20536100019710	C.E.R. LA CANDELARIA	RURAL	10	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
41	20536100020107	C.E.R LA CIENAGA	RURAL	7	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
42	20536100019711	C.E.R. LA CONCORDIA	RURAL	8	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
43	20536100020106	C.E.R. LA CRISTALINA	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
44	20536100102909	C.E.R. LA ESTRELLA	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
45	20536100204123	C.E.R. LA FLECHA	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
46	20536100084710	C.E.R. LA FLORIDA	RURAL	45	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
47	20536100043003	C.E.R. LA GEORGIA	RURAL	33	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
48	20536100084713	C.E.R. LA GIRALDO	RURAL	12	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
49	20536100084707	C.E.R. LA HONDA	RURAL	28	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
50	20536100102910	C.E.R. LA LOMITA	RURAL	22	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
51	20536100020113	C.E.R. LA PALIZADA	RURAL	6	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
52	20536100020112	C.E.R. LA PALOMA	RURAL	6	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
53	20536100032405	C.E.R. LA PAZ	RURAL	7	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
54	20536100043001	I.E.R. LA PEREZ	RURAL	62	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
55	20536100043019	C.E.R. LA PRENSA	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
56	20536100204117	C.E.R. LA RICA	RURAL	11	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
57	20536100204107	C.E.R. LA SOLEDAD	RURAL	4	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
58	20536100020105	C.E.T LA SEBASTIANA	RURAL	4	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
59	20536100043010	C.E.R. LAS CUATRO	RURAL	18	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
60	20536100102915	C.E.R. LA MARIA	RURAL	9	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
61	20536100204108	C.E.R. LAS NIEVES	RURAL	4	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
62	20536100084702	C.E.R. LOS GALGOS	RURAL	7	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
63	20536100043005	I.E.R. LOS SAUCES	RURAL	17	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
64	20536100102926	C.E.R. LOS VENADOS	RURAL	5	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
65	20536100102901	I.E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	RURAL	184	2	7	\$ 92.972	\$ 185.944	118	\$ 21.941.392
66	20536100204124	C.E.R. MANZANARES	RURAL	1	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
67	20536100020114	C.E.R. MANZANARES	RURAL	36	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
68	20536100084703	C.E.R. MARIA BONITA	RURAL	9	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
69	20536100032404	C.E.R. MONTE ALTO	RURAL	41	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
70	20536100084704	C.E.R. MOTE	RURAL	24	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
71	20536100032402	C.E.R. MURRAPAL	RURAL	17	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
72	20536100204119	C.E.R. ORGANI ABAJO	RURAL	4	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
73	20536100102927	C.E.R ORGANI ALTO	RURAL	18	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
74	20536100102928	C.E.R. PALMICHAL	RURAL	11	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
75	20536100084701	C.E.R. PALOBLANCO	RURAL	57	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
76	20536100020101	C.E.R. PATRICIO SUCERQUIA	URBANA	22	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
77	10536100044301	E.U. COLEGIO PEDRO NOR OSPINA	URBANA	675	7	8	\$ 102.743	\$ 719.201	118	\$ 84.865.718
78	10536100044305	I.E.R. PIO X	RURAL	57	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
79	20536100020104	C.E.R QUEBRADONA	RURAL	1	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
80	20536100032407	C.E.R QUEBRADONCITA	RURAL	8	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
81	20536100019702	C.E.R. REVENTON	RURAL	11	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
82	20536100043016	I.E.R. SAN FRANCISCO	RURAL	24	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
83	20536100043014	C.E.R. SAN ISIDRO	RURAL	3	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
84	20536100019714	C.E.R. SAN JOSE	RURAL	30	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
85	20536100020102	C.E.R. SAN JUANILLO	RURAL	11	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
86	20536100102929	C.E.R. SAN LUIS	RURAL	17	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
87	20536100102930	C.E.R. SAN MARCOS	RURAL	12	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
88	20536100204105	C.E.R. SAN PABLO	RURAL	4	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
89	20536100192402	C.E.R. SAN PEDRITO	RURAL	19	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
90	20536100043017	I.E.R. SANTA ANA	RURAL	17	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
91	20536100043011	C.E.R. SANTA BARBARA	RURAL	5	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
92	20536100043007	C.E.R. SANTA LUCIA	RURAL	30	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
93	20536100102931	C.E.R. SEVILLA	RURAL	11	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
94	20536100204120	C.E.R. TESORITO	RURAL	2	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
95	20536100019703	C.E.R. TRAVESIAS	RURAL	15	1	4	\$ 63.659	\$ 63.659	118	\$ 7.511.762
96	20536100084706	I.E.R. VEINTE DE JULIO	RURAL	55	1	5	\$ 73.430	\$ 73.430	118	\$ 8.664.740
Total Cupos				3455	113	Total Manipuladoras			\$ 944.526.280	



NOTA: El pago a las manipuladoras de alimentos, por parte del proveedor debe realizarse de manera mensual.

Ítem	Descripción	Nro. De Establecimientos Educativos	Nro. de Entregas Proyectadas	Cantidad de Kits de Aseo	Valor Unitario	Valor Total
1	KIT DE ASEO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON MAS DE SESENTA (60) CUPOS (ESTUDIANTES)	10	4	40	\$ 430.699	\$ 17.227.960
2	KIT DE ASEO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON HASTA DE SESENTA (60) CUPOS (ESTUDIANTES)	86	4	344	\$ 137.810	\$ 47.406.640
Valor Total Kits de Aseo (Impuestos y Deducciones Incluidos)						\$ 64.634.600

IMPLEMENTOS DE ASEO PARA KIT DE ASEO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON MAS DE SESENTA (60) CUPOS (ESTUDIANTES)								
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Nro. de Establecimientos Educativos	Nro. de Entregas Proyectadas	Cantidad Total por Implimento de Aseo
1	Lavalzo Crema en presentación en contenedor plástico por 3.000 Gramos	Unidad	3	\$ 25.483	\$ 76.449	10	4	120
2	Esponja Multiusos para limpieza de utensilios de cocina	Unidad	15	\$ 870	\$ 13.050	10	4	600
3	Esponja Metálica (Acero Inoxidable)	Unidad	8	\$ 900	\$ 7.200	10	4	320
4	Desinfectante para Pisos liquido presentación en tarro por 5.000 Mililitros	Unidad	5	\$ 18.500	\$ 92.500	10	4	200
5	Hipoclorito de Sodio liquido al 5.25% en presentación de tarro por 2.000 Mililitros	Unidad	3	\$ 12.000	\$ 36.000	10	4	120
6	Jabón/detergente en polvo multiusos presentación por bolsa de 1.000 Gramos	Unidad	2	\$ 8.000	\$ 16.000	10	4	80
7	Jabón Desinfectante para manos liquido presentación en tarro por 900 Mililitros	Unidad	1	\$ 10.000	\$ 10.000	10	4	40
8	Bolsa Plástica de Basura (50 X 70 CM) Biodegradable Paquete por 10 unidades	Unidad	12	\$ 6.500	\$ 78.000	10	4	480
9	Recogedor de Basura plástico	Unidad	1	\$ 10.500	\$ 10.500	10	4	40
10	Trapera de Hilaza	Unidad	2	\$ 19.000	\$ 38.000	10	4	80
11	Escoba Plástica	Unidad	2	\$ 19.000	\$ 38.000	10	4	80
12	Cepillo Largo	Unidad	1	\$ 15.000	\$ 15.000	10	4	40
Valor Total Kit de Aseo Más de 60 cupos (Impuestos y Deducciones Incluidos)					\$ 430.699	Cantidad Total Implementos de Aseo		2200



ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON MAS DE SESENTA (60) CUPOS (ESTUDIANTES)					
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Cupos	Nro. de Kits
4	10536100044303	E.U. ANTONIO J ARAQUE	URBANA	336	1
6	20536100204101	I.E.R BADILLO	RURAL	233	1
20	20536100043008	C.E.R. EL QUINDIO	RURAL	74	1
27	10536100044304	E.U EMILIANA PEREZ	URBANA	223	1
33	20536100019701	I.E.JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	RURAL	145	1
35	20536100032401	I.E.R. JOSE FELIX DE RESTREPO	RURAL	103	1
37	10536100044302	E.U. JUAN XXIII	URBANA	111	1
54	20536100043001	I.E.R. LA PEREZ	RURAL	62	1
65	20536100102901	I.E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	RURAL	184	1
77	10536100044301	E.U. COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	URBANA	675	1
TOTAL KITS ESCOLARES					10

