ALCALDÍA DE ITUANGO

INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO CA-001-2026

CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO

OBJETO

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

DICIEMBRE DE 2026

INTRODUCCIÓN

Esta invitación ha sido elaborada de acuerdo con los postulados señalados por el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, el Decreto 092 de 2017 y demás normas complementarias; para tal efecto, se han realizado los estudios y documentos previos, con base en los requerimientos formulados por El MUNICIPIO, los cuales cumplen con los requisitos establecidos en la ley y en sus decretos reglamentarios.

Se solicita seguir la metodología de elaboración de la propuesta señalada en este documento, con el objeto de obtener claridad y ofrecimientos de la misma índole que permitan una escogencia objetiva de una entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.

Se recuerda a los proponentes que de acuerdo con la Ley 80 de 1993, el particular que contrata con el Estado adquiere la calidad de colaborador del mismo en el logro de sus fines y, por lo tanto, cumple una función social que implica obligaciones, sin perjuicio de los derechos que la misma ley le otorga.

Igualmente, para efectos de la responsabilidad penal, se consideran particulares que cumplen funciones públicas en todo lo concerniente a la celebración, ejecución y liquidación del convenio, por lo tanto, están sujetos a la responsabilidad que en esta materia señala la ley a los servidores públicos.

Las expresiones proponente u oferente usadas en el presente documento tienen el mismo significado.

Se recomienda a los proponentes que antes de elaborar y presentar sus propuestas, tengan en cuenta lo siguiente:

1. Verificar que no se encuentren dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones para contratar.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 1474 de 2011, aplican al presente proceso de selección las siguientes causales de inhabilidad:

Artículo 1°. Inhabilidad para contratar de quienes incurran en actos de corrupción. El literal j) del numeral 1 del artículo 8° de la Ley 80 de 1993 quedará así:

Las personas naturales que hayan sido declaradas responsables judicialmente por la comisión de delitos contra la Administración Pública cuya pena sea privativa de la libertad o que afecten el patrimonio del Estado o quienes hayan sido condenados por delitos relacionados con la pertenencia, promoción o financiación de grupos ilegales, delitos de lesa humanidad, narcotráfico en Colombia o en el exterior, o soborno transnacional, con excepción de delitos culposos.

Esta inhabilidad se extenderá a las ESAL en las que sean socias tales personas, a sus matrices y a sus subordinadas, con excepción de las ESAL anónimas abiertas.

La inhabilidad prevista en este literal se extenderá por un término de veinte (20) años.

NOTA: Expresión subrayada declarada INEXEQUIBLE por la Corte Constitucional mediante Sentencia C-630 de 2012.

Artículo 2°. *Inhabilidad para contratar de quienes financien campañas políticas. El numeral 1 del artículo 8° de la Ley 80 de 1993 tendrá un nuevo literal k), el cual quedará así:*

Las personas que hayan financiado campañas políticas a la Presidencia de la República, a las gobernaciones o a las alcaldías con aportes superiores al dos punto cinco por ciento (2.5%) de las sumas máximas a invertir por los candidatos en las campañas electorales en cada circunscripción electoral, quienes no podrán celebrar contratos con las entidades públicas, incluso descentralizadas, del respectivo nivel administrativo para el cual fue elegido el candidato.

La inhabilidad se extenderá por todo el período para el cual el candidato fue elegido. Esta causal también operará para las personas que se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad, o primero civil de la persona que ha financiado la campaña política.

Esta inhabilidad comprenderá también a las ESAL existentes o que llegaren a constituirse distintas de las anónimas abiertas, en las cuales el representante legal o cualquiera de sus socios hayan financiado directamente o por interpuesta persona campañas políticas a la Presidencia de la República, a las gobernaciones y las alcaldías.

La inhabilidad contemplada en esta norma no se aplicará respecto de los contratos de prestación de servicios profesionales.
(…)

Artículo 90. Inhabilidad por incumplimiento reiterado. Quedará inhabilitado el contratista que incurra en alguna de las siguientes conductas:

a) Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante una misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales;

b) Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por los menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales;

c) Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

La inhabilidad se extenderá por un término de tres (3) años, contados a partir de la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita en el texto del respectivo certificado.