IMPLEMENTOS DE ASEO PARA KIT DE ASEO DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON HASTA DE SESENTA (60) CUPOS (ESTUDIANTES)								
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario Promedio Cotizaciones	Valor Total	Nro. de Establecimientos Educativos	Nro. de Entregas Proyectadas	Cantidad Total por Implimiento de Aseo
1	Lavaloza Crema en presentación en contenedor plástico por 1.000 Gramos	Unidad	1	\$ 10.000	\$ 10.000	86	4	344
2	España Multiusos para limpieza de utensilios de cocina	Unidad	3	\$ 870	\$ 2.610	86	4	1032
3	España Metálica (Acero Inoxidable)	Unidad	3	\$ 900	\$ 2.700	86	4	1032
4	Desinfectante para Pisos liquido presentación en tarro por 1.000 Mililitros	Unidad	1	\$ 7.000	\$ 7.000	86	4	344
5	Hipoclorito de Sodio liquido al 5.25% en presentación de tarro por 1.000 Mililitros	Unidad	2	\$ 6.500	\$ 13.000	86	4	688
6	JABON EN POLVO	Unidad	2	\$ 8.000	\$ 16.000	86	4	688
7	Jabón Desinfectante para manos liquido presentación en tarro por 900 Mililitros	Unidad	1	\$ 10.000	\$ 10.000	86	4	344
8	Bolsa Plástica de Basura (50 X 70 CM) Biodegradable Paquete por 10 unidades	Unidad	2	\$ 6.500	\$ 13.000	86	4	688
9	Recogedor de Basura plástico	Unidad	1	\$ 10.500	\$ 10.500	86	4	344
10	Trapera de Hilaza	Unidad	1	\$ 19.000	\$ 19.000	86	4	344
11	Escoba Plástica	Unidad	1	\$ 19.000	\$ 19.000	86	4	344
12	Cepillo Largo	Unidad	1	\$ 15.000	\$ 15.000	86	4	344
Valor Total Kit de Aseo Hasta de 60 cupos (Impuestos y Deducciones Incluidos)					\$ 137.810	Cantidad Total Implementos de Aseo		6536



ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON HASTA DE SESENTA (60) CUPOS					
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Cupos	Nro. de kits
1	20536100043004	C.E.R. ALTO DE SAN AGUSTIN	RURAL	7	1
2	20536100043002	C.E.R. ALTO DEL LIMON	RURAL	3	1
3	20536100084705	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	RURAL	3	1
5	20536100084714	I.E.R ANTONIO NARIÑO	RURAL	25	1
7	20536100043013	C.E.R. BAJO INGLES	RURAL	37	1
8	20536100204115	C.E.R. BIRRI BIRRI	RURAL	21	1
9	20536100084708	C.E.R BUENAVISTA	RURAL	10	1
10	20536100032403	C.E.R. CHISPAS	RURAL	10	1
11	20536100043009	C.E.R. CHUSCAL	RURAL	5	1
12	20536100102924	C.E.R. EL ARO	RURAL	36	1
13	20536100019706	C.E.R EL CAPOTE	RURAL	2	1
14	20536100020109	C.E.R. EL CARDAL	RURAL	28	1
15	20536100043018	I.E.R EL CEBRAL	RURAL	60	1
16	20536100102923	C.E.R. EL CEIBO	RURAL	4	1
17	20536100019713	C.E.R. EL HERRERO	RURAL	9	1
18	20536100084712	C.E.R. EL NARANJO	RURAL	7	1
19	20536100019704	C.E.R. EL OLIVAR	RURAL	14	1
21	20536100102903	C.E.R. EL REGREO	RURAL	11	1
22	20536100043018	C.E.R. EL CEBRAL	RURAL	13	1
23	20536100102902	C.E.R. EL TEJAR	RURAL	6	1
24	205361002114	C.E.R. EL YOLOMBO	RURAL	3	1
25	20536100204112	C.E.R. EL TORRENTE	RURAL	5	1
26	20536100043006	C.E.R. EL ZARZAL	RURAL	8	1
28	20536100043015	C.E.R. FALDA DE LAS ARANAS	RURAL	9	1
29	20536100043012	C.E.R. FATIMA	RURAL	26	1
30	20536100019717	C.E.R. FILO DE PAVAS	RURAL	5	1
31	20536100102904	C.E.R. GUAYAQUIL	RURAL	17	1
32	20536100192401	C.E.R. INDIGENISTA SAN MATIAS	RURAL	48	1
34	20536100032410	C.E.R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	RURAL	6	1
36	20536100084711	C.E.R. JOSE MANUEL TAPARCUA	RURAL	9	1
38	20536100102925	C.E.R LA AMERICA	RURAL	3	1
39	20536100102906	C.E.R. LA CAMELIA	RURAL	12	1
40	20536100019710	C.E.R. LA CANDELARIA	RURAL	10	1
41	20536100020107	C.E.R LA CIENAGA	RURAL	7	1
42	20536100019711	C.E.R. LA CONCORDIA	RURAL	8	1
43	20536100020106	C.E.R. LA CRISTALINA	RURAL	3	1
44	20536100102909	C.E.R. LA ESTRELLA	RURAL	3	1
45	20536100204123	C.E.R. LA FLECHA	RURAL	3	1
46	20536100054710	C.E.R. LA FLORIDA	RURAL	45	1
47	20536100043003	C.E.R. LA GEORGIA	RURAL	33	1
48	20536100084713	C.E.R. LA GIRALDO	RURAL	12	1
49	20536100084707	C.E.R. LA HONDA	RURAL	28	1
50	20536100102910	C.E.R. LA LOMITA	RURAL	22	1
51	20536100020113	C.E.R. LA PALAZADA	RURAL	6	1
52	20536100020112	C.E.R. LA PALOMA	RURAL	6	1
53	20536100032405	C.E.R. LA PAZ	RURAL	7	1
55	2053610043019	C.E.R. LA PRENSA	RURAL	3	1
56	20536100204117	C.E.R. LA RICA	RURAL	11	1
57	20536100204107	C.E.R LA SOLEDAD	RURAL	4	1
58	20536100020105	C.E.T LA SEBASTIANA	RURAL	4	1
59	20536100043010	C.E.R. LAS CUATRO	RURAL	18	1
60	20536100102915	C.E.R LA MARIA	RURAL	9	1
61	20536100204108	C.E.R. LAS NIEVES	RURAL	4	1
62	20536100084702	C.E.R. LOS GALGOS	RURAL	7	1
63	20536100043005	I.E.R. LOS SAUCES	RURAL	17	1
64	20536100102926	C.E.R. LOS VENADOS	RURAL	5	1
66	20536100204124	C.E.R. MANZANARES	RURAL	1	1
67	20536100020114	C.E.R. MANZANARES	RURAL	36	1
68	20536100084703	C.E.R. MARIA BONITA	RURAL	9	1
69	20536100032404	C.E.R. MONTE ALTO	RURAL	41	1
70	20536100084704	C.E.R. MOTE	RURAL	24	1
71	20536100032402	C.E.R. MURRAL	RURAL	17	1
72	20536100204119	C.E.R. ORGANI ABAJO	RURAL	4	1
73	20536100102927	C.E.R ORGANI ALTO	RURAL	18	1
74	20536100102928	C.E.R. PALMICHAL	RURAL	11	1
75	20536100084701	C.E.R. PALOBLANCO	RURAL	57	1
76	20536100020101	C.E.R. PATRICIO SUCERQUIA	RURAL	22	1
78	10536100044305	I.E.R. PIO X	RURAL	57	1
79	20536100020104	C.E.R QUEBRADONA	RURAL	1	1
80	20536100032407	C.E.R QUEBRADONCITA	RURAL	8	1
81	20536100019702	C.E.R. REVENTON	RURAL	11	1
82	20536100043016	I.E.R. SAN FRANCISCO	RURAL	24	1
83	20536100043014	C.E.R. SAN ISIDRO	RURAL	3	1
84	20536100019714	C.E.R. SAN JOSE	RURAL	30	1
85	20536100020102	C.E.R. SAN JUANILLO	RURAL	11	1
86	20536100102929	C.E.R SAN LUIS	RURAL	17	1
87	20536100102930	C.E.R. SAN MARCOS	RURAL	12	1
88	20536100204105	C.E.R. SAN PABLO	RURAL	4	1
89	20536100192402	C.E.R. SAN PEDRITO	RURAL	19	1
90	20536100043017	I.E.R. SANTA ANA	RURAL	17	1
91	20536100043011	C.E.R. SANTA BARBARA	RURAL	5	1
92	20536100043007	C.E.R. SANTA LUCIA	RURAL	30	1
93	20536100102931	C.E.R. SEVILLA	RURAL	11	1
94	20536100204120	C.E.R. TESORITO	RURAL	2	1
95	20536100019703	C.E.R. TRAVESIAS	RURAL	15	1
96	20536100084706	I.E.R. VEINTE DE JULIO	RURAL	55	1
TOTAL KITS ESCOLARES					86



Entregas Proyectadas Kits de Aseo (Cada dos (2) Meses)				
Nro. De Entrega	1	2	3	4
Mes de Entrega	Enero	Marzo	Mayo	Julio

NOTA: La entrega de implementos de aseo, se realizará cada dos meses: (Enero – Marzo – Mayo – Julio)

TRANSPORTE PAE						
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Valor Unitario FLETE (Promedio Cotizaciones)	Nro. de Entregas	Valor Total FLETE
1	20536100043004	C.E.R. ALTO DE SAN AGUSTIN	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
2	20536100043002	C.E.R. ALTO DEL LIMON	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
3	20536100084705	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	RURAL	41,800	12	\$ 501,600.00
4	10536100044303	E.U. ANTONIO J ARAQUE	URBANA	36,800	12	\$ 441,600.00
5	20536100084714	I.E.R ANTONIO NARINO	RURAL	49,800	12	\$ 597,600.00
6	20536100204101	I.E.R. BAILLO	RURAL	43,800	12	\$ 525,600.00
7	20536100043013	C.E.R. BAJO INGLE	RURAL	31,800	12	\$ 381,600.00
8	20536100204115	C.E.R. BIRRI BIRRI	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
9	20536100084708	C.E.R BUENAVISTA	RURAL	25,800	12	\$ 309,600.00
10	20536100032403	C.E.R. CHISPAS	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
11	20536100043009	C.E.R. CHUSCAL	RURAL	39,800	12	\$ 477,600.00
12	20536100102924	C.E.R. EL ARO	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
13	20536100019706	C.E.R EL CAPOTE	RURAL	36,800	12	\$ 441,600.00
14	20536100020109	C.E.R. EL CARDAL	RURAL	40,800	12	\$ 489,600.00
15	20536100019703	C.E.R. EL CARRAL	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
16	20536100102923	C.E.R. EL CEIBO	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
17	20536100019713	C.E.R. EL HERRERO	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
18	20536100084712	C.E.R. EL NARANJO	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
19	20536100019704	C.E.R. EL OLIVAR	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
20	20536100043008	C.E.R. EL QUINDIO	RURAL	27,800	12	\$ 333,600.00
21	20536100102903	C.E.R. EL RECREO	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
22	20536100032408	C.E.R. EL RICO	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
23	20536100102904	C.E.R. EL TEJAR	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
24	205361002114	C.E.R. EL YOLOMBO	RURAL	28,800	12	\$ 345,600.00
25	20536100204112	C.E.R. EL TORRENTE	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
26	20536100043006	C.E.R. EL ZARZAL	RURAL	41,800	12	\$ 501,600.00
27	10536100044304	E.U. EMILIANA PEREZ	URBANA	39,800	12	\$ 477,600.00
28	20536100043015	C.E.R. FALDA DE LAS ARANAS	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
29	20536100043012	C.E.R. FATIMA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
30	20536100019717	C.E.R. FILO DE PAVAS	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
31	20536100102904	C.E.R. GUAYANO	RURAL	39,800	12	\$ 477,600.00
32	20536100192841	C.E.R. INDIGENISTA SAN MATIAS	RURAL	121,800	12	\$ 1,461,600.00
33	20536100019701	I.E. JESUS MARIA VALLE JARAMILLO	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
34	20536100032410	C.E.R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	RURAL	49,800	12	\$ 597,600.00
35	20536100032401	I.E.R. JOSE FELIX DE RESTREPO	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
36	20536100084711	C.E.R. JOSE MANUEL TAPARCUA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
37	10536100044302	E.U. JUAN XXIII	URBANA	27,800	12	\$ 333,600.00
38	20536100102925	C.E.R. LA AMERICA	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
39	20536100102906	C.E.R. LA CAMELIA	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
40	20536100019710	C.E.R. LA Candelaria	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
41	20536100020107	C.E.R. LA CIENAGA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
42	20536100019711	C.E.R. LA CONCORDIA	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
43	20536100020106	C.E.R. LA CRISTALINA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
44	20536100102909	C.E.R. LA ESTRELLA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
45	20536100204123	C.E.R. LA FLECHA	RURAL	52,800	12	\$ 633,600.00
46	20536100084710	C.E.R. LA FLORIDA	RURAL	36,800	12	\$ 441,600.00
47	20536100043003	C.E.R. LA GEORGIA	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
48	20536100102913	C.E.R. LA GIRALDO	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
49	20536100084707	C.E.R. LA HONDA	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
50	20536100102910	C.E.R. LA LOMITA	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
51	20536100020113	C.E.R. LA PALIZADA	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
52	20536100020112	C.E.R. LA PALOMA	RURAL	32,800	12	\$ 393,600.00
53	20536100032405	C.E.R. LA PAZ	RURAL	49,800	12	\$ 597,600.00
54	20536100043001	I.E.R. LA PEREZ	RURAL	21,800	12	\$ 261,600.00
55	20536100043019	C.E.R. LA PRENSA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
56	20536100020107	C.E.R. LA RIGUA	RURAL	36,800	12	\$ 441,600.00
57	20536100204107	C.E.R. LA SOLEDAD	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
58	20536100020105	C.E.T LA SEBASTIANA	RURAL	21,800	12	\$ 261,600.00
59	20536100043010	C.E.R. LAS CUATRO	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
60	20536100102915	C.E.R. LA MARIA	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
61	20536100204108	C.E.R. LAS NIEVES	RURAL	25,800	12	\$ 309,600.00
62	20536100084702	C.E.R. LOS GALGOS	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
63	20536100043005	I.E.R. LOS SAUCES	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
64	20536100102926	C.E.R. LOS VERANOS	RURAL	146,800	12	\$ 1,761,600.00
65	20536100102901	I.E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA	RURAL	37,800	12	\$ 453,600.00
66	20536100204124	C.E.R. MANZANARES	RURAL	24,800	12	\$ 297,600.00
67	20536100020114	C.E.R. MANZANARES	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
68	20536100084703	C.E.R. MARIA BONITA	RURAL	36,800	12	\$ 441,600.00
69	20536100032404	C.E.R. MONTE ALTO	RURAL	33,800	12	\$ 405,600.00
70	20536100084704	C.E.R. MOTE	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
71	20536100032402	C.E.R. MURRAPAL	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
72	20536100019714	C.E.R. ORGANI ABAJO	RURAL	36,800	12	\$ 441,600.00
73	20536100102937	C.E.R ORGANI ALTO	RURAL	39,800	12	\$ 477,600.00
74	20536100102928	C.E.R. PALMICHAL	RURAL	56,800	12	\$ 681,600.00
75	20536100084701	C.E.R. PALOBLANCO	RURAL	40,800	12	\$ 489,600.00
76	20536100204119	C.E.R. PATRICIO SUCEROLIA	RURAL	56,800	12	\$ 681,600.00
77	10536100044301	E.U. COLEGIO PEDRO NEL OSPINA	URBANA	46,800	12	\$ 561,600.00
78	10536100044305	I.E.R. PIO X	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
79	20536100020104	C.E.R QUEBRADONA	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
80	20536100032407	C.E.R QUEBRADONCITA	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
81	2053610019702	C.E.R. REVENTON	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
82	20536100043016	I.E.R. SAN FRANCISCO	RURAL	33,800	12	\$ 405,600.00
83	20536100043014	C.E.R. SAN ISIDRO	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
84	20536100019714	C.E.R. SAN JOSE	RURAL	46,800	12	\$ 561,600.00
85	20536100020102	C.E.R. SAN JUANILLO	RURAL	36,800	12	\$ 441,600.00
86	20536100102929	C.E.R SAN LUIS	RURAL	34,800	12	\$ 417,600.00
87	20536100102930	C.E.R. SAN MARCOS	RURAL	32,800	12	\$ 393,600.00
88	20536100204105	C.E.R. SAN PABLO	RURAL	35,800	12	\$ 429,600.00
89	20536100192912	C.E.R. SAN PEDRITO	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
90	20536100043017	I.E.R. SANTA ANA	RURAL	34,800	12	\$ 417,600.00
91	20536100043011	C.E.R. SANTA BARBARA	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
92	20536100043007	C.E.R. SANTA LUCIA	RURAL	40,800	12	\$ 489,600.00
93	20536100102901	C.E.R. SANTA VILLA	RURAL	26,800	12	\$ 321,600.00
94	20536100204120	C.E.R. TESORITO	RURAL	23,800	12	\$ 285,600.00
95	20536100019703	C.E.R. TRAVESIAS	RURAL	29,800	12	\$ 357,600.00
96	20536100084706	I.E.R. VEINTE DE JULIO	RURAL	61,800	12	\$ 741,600.00
VALOR UNITARIO TOTAL TRANSPORTES POR ENTREGA				\$ 3.232.600,00		
VALOR TOTAL TRANSPORTE (IMPUESTOS Y DEDUCCIONES INCLUIDOS)						\$ 38.793.600,00



COMBUSTIBLE (GAS PROPANO)								
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Cupos	Presentación	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	20536100032401	I.E.R. JOSE FELIX DE RESTREPO	RURAL	103	100 Libras	8	\$ 330.000,00	\$ 2.640.000,00
2	10536100044305	I.E.R. PIO X	RURAL	57	100 Libras	4	\$ 330.000,00	\$ 1.320.000,00
Cantidad Total Combustible (Gas Propano)						12		
Valor Total Combustible (Gas Propano) - (Impuestos y Deducciones Incluidos)							\$ 3.960.000,00	

LOGÍSTICA PAE					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario Promedio Cotizaciones	Valor Total
1	Alquiler de bodega	Mes	7	2.700.000	18.900.000
2	Servicio público mes	Mes	7	450.000	3.150.000
3	Pago personal por entrega de (siete (7) personas de cargue y descargue, empaque y acompañamiento a rutas) por tres (3) días	Entrega	12	2.450.000	29.400.000
4	Papelería - por entrega	Entrega	12	560.000	6.720.000
5	Gastos administrativos (mantenimiento de bodega de almacenamiento, mantenimiento de equipos, menaje y utensilios de la bodega de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros), elementos de protección personal y seguros para la operación del PAE	Mes	7	2.570.609	17.994.263
6	Supervisión y coordinación	Mes	7	3.000.000	21.000.000
7	Aseo bodega (dos (2) personas por entrega) para la limpieza, desinfección y conservación de los alimentos	Entrega	12	250.000	3.000.000
8	Insumos aseo bodega por mes para la limpieza, desinfección y conservación de los alimentos	Mes	7	450.000	3.150.000
9	Insumos necesarios para el empaque y embalaje de los alimentos para los establecimientos educativos por entrega	Entrega	12	850.000	10.200.000
Valor Total Logística (Impuestos y Deducciones Incluidos)				\$ 113.514.263,00	



DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario Promedio Cotizaciones	Valor Total
1	Gorro de malla	Unidad	113	\$ 10.550,00	\$ 1.192.150,00
2	Conjunto de camisa con cierre antifluido y pantalón antifluido	Unidad	113	\$ 138.960,00	\$ 15.702.480,00
3	Zapatos antideslizantes	Unidad	113	\$ 70.000,00	\$ 7.910.000,00
4	Delantal antifluido	Unidad	113	\$ 25.490,00	\$ 2.880.370,00
Valor Unitario Dotación Total				\$ 245.000,00	
Valor Total Dotación (Impuestos y Deducciones Incluidos)					\$ 27.685.000,00

Nota: La entrega de Dotación se deberá efectuar como plazo máximo de **hasta la segunda entrega.**

DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario Promedio Cotizaciones	Valor Total
1	Tres (3) Capacitaciones: 1. Gestión y Contexto PAE, 2. Hábitos y Estilos de Vida Saludable y 3. Atención adecuada de Estudiantes, Trabajo en Equipo, Resolución de Conflictos, comunicación efectiva y manejo del estrés	Unidad (Manipuladora)	113	\$ 90.000,00	\$ 10.170.000,00
2	Curso de Manipulación de Alimentos: incluye formación, certificado y/o carnet y desplazamiento hasta el Casco Urbano del Municipio Ituango (Antioquia), enseñando mínimo los siguientes temas: 1. Higiene, Seguridad, Nutrición y Normativa de alimentos, 2. Enfermedades por Alimentos (ETA) y 3. Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)	Unidad (Manipuladora)	113	\$ 250.000,00	\$ 28.250.000,00
3	Exámenes Médicos y de Laboratorio (Ingreso Manipuladoras): 1. Frotis Faringeo 2. Frotis de Uñas y 3. Coprológico	Unidad (Manipuladora)	113	\$ 200.000,00	\$ 22.600.000,00
Valor Unitario Total Capacitación				\$ 540.000,00	
Valor Total Capacitaciones (Impuestos y Deducciones Incluidos)					\$ 61.020.000,00

Nota: Los exámenes médicos deberán realizarse **antes del inicio de las labores.**



Valor Unitario por Capacitación	\$ 30.000,00
Valor Unitario por Examen Médico	\$ 66.666,67
Valor Unitario Curso de Manipulación de Alimentos	\$ 250.000,00

- El valor total incluye los impuestos.
- Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la entidad territorial.

3. CONDICIONES TÉCNICAS.

Teniendo en cuenta los criterios de focalización, los cupos asignados en el Convenio Interadministrativo Nro. 26AS151F2556 a través del cual se realiza la invitación para celebrar convenio de asociación para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, y los demás ampliados por el municipio, serán distribuidos según la siguiente relación:

- **Cupos totales:** 3.455
- **Tiempo de ejecución:** ciento once (111) días calendario escolar y/o hasta ejecutar el cien por ciento (100%) de las raciones establecidas en el contrato.
- **Instituciones educativas:** 96
 1. Rurales: 92
 2. Urbanas: 4

I- PROGRAMA PAE- COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

1. COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS- DESAYUNO

TOTAL MINUTA COMPLEMENTO- MENU CICLOS	3.455 CUPOS
VALOR COSTO RACIÓN A EJECUTAR	\$3.549
VALOR 111 DÍAS DE MINUTA	\$ 1.361.059.245

MANIPULADORAS	VALOR
113	\$ 944.526.280

Las rutas de entrega serán las siguientes:

DISTRIBUCIÓN RUTAS ENTREGA VIVERES PROGRAMA PAE
RUTA ZONA URBANA
E.U. ANTONIO J ARAQUE
E.U EMILIANA PEREZ
E.U. JUAN XXIII
E.U. COLEGIO PEDRO NEL OSPINA



RUTA ZONA RURAL

C.E.R. ALTO DE SAN AGUSTIN
C.E.R. ALTO DEL LIMON
C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE
I.E.R ANTONIO NARIÑO
I.E.R BADILLO
C.E.R. BAJO INGLES
C.E.R. BIRRI BIRRI
C.E.R BUENAVISTA
C.E.R. CHISPAS
C.E.R. CHUSCAL
C.E.R. EL ARO
C.E.R EL CAPOTE
C.E.R. EL CARDAL
I.E.R.EL CEDRAL
C.E.R. EL CEIBO
C.E.R. EL HERRERO
C.E.R. EL NARANJO
C.E.R. EL OLIVAR
C.E.R. EL QUINDIO
C.E.R. EL RECREO
C.E.R. EL RIO
C.E.R. EL TEJAR
C.E.R. EL YOLOMBO
C.E.R. EL TORRENTE
C.E.R. EL ZARZAL
C.E.R. FALDA DE LAS ARAÑAS
C.E.R. FATIMA
C.E.R. FILO DE PAVAS
C.E.R. GUAYAQUIL
C.E.R. INDIGENISTA SAN MATIAS
I.E.JESUS MARIA VALLE JARAMILLO
C.E.R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ
I.E.R. JOSE FELIX DE RESTREPO
C.E.R. JOSE MANUEL TAPARCUA
C.E.R LA AMERICA
C.E.R. LA CAMELIA
C.E.R. LA CANDELARIA
C.E.R LA CIENAGA
C.E.R. LA CONCORDIA



C.E.R. LA CRISTALINA
C.E.R. LA ESTRELLA
C.E.R. LA FLECHA
C.E.R. LA FLORIDA
C.E.R. LA GEORGIA
C.E.R. LA GIRALDO
C.E.R. LA HONDA
C.E.R. LA LOMITA
C.E.R. LA PALIZADA
C.E.R. LA PALOMA
C.E.R. LA PAZ
I.E.R. LA PEREZ
C.E.R. LA PRENSA
C.E.R. LA RICA
C.E.R. LA SOLEDAD
C.E.T. LA SEBASTIANA
C.E.R. LAS CUATRO
C.E.R. LA MARIA
C.E.R. LAS NIEVES
C.E.R. LOS GALGOS
I.E.R. LOS SAUCES
C.E.R. LOS VENADOS
I.E. LUIS MARIA PRECIADO ECHAVARRIA
C.E.R. MANZANARES
C.E.R. MANZANARES
C.E.R. MARIA BONITA
C.E.R. MONTE ALTO
C.E.R. MOTE
C.E.R. MURRAPAL
C.E.R. ORGANI ABAJO
C.E.R. ORGANI ALTO
C.E.R. PALMICHAL
C.E.R. PALOBLANCO
C.E.R. PATRICIO SUCERQUIA
I.E.R. PIO X
C.E.R. QUEBRADONA
C.E.R. QUEBRADONCITA
C.E.R. REVENTON
I.E.R. SAN FRANCISCO



C.E.R. SAN ISIDRO
C.E.R. SAN JOSE
C.E.R. SAN JUANILLO
C.E.R. SAN LUIS
C.E.R. SAN MARCOS
C.E.R. SAN PABLO
C.E.R. SAN PEDRITO
I.E.R. SANTA ANA
C.E.R. SANTA BARBARA
C.E.R. SANTA LUCIA
C.E.R. SEVILLA
C.E.R. TESORITO
C.E.R. TRAVESIAS
I.E.R. VEINTE DE JULIO

Ciclos de menú:

El ciclo de menú que se ofrece en el Programa de Alimentación escolar, obedece a los lineamientos técnico-administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

Los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE), son rotativos, nutricionales y buscan adaptarse a los cultura local que varían para asegurar una ingesta diversa de alimentos a lo largo del año escolar, incluyendo frutas, verduras, cereales, leguminosas, lácteos y proteínas, con menús semanales (cinco (5) menú por semana, para un total de veinte (20) menús por cuatro (4) semanas), todo enmarcado en una Política Pública que fortalecerá la cobertura y la calidad, buscando alimentos diversos y nutritivos para todos los estudiantes, según las directrices de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y el Ministerio de Educación Nacional.

Para dar cumplimiento al objeto del presente, el municipio realizará la actualización del número de cupos, antes de cada entrega de alimentos a las instituciones educativas.

3.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos y en los listados de marca autorizados desde la Gerencia de MANA. Debe contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás normas vigentes que lo modifiquen con relación a la obligatoriedad del registro, permiso o notificación sanitario, con las excepciones registradas en estos.



3.2 OBLIGACIONES DEL CONVENIENTE Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El CONVENIENTE deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013, "Por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento (...)" y en ningún caso podrá exceder el presupuesto oficial destinado para la contratación, por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control de los suministros efectivamente realizados y de las entregas en el municipio.

3.2.1. INSTALACIONES, EQUIPOS Y MENAJE

El Contratista deberá contar con un espacio para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carros transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

El espacio de almacenamiento, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato. El concepto favorable condicionado se permite siempre y cuando las observaciones presentadas por la Secretaría Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría.

3.2.2. RECURSO HUMANO

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

- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, dentro de la ejecución del contrato.
- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.



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

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

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

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

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica 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.



3.2.3. ALMACENAMIENTO (Res. 2674 artículo 28)

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionar sea intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se 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.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación lo podrá hacer el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

3.2.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Res. 2674, artículo 29)

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



- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garantizan la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

4 SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Generalidades.

- Suministrar los insumos necesarios para preparar los desayunos de los niños, niñas y adolescentes matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional – MEN, Resolución 29452 de 2017 y sus anexos, y en la Resolución 335 de 2021. También aplica para la modalidad de minuta industrializada.
- Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.
- Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.