Parágrafo. La inhabilidad a que se refiere el presente artículo se extenderá a los socios de sociedades de personas a las cuales se haya declarado esta inhabilidad, así como las sociedades de personas de las que aquellos formen parte con posterioridad a dicha declaratoria.

2. Examinar rigurosamente el contenido de la invitación, los documentos que hacen parte del mismo y las normas que regulan la contratación administrativa con el Estado, especialmente lo contenido en el artículo 355 constitucional y lo desarrollado por el Decreto 092 de 2017.

3. Adelantar oportunamente los trámites tendientes a la obtención de los documentos que deben allegar con las propuestas y verificar que contiene la información completa que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos en la ley y en la presente invitación.

4. Suministrar toda la información requerida en la presente invitación.

5. Diligenciar totalmente los anexos contenidos en esta invitación.

POR LO EXPUESTO, SE REITERA LA CONVENIENCIA DE LEER DETENIDAMENTE EL PRESENTE DOCUMENTO Y AJUSTARSE A LOS REQUERIMIENTOS Y TÉRMINOS PREVISTOS.

El MUNICIPIO informa que todos los documentos que expida durante el desarrollo del presente proceso competitivo de selección serán publicados y podrán consultarse por cualquier interesado en el Portal Único de Contratación – SECOP II cuya dirección electrónica es http://www.colombiacompra.gov.co

CRONOGRAMA Y TRÁMITE DE LA CONVOCATORIA

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR Y RESPONSABLE
Publicación del análisis del sector, del estudio previo del convenio, de la invitación a presentar oferta, y del certificado de disponibilidad presupuestal respectivo.	13 de enero de 2026 4:30 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Plazo para presentar observaciones a la invitación a proceso competitivo ESAL	Hasta el 14 de enero de 2026 a las: 04:30 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Plazo para presentar ofertas – cierre Invitación Pública a proceso competitivo ESAL.	Hasta el 15 de enero de 2026 a las: 04:30 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Acto de apertura de Propuestas.	Hasta el 15 de enero de 2026 a las: 04:32 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Verificación de los documentos habilitantes y ponderación de la oferta.	15 de enero de 2026	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II

Publicación y traslado del informe de verificación y evaluación. Período presentación de observaciones y de subsanación ofertas	16 de enero de 2026 a las: 02:00 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Plazo único para formular observaciones a la evaluación de las ofertas.	Del 16 al 19 de enero de 2026 02:00 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierta	19 de enero de 2026	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II
Plazo para suscribir el Contrato	19 de enero de 2026	https://www.colombiacompra.gov.co/ SECOP II

CAPÍTULO I

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. FUNDAMENTOS DEL PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN.

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 el artículo 2°, entre otros, como fines esenciales del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general, y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.

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.

1.2. ANALISIS SOBRE LA PROCEDENCIA PARA LA CONTRATACION CON ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO CONFORME A LOS PRESUPUESTOS SEÑALADOS EN EL ARTICULO 2º DEL DECRETO 092 DE 2017.

Señala la norma indicada lo siguiente:

*"*Artículo 2. Procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad. Las Entidades Estatales del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del artículo 355 de la Constitución Política y del presente decreto, siempre que el Proceso de Contratación reúna las siguientes condiciones: a) Que el contrato no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato; y

En lo que respecta a la exigencia del literal (a) de la norma en comento, hemos de afirmar que el contrato que llegare a celebrarse, en estricto rigor no comporta una relación conmutativa que se traduzca en una contraprestación directa a favor del Municipio de Ituango, pues no se trata de suministrarle y/o dotarla de insumos o bienes con los cuales se asegure el funcionamiento de la entidad, ni de transferirle activos físicos o financieros, sino de beneficiar directamente a la población en edad escolar con el suministro del complementario alimentario y materializar así los derechos fundamentales a la educación y la salud.

El análisis siguiente se relaciona con lo señalado en el Artículo 3 del Decreto 092 de 2017 cuyo texto literalmente informa:

"ARTÍCULO 3º: Reconocida idoneidad. La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal. La Entidad Estatal debe definir en los Documentos del Proceso las características que debe acreditar la entidad sin ánimo de lucro…".