5. OBLIGACIONES DEL CONVENIENTE:

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

- 1) Utilizar los recursos del convenio, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos, disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del contrato.
- 2) Entregar las raciones de acuerdo con las ordenes que imparta el municipio previo análisis del número de raciones a entregar por cada ciclo de menús. es decir que el municipio impartirá la orden de entrega cada ciclo de menús o cada semana de acuerdo con el número de estudiantes beneficiarios que se proyecte para el ciclo siguiente y con base en este, el proveedor entregará las raciones.
- 3) Atender los llamados y observaciones del Municipio.
- 4) Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, lo cual será verificando por la Secretaría de Educación, Cultura, Deportes y Recreación del Municipio
- 5) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 6) 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.
- 7) 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.
- 8) Disponer de una bodega en el municipio de ejecución del contrato para el almacenamiento de insumos.
- 9) Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa.
- 10) Garantizar el transporte de víveres hasta la bodega ubicada en el municipio de ejecución, 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.
- 11) Garantizar las entregas de los alimentos en la bodega de la que dispone en el municipio de Ituango para su posterior distribución a las unidades aplicativas
- 12) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
- 13) Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes registros fotográficos.
- 14) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:
 - a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.



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



ALCALDÍA DE ITUANGO

NIVEL ESCOLAR (Según Res. 00335 de 2021)		OPERADOR		LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO PAE 2026		
LISTA DE INTERCAMBIO						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			
	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD						
COMPONENTE	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO				
		Preescolar	Nivel Primaria: Primeros, segundo y tercero	Nivel Primaria: Cuarto y Quinto	Nivel Secundaria	Nivel media y ciclo complementario
VERDURAS	Acaite					
	Añujama					
	Ají					
	Ajo					
	Ajón					
	Añeja verde fresca	Minimo 50g por porción servida.	Minimo 60g por porción servida.	Minimo 65g por porción servida.	Minimo 70g por porción servida.	Minimo 80g por porción servida.
	Borogonza					
	Berchillo					
	Cebolla de nuevo o cabezona	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación
	Cebolla junca					
	Culantro					
	Espinaca	Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
	Habichuela					
	Luchuzo					
	Papaja					
	Pimentón rojo o verde					
	Repollo					
	Repollo blanco o morado					
Tomato chonta						
Tomato de Ajón						
Zanahoria						
Zucchini						
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta para jugo: Mango, banana, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracujá, guajá, zapote, piña, bonjó, uchuva	Porción (70 g neto cuando es en agua y 50 g cuando es en leche) Tener presente que cada fruta tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
AZÚCARES	Azúcar blanca o morena	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
	Panela edulce	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
GRASAS	Panela pulverizada	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
	Acalte de semillas vegetales: maíz, girasol, canola, soya.	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Mantequilla	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Crema de leche	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Coco (triturado rallado)	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
MSCELÁNEAS	Margarina	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Canola					
OTROS	Españoles Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, cúrcuma	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g

Nota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.3 Ciclo de Minuta.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de minuta, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y adjugar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realizó el intercambio, a su vez el municipio debe consultar inmediatamente la viabilidad del intercambio con la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia), el cual solo tiene vigencia por el periodo de entrega solicitada.
- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebidas de yogurt, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa pingüina, salsa de carne, salsa BBQ, salsa teriyaki, miel mesona, mostaza, mostacina.
Nota 2: Tener presente que el flete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.

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





CICLO DE MENÚ PAE COMPLEMENTO 2026

CORVENIO		SEMANA N°1													
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5					
SERVIDO		SERVIDO		SERVIDO		SERVIDO		SERVIDO		SERVIDO					
MEDIDA CASERA		MEDIDA CASERA		MEDIDA CASERA		MEDIDA CASERA		MEDIDA CASERA		MEDIDA CASERA					
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	220 ml		AGUA DE PANELA CON LECHE	220 ml		BEBIDA CHOCOLATADA	220 ml		AVENA FRIA CON LECHE	220 ml		SORBETE DE FRUTA	220ml	
	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	
	Cocosa en polvo sin azucar	5	1 vaso	Panela	9		Cocosa en polvo sin azucar	5		Panela	9	1 vaso	Panela	9	1 vaso
	Panela	9		Agua	150	1 vaso	Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 150	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 95	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60		Leñejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteína vegetal de soja (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5	1 Sandwich	Pimentón	8		Sal yodada	0.5		Pimentón	10	1/3 taza	Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20	1/2 taza	Agua	200 ml		Agua	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0.1		Ajo	0.3					Pepioka	0.1		Organico seco	0.1	
				Pimentón	0.3					Tomillo	0.1		Pimentón	0.1	
				Aceite vegetal	2					Cilantro	0.5		Cebolla cabezona	15	
				Agua	45					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
				Sal yodada	0.5					Sal yodada	0.5		Aceite vegetal	5	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 50	Medida Casera	PURE DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30		Yuca	60		Arroz	40		Harina de maíz	40		Pan hamburguesa	40	1 por
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10	1/3 taza	Agua	125	2/3 taza	Margarina suave de mesa	5	1 arepa	COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0.1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0.2		Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Aceite vegetal	5		Ajo	0.5		Cebolla junca	8		Agua	50		Margarina suave de mesa	2	
	Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.5		Sal yodada	0.5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Sal yodada	0.5	
	Canela	0.1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
	Azúcar refinada	5		ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Cebolla cabezona	10	
				Arroz	40		Pilónazo harón maduro	70	1 tirzo grande				Panela	5	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
FRUTA				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					Papa casira	70	
				Cebolla cabezona	8	2/3 taza							Aceite vegetal	9	1/3 taza
				Ajo	0.5								Sal yodada	0.5	
				Aceite vegetal	2								Pepioka	0.05	0
				Sal yodada	0.5										
				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera									
				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera									
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA													
FIRMA															

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





ALCALDÍA DE ITUANGO

CONVENIO		CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026																			
DEPARTAMENTO		PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MANANAYARDE - SECUNDARIA																			
MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACION																			
RUPO ÉTNICO		RAIZAL				N/A				ROM				N/A							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X				INDIGENA				N/A							
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			
LÁCTEO	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	
	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		Cocos en polvo sin azucar		5		
	Leche entera en polvo		15		Agua		200 ml		Agua		200 ml		Azucar refinada		9		Panela		9		
PROTEICO	GUSO DE PROTEINA 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		Huevo de gallina tipo A		55		Carne de cerdo		60		Carne de res		60		Carne de cerdo		60		
	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		Curcuma		0,1		
	Ajo		0,5	1/3 taza				1/5 taza	Agua		15	1/3 taza	Cebolla cabezona		12	1/3 taza	Ajo		0,5	1/3 taza	
	Aceite vegetal		2						Tomillo		0,1		Sal yodada		0,5		Aceite vegetal		1		
	Sal yodada		0,5						Sal yodada		0,5		Agua		15		Sal yodada		0,2		
	Albahaca		0,1						Panela		1,5										
	Cilantro		0,5																		
CEREAL	ARROZ CON GUSO DE PROTEINA 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		Arroz		40		Arroz		40		Tomate chonto		30		papa capira		300		
	Arroz		40		Agua		100 ml	1/2 taza	Agua		100 ml	1/2 taza	Agua		30		Aceite vegetal		10	1 taza	
	Aceite vegetal		3	2/3 taza	Aceite vegetal		3		Curcuma		0,1		Zanahoria		8		Paprika		0,1		
	Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,2		Cebolla cabezona		8		Sal yodada		0,5		
	Achiote (Polvo)		0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO		Servido	Medida Casera	Aceite vegetal		2		Ajo		0,5						
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS		Servido	Medida Casera	Plátano harstón maduro		50	2 tajadas	Cilantro		0,5		Aceite vegetal		3		GALLETAS DE SODA		Servido	Medida Casera	
	Papa criolla		80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal		2		Puré de papa capira		Servido	Medida Casera	Sal yodada		0,5	1/2 taza	Galletas tipo soda (2)		8	1 unidad	
	Aceite vegetal		10						papa capira		70		Azucar refinada		2						
	Sal yodada		0,5		CALENTADITO PAE		Servido	Medida Casera	Ajo		0,5		Laurel seco		0,1						
					Frijol		20		Sal yodada		0,5	1/4 taza	Orégano seco		0,1						
					Agua		80		Margarina suave de mesa		10		Albahaca		0,1						
					Ahuayama		20	1/3 taza					Pasta tornillo		20						
					Tomate chonto		20						Agua		125 ml						
					Cebolla junca		8						Sal yodada		0,5						
				Aceite vegetal		2						CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO		Servido	Medida Casera						
				Zanahoria		20						Plátano harstón maduro		70							
				Paprika		0,1						Harina de trigo fortificada		10							
				Sal yodada		0,5						Azucar refinada		1	2 croquetas						
												Sal yodada		0,2							
												Aceite vegetal		5							
FRUTA	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										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA																			
FIRMA																					
IMPORTANTE:		Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																			





ALCALDÍA DE ITUANGO		GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2020	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)					
Nota 2: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)					
Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibir, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, embalados.					
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)					
Nota 5: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cordero: Corte magro					
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banana, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramo se encuentra en bruto.					
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba con cáscara, Mandarina, Banano, Mamey, Naranja dulce en cáscara.					
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pimiento picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.					
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papaya picada, Papaya picada, Melón picado.					
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al huerto. Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de los huertos escolares.					
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA				
FIRMA					



LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2020. Includes columns for Nivel Escolar, Departamento, Grupo Étnico, Componente, and Alimento with corresponding gram amounts for different educational levels.