Sobre este tópico volveremos adelante cuando se establezcan los requisitos habilitantes exigibles para participar en el presente proceso.

Hecho el anterior análisis, el Municipio de Ituango considera que, por las motivaciones fácticas y legales aquí expuestas, resulta conveniente dar apertura a la convocatoria que permita elegir una ESAL que opere el Programa de Alimentación Escolar.

1.3. OTROS SOPORTES JURIDICOS DE LA CONTRATACIÓN

Al análisis jurídico inicialmente planteado, se adicionan disposiciones legales con miras a respaldar la modalidad de contratación elegida, a saber:

El artículo 355 de la Constitución Política dispone: "... El gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de desarrollo…"

La motivación reseñada en el inciso 3º del Decreto 092 de 2017 dice que, en reiterada jurisprudencia, la Corte Constitucional ha sostenido que "el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del Estado para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del Estado Social de Derecho".

1.4. IDIOMA

Las propuestas, comunicaciones, aclaraciones, modificaciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso competitivo de selección, se harán en idioma castellano.

1.5. DOCUMENTOS

Forman parte integral del presente convenio de asociación:

Los estudios y documentos previos.
El Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
La Invitación.
Las adendas y comunicaciones que expida El MUNICIPIO en desarrollo del presente proceso competitivo de selección.
Las propuestas con todos sus anexos.
Los informes de verificación.
Los demás documentos que se alleguen y se expidan dentro del proceso.
La minuta del contrato

1.6. ACCIONES ANTICORRUPCIÓN

En el evento que las veedurías ciudadanas, El MUNICIPIO, los proponentes o un ciudadano adviertan hechos constitutivos de corrupción, los pondrán inmediatamente en conocimiento de las autoridades competentes, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiere lugar, a través de las direcciones electrónicas de la Presidencia de la República: www.presidencia.gov.co, y del Portal de Único de Contratación Estatal – SECOP II: http://www.colombiacompra.gov.co/.

1.7. DERECHOS Y DEBERES DEL PROPONENTE.

1.7.1. Los establecidos en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993.

1.7.2. La oportunidad de conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan o adopten, para lo cual se han señalado en esta invitación, etapas que permiten el conocimiento de dichas actuaciones y la posibilidad de expresar sus observaciones.

El desarrollo del presente proceso competitivo de selección es de carácter público, respetando la reserva de que gocen legalmente las patentes, procedimientos y privilegios. Los proponentes deberán indicar cuáles de los documentos aportados son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 4 del artículo 24 de la Ley 80 de 1993. Si el proponente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda la oferta es pública.

1.7.3. El oferente que formule propuestas en las que se fijen condiciones económicas y de contratación artificialmente bajas con el propósito de obtener la adjudicación del convenio, responderá conforme a las leyes vigentes e igualmente responderá por haber ocultado al contratar, inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa o por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

1.7.4. Cuando sobrevenga una inhabilidad o incompatibilidad dentro del presente proceso, se entenderá que el proponente renuncia a la participación en el proceso competitivo de selección y a los derechos surgidos del mismo, para lo cual, deberá informar tal hecho oportunamente. Si la inhabilidad o incompatibilidad sobreviene en uno de los miembros de un Consorcio o Unión Temporal este cederá su participación a un tercero, previa autorización del MUNICIPIO Así mismo deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el artículo 1 de la Ley 1296 de 2009, que señala:

“ARTICULO 1°. El inciso tercero del artículo 1° de la ley 1148 de 2007, modificatorio del artículo 49 de la ley 617 de 2000, quedará así:”

“Los cónyuges o compañeros permanentes de los gobernadores, diputados, alcaldes municipales y distritales, concejales municipales y distritales y sus parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad; segundo de afinidad, o primero civil no podrán ser contratistas del respectivo departamento, distrito o municipio, o de sus entidades descentralizadas, ni directa, ni indirectamente.”

1.7.5. No incurrir en la conducta descrita en el artículo 16 de la Ley 1474 de 2011 sobre “CORRUPCIÓN PRIVADA”.

1.8. OBJETO DEL PROCESO DE COMPETITIVO DE SELECCIÓN.

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

1.9. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC.