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

Table with 2 columns: ALIMENTO and CARACTERÍSTICAS. Row 1: Leche en Polvo Entera. Characteristics include: No se permite la adición de suero lácteo, Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, Humedad máxima 4.5% m/m, etc.





ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Norma con la que debe cumplirse: Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Quesito	<ul style="list-style-type: none">- El tipo de queso 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 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 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. <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
Carne de Res para Guisar	<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 carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero.</p> <ul style="list-style-type: none">- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.- El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente resolución 2905/2007.
Carne de cerdo	<p>Componentes de la carne de cerdo de capa blanca son: agua (60-80 %), proteína (16-25 %) y grasa (1-30 %), cuyas proporciones pueden ser muy variables dependiendo de la especie animal de la que proceda, edad, sexo, alimentación y zona anatómica del animal.</p>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Características físicas: pH, color, capacidad de retención de agua y dureza, y químicas: % de proteína bruta, % de grasa intramuscular, % de grasa total y % de ácidos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados en el músculo</p>
Atún	<p>Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p> <p>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <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 sol y del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Atún lomitos en aceite 170 gramos.</p> <p>Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.</p>
Queso tipo mozzarella	<p>Tiene un escaso 16% de grasa. Este dato es especialmente relevante porque este queso se realiza con leche de búfala, que es más calórica que la de vaca o la de oveja. El valor energético de la mozzarella ronda entre las 280 y las 300 calorías por cada 100 gramos de producto</p> <p>Duración de: 7 a 10 días, también depende el tiempo que se encuentre la fecha de caducidad o vencimiento del producto.</p> <p>Conservación: refrigeración</p> <p>Tiempo vida útil depende de la frescura</p> <p>Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>El empaque no debe estar inflado (soplado)</p>
Huevos	<p>La cáscara debe ser fuerte y homogénea</p> <p>Deben estar libres de contaminación.</p> <p>El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos.</p> <p>Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C.</p> <p>Vida Útil: 20 días.</p> <ul style="list-style-type: none">- Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. <p>Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.</p>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Lentejas	<p>Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <ul style="list-style-type: none">Materias duras 0.3%Granos dañados 2.5%Granos abiertos 3%Granos partidos 2%Variedades contraste 3%Humedad máxima 13%Vida útil 6 meses. <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 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>
Fríjol	<p>Debe corresponder a fríjol 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> <ul style="list-style-type: none">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>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. *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - 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. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Fríjol para consumo humano.</p>
Espaguetis	<p>En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización. 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>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Harina de Trigo	<p>La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</p> <p>La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.</p> <p>La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Vida útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización).</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
Avena en Hojuelas	<p>La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. <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>
Harina de Maíz	<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> <ul style="list-style-type: none">- La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.- Vida Útil: 6 meses <p>Norma que debe cumplir: NTC 3594</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>
Pan Tajado	<p>No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</p> <ul style="list-style-type: none">- El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<ul style="list-style-type: none">- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.- Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.- Vida útil: 5 días <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>
Miga de pan	
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 Mielles 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>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<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 en Pasta	<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 adicionen, 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>



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS												
	<p>Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.</p> <table border="1"><thead><tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr><tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr><tr><td>FRUTA ENTERA Guayaba, Mandarina, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento</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	Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.	Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.	FRUTA ENTERA Guayaba, Mandarina, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL											
Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras..	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.											
Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.											
FRUTA ENTERA Guayaba, Mandarina, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.	1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.											
Verduras	<p>Deberán presentarse frescas y limpias. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños</p>												



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS									
	<p>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"><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, Zanahoria</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15°C</td><td>5 días</td></tr><tr><td>Cebolla cabeza blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla</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, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días	Cebolla cabeza blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla	4 °C aplicando técnicas de prelistamiento	5 días
VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL								
Tomate, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días								
Cebolla cabeza blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla	4 °C aplicando técnicas de prelistamiento	5 días								
Plátano Verde	<p>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</p> <ul style="list-style-type: none">- Enteros, con la forma característica de la variedad.- De aspecto fresco y consistencia firme.- Exentas de síntomas de deshidratación- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un 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 <p>Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.</p>									
Cereal de Maíz en Hojuela	<p>Puede ser blanca o amarilla. No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos granos de maíz descascarillados y desgerminados de cocción, secado, laminado y horneado, cualquier otro olor o sabor objetables.</p>									
Arroz	<p>Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien</p>									



ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	<p>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	<p>Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. 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>
Yogur	<p>-No contiene azúcar agregada. -Naturalmente tiene un mínimo contenido de lactosa, generalmente apto para intolerantes. -Contiene microorganismos vivos (Lactobacillus Bulgaricus y Streptococcus Termofilus, bífid bacterias, cultivos lácticos) -Es de sabor natural. El yogur resulta más pastoso y consistente que la leche. Una mayor conservación: El yogur puede conservarse durante más tiempo que la leche. Una mayor acidez del gusto: El yogur resulta más ácido. Una tolerancia digestiva más alta: El yogur se digiere mejor.</p>
Galletas tipo Cracker	<p>- Debe cumplir lo establecido en la NTC1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984 y en la Resolución 10593 de 1985. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio</p>



6. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD:

1. Notificar oportunamente al conveniente el número de cupos, por unidad aplicativa correspondiente a cada entrega.
 2. Proporcionar la información necesaria para dar cumplimiento a las obligaciones del conveniente
 3. Recibir en el sitio y plazos convenidos el objeto del contrato.
 4. Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el contrato de suministros
 5. Realizar seguimiento, control y evaluación al cumplimiento de las condiciones necesarias en los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación y distribución de la alimentación escolar en cada una de las Instituciones Educativas.
 6. Verificar las condiciones de calidad de los alimentos, fechas de vencimiento, empaques y marcas, así como también las condiciones higiénicas del personal y el vehículo responsables del transporte
 7. Pagar el valor del contrato en la forma y tiempo pactados
 8. Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.
 9. Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del contrato
- **Lugar de ejecución:** La ejecución del contrato y la entrega de los bienes objeto del contrato será el Municipio de Ituango, Antioquia. Para todos los efectos se tendrá como domicilio contractual el Municipio de Ituango, Antioquia.
 - **Supervisión:** La supervisión, vigilancia y cumplimiento de las obligaciones del contrato estarán a cargo de la Secretaría de Educación, Cultura, Deportes y Recreación, en cabeza del secretario(a) de despacho.
 - **Forma de pago:** El Municipio de Ituango pagará al proponente con el cual suscriba el contrato de la siguiente manera:

La Administración Municipal pagará al CONVENIENTE el valor del contrato, a través de pagos parciales de acuerdo al avance en la prestación del servicio, previa certificación del SUPERVISOR de recibo a entera satisfacción. Para efectos del último pago se debe suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Ituango, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

Los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como a los propios del Municipio de Ituango, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

- **Plazo:** El plazo de ejecución del presente contrato será de ciento once (111) días calendario escolar y/o hasta ejecutar el cien por ciento (100%) de las raciones establecidas en el contrato.



7. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CON LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN

PROCESO COMPETITIVO (Decreto 092 de 2017). Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad.

La modalidad de selección pertinente para ésta contratación, corresponde a un proceso competitivo, el cual finalizará con la adjudicación y posteriormente con la suscripción de un Convenio de Asociación, regulado por el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017 mediante los cuales las entidades públicas se asocian con entidades sin ánimo de lucro para el desarrollo, conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la Ley.

El citado artículo 96 establece que los convenios de asociación se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política y en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el Estado para la satisfacción de los intereses y necesidades colectivas, requiere el aprovisionamiento de bienes y servicios y la ejecución de obras, lo cual obtiene mediante la contratación de los particulares o de las entidades que lo integran; es decir, el contrato o convenio celebrado por las entidades públicas se fundamenta en el interés general, pues es un medio o instrumento al que recurren éstas en aras de conseguir sus objetivos institucionales, desarrollar sus funciones y cumplir la misión que dentro del Estado y la ESAL les ha sido confiada.

Por ello, el contrato o convenio estatal es una forma de actividad administrativa, dado que tiene por objeto la adquisición de bienes, obras y/o servicios tendientes a lograr los fines del Estado, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos, en armonía con los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ésta para su logro.

En consecuencia, el constituyente en el artículo 355 de la Carta Política determinó que el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los Planes Seccionales de Desarrollo.

Como se puede apreciar de la redacción de la norma en referencia, estos acuerdos de voluntades no constituyen simples contratos estatales, en los cuales existe un colaborador de la administración que obtiene un lucro por la prestación de servicios, suministro de bienes u obras, aquí existe un interés común de las partes que concurren a la celebración del negocio jurídico.

Este interés común a las partes se encuentra estructurado para ser un vehículo contractual, financiero y técnico a través del cual se cumplen objetivos claramente delimitados, tanto para la entidad estatal (Plan de Desarrollo) como para la Entidad Sin Ánimo de Lucro – ESAL (objeto social e idoneidad).



Estas circunstancias claramente definen los aspectos diferenciadores de este tipo de acuerdo de voluntades de otros sometidos al señalado Estatuto Contractual, siendo una de sus principales aristas el tema lucrativo. En estos contratos no debe existir lucro para las ESAL que contribuyen a la ejecución de actividades que le aportan a su labor o giro ordinario, en otras palabras, en la ejecución del objeto acordado en el contrato, de una parte, se encuentran haciendo actividades para las cuales han sido concebidas en su creación, pero además de ello, contribuyen al cumplimiento de los fines y metas fijadas en el respectivo Plan de Desarrollo.