El objeto del presente proceso, esto es, el desarrollo de proyectos o actividades relacionadas con la atención a población vulnerable y el desarrollo de procesos de formación, se encuentran incluidos en los siguientes códigos de clasificación de bienes y servicios 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** Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	**10** Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	**17** Servicios de Cafetería
CÓDIGO UNSPSC: 901017			

1.10. PLAZO

El plazo de ejecución del convenio que resulte del presente proceso competitivo de selección será por el término de **CIENTO ONCE (111) DÍAS** calendario escolar y/o hasta ejecutar el cien por ciento (100%) de las raciones establecidas en el contrato, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previa expedición de registro presupuestal y aprobación de las garantías requeridas.

1.11. ESPECIFICACIONES

Las condiciones técnicas mínimas para el desarrollo de los programas de interés público del presente proceso se encuentran en los estudios previos publicados para el presente proceso.

1.12. DECLARACIÓN DE COMPROMISO

El proponente debe manifestar en la propuesta que cumplirá con la capacidad operacional, administrativa y especificaciones técnicas, características, condiciones, actividades y obligaciones mínimas proporcionadas en el presente documento.

1.13. LOCALIZACIÓN

El lugar de ejecución del convenio resultante de este proceso es el Municipio de Ituango (Antioquia) área urbana y rural.

1.14. FINANCIACIÓN O PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor total del convenio será 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 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)** 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:

ALCALDÍA DE ITUANGO

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 CIEN (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

REGULAR MAYORITARIO
$3.549

VALOR DÍA 4 HORAS	**$ 63.659,00**
VALOR DÍA 5 HORAS	**$ 73.430,00**
VALOR DÍA 7 HORAS	**$ 92.972,00**
VALOR DÍA 8 HORAS	**$ 102.743,00**
TOTAL VALOR DÍA MANIPULADORAS	**$ 332.804,00**

MANIPULADORAS 4 HORAS	**79**
MANIPULADORAS 5 HORAS	**13**
MANIPULADORAS 7 HORAS	**14**
MANIPULADORAS 8 HORAS	**7**
TOTAL MANIPULADORAS	**113**

VALOR MESES 4 HORAS	$ 593.429.198
VALOR MESES 5 HORAS	$ 112.641.620
VALOR MESES 7 HORAS	$ 153.589.744
VALOR MESES 8 HORAS	$ 84.865.718
TOTAL VALOR MESES MANIPULADORAS	**$ 944.526.280**

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
	SUBTOTAL MES DE ENERO					**$ 120.066.900**
FEBRERO	4 HORAS	79	$ 63.659	$ 5.029.061	21	$ 105.610.281
	5 HORAS	13	$ 73.430	$ 954.590	21	$ 20.046.390
	7 HORAS	14	$ 92.972	$ 1.301.608	21	$ 27.333.768
	8 HORAS	7	$ 102.743	$ 719.201	21	$ 15.103.221
	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
	SUBTOTAL 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
	SUBTOTAL 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
	SUBTOTAL 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
	SUBTOTAL 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**

ALCALDÍA DE ITUANGO

RELACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS										
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Cupos	Nro. De Manipuladoras	Horas Día	Valor Día	Valor Día por Manipuladoras	Total Días 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 ARAÑAS	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	2053610043019	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	RURAL	22	1	4	$ 63.659	$ 63.659	118	$ 7.511.762
77	**10536100044301**	**E.U. COLEGIO PEDRO NEL 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 Impliemento de Aseo
1	Lavaloza 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**

ALCALDÍA DE ITUANGO

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 Impliemento de Aseo**
1	Lavaloza Crema en presentación en contenedor plástico por 1.000 Gramos	Unidad	1	$ 10.000	$ 10.000	86	4	344
2	Esponja Multiusos para limpieza de utensilios de cocina	Unidad	3	$ 870	$ 2.610	86	4	1032
3	Esponja 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**

ALCALDÍA DE ITUANGO

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON HASTA DE SESENTA (60) CUPOS					
Nro.	Código DANE	Nombre Establecimiento Educativo	Zona	Cupos	Nro. de Kits
1	205361000043004	C.E.R. ALTO DE SAN AGUSTIN	RURAL	7	1
2	205361000043002	C.E.R. ALTO DEL LIMON	RURAL	3	1
3	205361000084705	C.E.R. ANTONIO JOSE DE SUCRE	RURAL	3	1
5	205361000084714	I.E.R ANTONIO NARIÑO	RURAL	25	1
7	205361000043013	C.E.R. BAJO INGLES	RURAL	37	1
8	205361000204115	C.E.R. BIRRI BIRRI	RURAL	21	1
9	205361000084708	C.E.R BUENAVISTA	RURAL	10	1
10	205361000032403	C.E.R. CHISPAS	RURAL	10	1
11	205361000043009	C.E.R. CHUSCAL	RURAL	5	1
12	205361000102924	C.E.R. EL ARO	RURAL	36	1
13	205361000019706	C.E.R EL CAPOTE	RURAL	2	1
14	205361000201009	C.E.R. EL CARDAL	RURAL	28	1
15	205361000043018	I.E.R. EL CEDRAL	RURAL	60	1
16	205361000102923	C.E.R. EL CEIBO	RURAL	4	1
17	205361000019713	C.E.R. EL HERRERO	RURAL	9	1
18	205361000084712	C.E.R. EL NARANJO	RURAL	7	1
19	205361000019704	C.E.R. EL OLIVAR	RURAL	14	1
21	205361000102903	C.E.R. EL RECREO	RURAL	11	1
22	205361000032408	C.E.R. EL RIO	RURAL	13	1
23	205361000102902	C.E.R. EL TEJAR	RURAL	6	1
24	205361002114	C.E.R. EL YOLOMBO	RURAL	3	1
25	205361000204112	C.E.R. EL TORRENTE	RURAL	5	1
26	205361000043006	C.E.R. EL ZARZAL	RURAL	8	1
28	205361000043015	C.E.R. FALDA DE LAS ARAÑAS	RURAL	9	1
29	205361000043012	C.E.R. FATIMA	RURAL	26	1
30	205361000019717	C.E.R. FILO DE PAVAS	RURAL	5	1
31	205361000102904	C.E.R. GUAYAQUIL	RURAL	17	1
32	205361000192401	C.E.R. INDIGENISTA SAN MATIAS	RURAL	48	1
34	205361000032410	C.E.R. JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	RURAL	6	1
36	205361000084711	C.E.R. JOSE MANUEL TAPARCUA	RURAL	9	1
38	205361000102925	C.E.R LA AMERICA	RURAL	3	1
39	205361000102906	C.E.R. LA CAMELIA	RURAL	12	1
40	205361000019710	C.E.R. LA CANDELARIA	RURAL	10	1
41	205361000020107	C.E.R LA CIENAGA	RURAL	7	1
42	205361000019711	C.E.R. LA CONCORDIA	RURAL	8	1
43	205361000020106	C.E.R. LA CRISTALINA	RURAL	3	1
44	205361000102909	C.E.R. LA ESTRELLA	RURAL	3	1
45	205361000204123	C.E.R. LA FLECHA	RURAL	3	1
46	205361000084710	C.E.R. LA FLORIDA	RURAL	45	1
47	205361000043003	C.E.R. LA GEORGIA	RURAL	33	1
48	205361000084713	C.E.R. LA GIRALDO	RURAL	12	1
49	205361000084707	C.E.R. LA HONDA	RURAL	28	1
50	205361000102910	C.E.R. LA LOMITA	RURAL	22	1
51	205361000020113	C.E.R. LA PALIZADA	RURAL	6	1
52	205361000020112	C.E.R. LA PALOMA	RURAL	6	1
53	205361000032405	C.E.R. LA PAZ	RURAL	7	1
55	205361000043019	C.E.R LA PRENSA	RURAL	3	1
56	205361000204117	C.E.R. LA RICA	RURAL	11	1
57	205361000204107	C.E.R LA SOLEDAD	RURAL	4	1
58	205361000020105	C.E.T LA SEBASTIANA	RURAL	4	1
59	205361000043010	C.E.R. LAS CUATRO	RURAL	18	1
60	205361000102915	C.E.R LA MARIA	RURAL	9	1
61	205361000204108	C.E.R. LAS NIEVES	RURAL	4	1
62	205361000084702	C.E.R. LOS GALGOS	RURAL	7	1
63	205361000043005	I.E.R. LOS SAUCES	RURAL	17	1
64	205361000102926	C.E.R. LOS VENADOS	RURAL	5	1
66	205361000204124	C.E.R. MANZANARES	RURAL	1	1
67	205361000020114	C.E.R. MANZANARES	RURAL	36	1
68	205361000084703	C.E.R. MARIA BONITA	RURAL	9	1
69	205361000032404	C.E.R. MONTE ALTO	RURAL	41	1
70	205361000084704	C.E.R. MOTE	RURAL	24	1
71	205361000032402	C.E.R. MURRAPAL	RURAL	17	1
72	205361000204119	C.E.R. ORGANI ABAJO	RURAL	4	1
73	205361000102927	C.E.R ORGANI ALTO	RURAL	18	1
74	205361000102928	C.E.R. PALMICHAL	RURAL	11	1
75	205361000084701	C.E.R. PALOBLANCO	RURAL	57	1
76	205361000020101	C.E.R. PATRICIO SUCERQUIA	RURAL	22	1
78	105361000044305	I.E.R. PIO X	RURAL	57	1
79	205361000020104	C.E.R QUEBRADONA	RURAL	1	1
80	205361000032407	C.E.R QUEBRADONCITA	RURAL	8	1
81	205361000019702	C.E.R. REVENTON	RURAL	11	1
82	205361000043016	I.E.R. SAN FRANCISCO	RURAL	24	1
83	205361000043014	C.E.R. SAN ISIDRO	RURAL	3	1
84	205361000019714	C.E.R. SAN JOSE	RURAL	30	1
85	205361000020102	C.E.R. SAN JUANILLO	RURAL	11	1
86	205361000102929	C.E.R SAN LUIS	RURAL	17	1
87	205361000102930	C.E.R. SAN MARCOS	RURAL	12	1
88	205361000204105	C.E.R. SAN PABLO	RURAL	4	1
89	205361000192402	C.E.R. SAN PEDRITO	RURAL	19	1
90	205361000043017	I.E.R. SANTA ANA	RURAL	17	1
91	205361000043011	C.E.R. SANTA BARBARA	RURAL	5	1
92	205361000043007	C.E.R. SANTA LUCIA	RURAL	30	1
93	205361000102931	C.E.R. SEVILLA	RURAL	11	1
94	205361000204120	C.E.R. TESORITO	RURAL	2	1
95	205361000019703	C.E.R. TRAVESIAS	RURAL	15	1
96	205361000084706	I.E.R. VEINTE DE JULIO	RURAL	55	1
TOTAL KITS ESCOLARES					86