Dada esta argumentación y los recursos dispuestos por una entidad pública al suscribir estos acuerdos de voluntades y bajo el entendimiento de que no constituyen contratos que persigan un fin de lucro, resulta entendible y apropiado que estos sean invertidos directamente en las actividades y bajo los costos y rubros establecidos por las partes al momento de planear su celebración.

Así las cosas, en estos acuerdos de voluntades es necesario que lo proyectado presupuestalmente posea coherencia y consistencia con lo realizado en la ejecución del negocio jurídico, siendo además necesario que los recursos no invertidos o no justificados a través de documentos idóneos como facturas, cuentas de cobro, documento de egreso, entre otros durante la ejecución, sean devueltos o reintegrados a la entidad estatal aportante. La Constitución Política señala en su artículo 2º, entre otros, como fines esenciales del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general, y garantizarla efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.

Tomando en consideración que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, de conformidad con lo establecido en los artículos 113 y 209 de la Constitución Política, 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, debiendo coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.

La jurisprudencia constitucional en la Sentencia C-671 de 1999, al hacer el análisis de constitucionalidad del artículo 96 de la ley 489 de 1998, indicó que el propósito primordial de este tipo de relaciones contractuales es el impulso de programas y actividades de interés público que se encuentren establecidos en los respectivos planes de desarrollo del nivel al que pertenezca la entidad contratante. En tal sentido, el régimen especial de este tipo de contratos señalados en esta norma no vulnera los principios establecidos en la Carta Política, máxime si se trata de un instrumento legal que busca el beneficio colectivo.

Atendiendo que la función administrativa está al servicio de los intereses generales de la sociedad, que la población a la cual está dirigida la alimentación escolar se encuentra ubicada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, población en que se refleja con mayor impacto la situación económica mundial y nacional que es prioridad la atención de los niños y niñas matriculados en las instituciones educativas públicas en el Municipio, se acudirá en la contratación de persona jurídica sin ánimo de lucro a través del régimen especial contemplado en el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017.



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

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

De acuerdo a lo anterior, se asigna como presupuesto de este proceso la suma de: **DOS MIL SEISCIENTOS QUINCE MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS M/L (\$2.615.192.993,88).**

ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

Para el análisis económico que soporta el valor estimado del contrato, se consideró las siguientes variables: demanda de estudiantes, localización, disponibilidad de recursos, impuestos, y demás costos indirectos del proyecto.

Las variables consideradas para calcular el presupuesto de la respectiva contratación, así como su monto y el de los costos asociados a la ejecución del contrato, están debidamente soportadas.

El futuro objeto a contratar está considerado en el Plan de Desarrollo municipal, y hace parte del proyecto

ANÁLISIS DE LA OFERTA:

Durante los años, 2023, 2024 y 2025 los municipios, han realizado las siguientes contrataciones relacionadas con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, donde se incluyen algunos ítems objeto del presente contrato.

COMPARATIVO CONTRATACIÓN EN OTROS ENTES TERRITORIALES

AÑO	ENTIDAD	PROCESO	TIPO PROCESO	OBJETO	VALOR CONTRATO
2023	Municipio de Fredonia, Antioquia	SAMC001-2020BS	Régimen Especial	Operación y suministro del programa de alimentación escolar (PAE) en los establecimientos educativos del municipio de Fredonia por 49 días calendario de acuerdo al convenio 2019AS390072	\$218.481.433



2023	Municipio de Tâmesis, Antioquia	Convenio Interadministrativo SESD-002-2023	Régimen Especial	Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar JORNADA ÚNICA, para los niños, niñas y adolescentes del ITA de Tâmesis y de la IE San Antonio de Padua; Instituciones Educativas oficiales de Tâmesis.	\$522.535.000
2023	Municipio de retiro, Antioquia	PROCESO COMPETITIVO09 2-05-2023	Régimen Especial	Unir Esfuerzos Técnicos, Administrativos Y Financieros Para La Prestación De Servicios De Implementación Del Programa De Alimentación Escolar - Pae, Dirigido A Los Niños, Niñas, Adolescentes Y Jóvenes Con Matrícula Oficial Del Municipio De El Retiro	\$1,998,761,924
2024	Municipio de Cáceres Antioquia	cca - 003 - 2024	Régimen Especial	Aunar Esfuerzos Técnicos, Administrativos Y Financieros Para La Ejecución Del Programa De Alimentación Escolar Pae, Dirigido A Los Niños, Niñas, Adolescentes Y Jóvenes Con Matrícula Oficial Del Municipio De Cáceres Para La Vigencia 2025	\$4,777,687,498



ALCALDÍA DE ITUANGO

2024	MUNICIPIO DE ENTRERRÍOS	Convenio No. 005-2024	Régimen Especial	Aunar esfuerzos administrativos, financieros y logísticos para la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE) a través del cual se brinda un complemento alimentario nutricional a los niños, niñas y jóvenes del municipio de Entrerríos - Antioquia	\$700,216,767
2024	ALCALDÍA MUNICIPIO DE SAN ROQUE	PROCESO COMPETITIVO 003-2024	Régimen Especial	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN ROQUE-ANTIOQUIA, VIGENCIA 2025	\$1,778,901,486
2025	MUNICIPIO DE ARGELIA	IP-ESAL-03-2025	Régimen Especial	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES, ESTUDIANTES	\$760,075,701



				MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ARGELIA DE MARÍA ANTIOQUIA, EN LA VIGENCIA DEL AÑO 2026	
2025	MUNICIPIO DE MONTEBELLO	ESAL-06-2024	Régimen Especial	INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE MONTEBELLO-ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2025	\$513,574,898.98
2025	MUNICIPIO DE CACERES	CA - 006 - 2025	Régimen Especial	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL	\$4.420.048.142



RUBRO PRESUPUESTAL, CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Y NOMBRE Y NÚMERO DE RADICADO DEL PROYECTO EN EL BANCO DE PROYECTOS.

Rubro presupuestal:

Aporte Departamento de Antioquia - Vigencias Futuras Excepcionales autorizadas mediante Ordenanza Nro. 37 del 10 de septiembre de 2025 por la Asamblea Departamental de Antioquia.

Aporte municipio de Ituango - Vigencias Futuras Excepcionales autorizadas mediante Acuerdo Nro. 020 del 9 de octubre de 2025 por el Concejo Municipal de Ituango.

OTROS GASTOS

El futuro contrato que se genere a partir del presente proceso contractual, involucra necesariamente gastos tributarios, de contratación y administrativos, los cuales también se tuvieron en cuenta y se incluyen para determinar el costo total del presente estudio.

Aspectos Tributarios y Otros Gastos

La siguiente tabla es **meramente informativa**, en caso de que se haya omitido alguno, no exime de responsabilidad al contratista de asumirlo, como tampoco a la entidad de cobrarlo ya que en todo caso se impone el principio de legalidad del impuesto o de la deducción, el cual debe ser consultado por el contratista antes de suscribir el contrato.

El presupuesto asignado comprende todos los costos que pueda generar el objeto de esta, por lo tanto, el conveniente deberá considerar todos los costos en que pudiera incurrir antes y durante la ejecución del convenio; así como todos los valores correspondientes a los impuestos, gravámenes y demás erogaciones necesarias para la celebración y ejecución del convenio, los cuales son por cuenta del adjudicatario y no darán lugar a ningún desembolso adicional al de los precios pactados.

La entidad al determinar el presupuesto oficial tuvo en consideración las retenciones que, por Ley Nacional, Departamental y Municipal son aplicables a esta modalidad de contratación, así

RETENCIONES	TARIFA
ESTAMPILLA PROCULTURA	2%
ESTAMPILLA CBA	4%
ESTAMPILLA PRO HOSPITAL	1%
ESTAMPILLA PRO DEPORTE	2.5%
ESTAMPILLA PRO ELECTRIFICACIÓN RURAL	0.5%
ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	2%

Gastos Administrativos

En este rubro se consideran todos los costos administrativos en que puede incurrir la conformación y funcionamiento de un consorcio, unión temporal o gastos adicionales de



administración que implica asumir uno o varios contratos con las características que tiene este tipo de procesos.

9. INDICADORES DE IDONEIDAD

10.1. CAPACIDAD JURÍDICA

- a) Que el objeto social esté relacionado con el servicio de alimentación y/o ejecución de programas nutricionales, de modo que le permita y habilite para presentar la propuesta y celebrar el contrato.
- b) Su existencia jurídica (antigüedad) debe tener como mínimo más de **veinticinco (25) años** contados a partir de la fecha del acta de constitución hasta el cierre de este proceso.
- c) Su duración, contada a partir de la fecha de cierre del presente proceso, no debe ser inferior al plazo de ejecución del contrato y treinta (30) meses más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes en materia de liquidación de contratos.
- d) No encontrarse incurso – la ESAL y su representante legal - en causales de inhabilidad, incompatibilidad y conflicto de intereses que le impidan celebrar contratos con el Estado.
- e) No reportar la imposición de multas ni sanciones por incumplimientos en la ejecución de obligaciones contractuales.
- f) Actuar a través de su representante legal o apoderado debidamente facultado para obrar en su nombre y representación y para comprometerla en la presentación de la propuesta y la celebración y ejecución del contrato que se derive del proceso competitivo. Cuando de conformidad con el documento respectivo, el representante legal o apoderado de la ESAL no tenga facultades suficientes para presentar la propuesta o para celebrar el contrato, se deberá anexar a la propuesta el acta en la que conste la decisión del órgano social competente, que autorice la presentación de la misma y la suscripción del contrato.