ALCALDÍA DE ITUANGO

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 NARIÑO	RURAL	49.800	12	$ 597.600,00
6	20536100204101	I.E.R BADILLO	RURAL	43.800	12	$ 525.600,00
7	20536100043013	C.E.R. BAJO INGLES	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	20536100043018	I.E.R.EL CEDRAL	RURAL	27.800	12	$ 333.600,00
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	46.800	12	$ 561.600,00
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 RIO	RURAL	26.800	12	$ 321.600,00
23	20536100102902	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 BIANA PEREZ**	**URBANA**	21.800	12	$ 261.600,00
28	20536100043015	C.E.R. FALDA DE LAS ARAÑAS	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. GUAYAQUIL	RURAL	39.800	12	$ 477.600,00
32	20536100192401	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 ALFREDO 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	23.800	12	$ 285.600,00
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	20536100084713	C.E.R. LA GIRALDO	RURAL	31.800	12	$ 381.600,00
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	26.800	12	$ 321.600,00
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	2053610043019	C.E.R LA PRENSA	RURAL	26.800	12	$ 321.600,00
56	20536100204117	C.E.R. LA RICA	RURAL	21.800	12	$ 261.600,00
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	23.800	12	$ 285.600,00
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 VENADOS	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	20536100204119	C.E.R. ORGANI ABAJO	RURAL	36.800	12	$ 441.600,00
73	20536100102927	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	20536100020101	C.E.R. PATRICIO SUCERQUIA	RURAL	56.800	12	$ 681.600,00
77	**10536100044301**	**E.U. COLEGIO PEDRO NEL OSPINA**	**URBANA**	26.800	12	$ 321.600,00
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	20536100019702	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	29.800	12	$ 357.600,00
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	33.800	12	$ 405.600,00
89	20536100192402	C.E.R. SAN PEDRITO	RURAL	29.800	12	$ 357.600,00
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	20536100102931	C.E.R. SEVILLA	RURAL	28.800	12	$ 345.600,00
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	51.800	12	$ 621.600,00
VALOR UNITARIO TOTAL TRANSPORTE POR ENTREGA				**$ 3.232.800,00**		
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 educativas 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. Habitos 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),	Unidad (Manipuladora)	113	$ 250.000,00	$ 28.250.000,00