10.2. CAPACIDAD FINANCIERA

El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP o en los documentos contables vigente y en firme.

Indicadores de capacidad financiera

Indicador	Índice requerido
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 2,0
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0,40
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 2,0

OBSERVACION: No será exigible la inscripción de los oferentes en Registro Único de Proponentes, pero si lo están, los anteriores indicadores serán verificados en tal documento. En caso contrario, se anexarán los documentos contables en los cuales pueda ser verificada la información.

Cuando se trate de Proponente Plural, cada indicador se evalúa mediante la sumatoria ponderada de los componentes del indicador, tomando para el efecto el valor del componente acreditado por cada integrante multiplicado por su respectiva participación en la figura asociativa, así:



$$\text{Indicador}_x = \frac{\sum_i^n (\text{Numerador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}{\sum_i^n (\text{Denominador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}$$

Dónde: x corresponde a los indicadores de liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de intereses. n corresponde al número de integrantes del proponente plural. Para el caso del Proponente Plural, todos los integrantes que lo conforman deben aportar el Registro Único de Proponentes.

Para los indicadores que son valores absolutos, como el capital de trabajo y el patrimonio se calcularán con la sumatoria de los indicadores de los integrantes del proponente plural.

Toda vez que el cálculo del indicador de liquidez y del indicador de razón de cobertura de interés puede dar una indeterminación (división por cero), si se materializa la hipótesis anterior y el proponente se presenta: a) A título individual, se considera que “cumple”, b) En alguna de las formas asociativas permitidas por la ley donde el cálculo de los indicadores de todos los integrantes es indeterminado, se considera que “cumple” y c) En las formas asociativas permitidas por la ley donde el cálculo de los indicadores de todos los integrantes no es indeterminado, en este caso entre el(los) integrante(s) a(los) cual(es) se le(s) pueda calcular el(los) indicador(es) respectivo(s) deberán acreditar tal(es) indicador(es) teniendo en cuenta que para este caso en particular el indicador de la forma asociativa se obtendrá del promedio de los indicadores del(los) integrante(s) a(los) cual(es) se le(s) pueda calcular el(los) indicador(es) respectivo(s).

Sin perjuicio de lo anterior, ni el proponente individual ni ninguno de los integrantes de las formas asociativas permitidas por la ley podrá(n) acreditar un indicador de razón de cobertura de intereses menor que cero (0) so pena de considerar la propuesta como “no cumple” la capacidad financiera.

10.3. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP vigente y en firme.

Indicadores de capacidad organizacional

Indicador	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a 0,85
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0,35

Cuando se trate de Proponente Plural, cada indicador se evalúa mediante la sumatoria ponderada de los componentes del indicador, tomando para el efecto el valor del componente acreditado por cada integrante multiplicado por su respectiva participación en la figura asociativa, así:

$$\text{Indicador}_x = \frac{\sum_i^n (\text{Numerador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}{\sum_i^n (\text{Denominador Acreditado Proponente}_i \times \text{Participación}_i)}$$



Donde: x corresponde a los indicadores de rentabilidad de patrimonio y rentabilidad de activos. n corresponde al número de integrantes del proponente plural.

Sin perjuicio de lo anterior, ni el proponente individual ni alguno de los integrantes de las formas asociativas permitidas por la ley podrá(n) acreditar un indicador de rentabilidad sobre el patrimonio y/o rentabilidad sobre activos menor que cero so pena de considerar la propuesta como “no cumple” la capacidad organizacional.

10.4 CAPACIDAD LOGISTICA Y DE OPERACIÓN

Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico – sanitarios, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico. El operador responderá por los actos y omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa. Dicho requisito se acredita a través de certificación sobre realización de capacitación en manipulación de alimentos.

a. INDICADORES DE EXPERIENCIA

a) El participante debe estar inscrito en el SECOP como ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO – ESAL.

Experiencia específica:

b) El proponente deberá acreditar una experiencia específica representada en la celebración de mínimo cinco (5) contratos y/o convenios celebrados con entidades públicas o privadas, ejecutados en convenios de operación del PAE o similares a la fecha del cierre del proceso, lo cual deberá probar con las certificaciones respectivas, siempre que se trate de programas de alimentación o actividades afines o asociados a este. Y que correspondan con las siguientes características:

- b. El valor de los contratos deberá sumar una cuantía igual o superior al cien por ciento (100%) del Presupuesto Oficial del presente proceso de selección expresado en SMMLV
- c. El plazo de los contratos deberá sumar un periodo de ejecución igual o superior al plazo de ejecución del contrato derivado de la presente licitación.
- d. El objeto prestacional de los contratos aportados deberá corresponder al servicio de alimentación a diferentes grupos poblacionales.

11. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.

Se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.



El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.

La entidad deberá tipificar, los riesgos que puedan presentarse en el desarrollo del contrato, con el fin de estimar cualitativa y cuantitativamente la probabilidad e impacto, y señalar el sujeto contractual que soportará, total o parcialmente, la ocurrencia de la circunstancia prevista en caso de presentarse, a fin de preservar las condiciones iniciales del contrato.

Dicho análisis se encuentra en el documento anexo al pliego de condiciones y a los estudios previos el cual es publicado en el portal de www.contratos.gov.co

12. GARANTÍAS

El Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá, a favor del Municipio, como mecanismo de cobertura del riesgo derivado del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales, cualquiera de las garantías autorizadas por el Decreto 1082 de 2015, a saber: (1) Pólizas de seguros, (2) Fiducia mercantil en garantía, (3) Garantía bancaria a primer requerimiento; (4) Endoso en garantía de títulos valores y depósito de dinero en garantía, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, o una sociedad fiduciaria, o una entidad financiera sometida a vigilancia y control de la Superintendencia Financiera, legalmente establecida en Colombia, con el fin de cubrir los perjuicios derivados de las obligaciones, así:

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA:

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Garantía de seriedad de la oferta, (Deberá aportar recibo de pago de la garantía)	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.

GARANTÍAS DEL CONTRATO:

De conformidad con el análisis de riesgo que se acaba de enunciar se hace necesaria la exigencia de las siguientes garantías.

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Durante la vigencia de ejecución del contrato y seis (6) meses más	Diez (10%) por ciento del valor del contrato.
Calidad del servicio	Durante la vigencia de ejecución del contrato y seis (6) meses más	Diez (10%) por ciento del valor del contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales	Duración del contrato y 3 años mas	Diez (10%) por ciento del valor del contrato.
Responsabilidad civil extracontractual	Durante la vigencia del contrato	200 S.M.M.L.V



El asegurado y/o beneficiario será el **MUNICIPIO DE ITUANGO, ANTIOQUIA**

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, la póliza de responsabilidad civil extracontractual deberá contener las siguientes coberturas adicionales:

Cada una por el cien por ciento (100%) del valor asegurado:

Daño emergente y lucro cesante	Evento/vigencia
Perjuicios extra patrimoniales	Evento/vigencia

Cada una por el treinta por ciento (30%) del valor asegurado

Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas	Evento/vigencia
Patronal	Evento/vigencia
Cruzada	Evento/vigencia
Parqueaderos	Evento/vigencia
Vehículos propios y no propios	Evento/vigencia
Bienes bajo cuidado, control y custodia	Evento/vigencia

En la póliza de responsabilidad extracontractual solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida. Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada no serán admisibles.

Este amparo deberá presentar cláusula de no cancelación o no renovación a noventa (90) días.

En el evento en que no se llegare a liquidar el contrato dentro del término previsto de Seis (6) meses, después de terminado el plazo de ejecución del mismo, se ampliará la vigencia de la garantía única para el amparo de Cumplimiento por 24 meses más, de conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Para este efecto, el interventor o supervisor según sea el caso, deberá verificar el cumplimiento de esta obligación y requerir oportunamente al contratista de ser necesario, para que proceda con la ampliación de la vigencia de la garantía, en cuyo caso, los gastos que se deriven de la ampliación de la vigencia de la garantía también deberá asumírselos el contratista.

De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso. El incumplimiento de la obligación del CONVENIENTE de mantener la suficiencia de la garantía, facultará al Municipio para declarar la caducidad del contrato.



13. CRITERIOS DE PONDERACIÓN

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

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.1 al 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, y el Manual Explicativo de los Capítulos de Contratación Pública de los Acuerdos Comerciales Negociados por Colombia para Entidades Contratantes, por la cuantía del proceso, se encuentra cobijada por:

Colombia – Triángulo Norte (únicamente con Guatemala).

La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Original Firmado

LYLLIANA ROSA TAPIAS ECHAVARRÍA
Secretaría de Educación, Cultura, Deportes y Recreación

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Proyectó y Revisó Componente Jurídico	Daniela Pamela Pereira Valderrama	Asesora Jurídica Externa en Contratación Estatal	Original Firmado
Proyectó y Revisó Componente Técnico	Lylliana Rosa Tapias Echavarría	Secretaría de Educación, Cultura, Deportes y Recreación	Original Firmado
Aprobó	Javier De Jesús Parias Posso	Alcalde Municipal	Original Firmado

Los firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, lo presentamos para la firma.