	enseñando mínimo los siguientes temas: 1. Higiene, Seguridad, Nutrición y Normativa de alimentos, 2. Enfermedades por Alimentos (ETA) y 3. Buenas Práctica de Manufacturas (BPM)				
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.

1.14.1. 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.

1.14.1.1. 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.

1.14.1.2. OBLIGACIONES DEL CONVENIENTE Y ESPECIFICACIONES TECNICAS:

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 suministro efectivamente realizados y de las entregas en el municipio.

1.14.1.2.1. 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, carritos 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.

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

1.14.1.2.3. ALMACENAMIENTO (Res. 2674artículo 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.

1.14.1.2.4. 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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

1.14.1.3. 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.

1.14.1.4. 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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO PAE 2026

LISTA DE INTERCAMBIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**			**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	

COMPONENTE	**LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD**					
	ALIMENTO	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**				
		Preescolar	**Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero**	**Nivel Primaria: Cuarto y Quinto**	**Nivel Secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
VERDURAS	Aceitga	Minimo 50g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Minimo 60g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Minimo 65g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Minimo 70g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Minimo 90g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
	Ahuyama					
	Ají					
	Ajo					
	Apio					
	Arveja verde fresca					
	Berenjena					
	Brócoli					
	Cebolla de huevo o cabezona					
	Cebolla junca					
	Cilantro					
	Espinaca					
	Habichuela					
	Lechuga					
	Pepino					
	Perejil					
	Pimentón rojo o verde					
	Remolacha					
	Repollo blanco o morado					
	Tomate chonto					
	Tomate de Aliño					
	Zanahoria					
	Zucchini					
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta para jugo: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá, gulupa, zapote, piña, borojó, uchuva	Porcion (70 g neto cuando es en agua y 50 gr cuando es en leche) Tener presente que cada fruta tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
AZÚCARES	Azucar blanca o morena	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
	Panela sólida	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
	Panela pulverizada	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
GRASAS	Aceite 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 (natural rallado)	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Margarina	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
MISCELÁNEAS	Canela					
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, cúrcuma					
OTROS	Aguacate	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g

Nota 1: *Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús:*
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menus, para el caso del alimento protaico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio, 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 solicitado.

- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

Nota 2: *Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.*

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

CICLO DE MENÚ PAE COMPLEMENTO 2026

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
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	1 Sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 50	Medida Casera	PURÉ 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	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maíz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1											Margarina suave de mesa	2	
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	1/3 taza
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS							EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMA															

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

ALCALDÍA DE ITUANGO

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	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 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	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		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEÍCO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	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 GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 150	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	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 40	Medida Casera 2 tajadas	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Plátano hartón maduro	50		Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera 1/3 taza	papa capira	70	1/4 taza	Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5					Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Frijol	20		Sal yodada	0,5		Orégano seco	0,1				
				Agua	80		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Ahuyama	20					Pasta tornillo	20				
				Tomate chonto	20					Agua	125 ml				
				Cebolla junca	8					Sal yodada	0,5				
				Aceite vegetal	2					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera 2 croquitas			
				Zanahoria	20					Plátano hartón maduro	70				
				Paprika	0,1					Harina de trigo fortificada	10				
				Sal yodada	0,5					Azúcar refinada	1				
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera 1/3 taza	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera 1/3 taza	HUEVO FRITO	Servido 45	Medida Casera 1 huevo	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera 1/3 taza	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera 1/5 taza
	Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Huevo de gallina Tipo A	55		Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera 1/3 taza	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera 1 arepa	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera 1/2 taza	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera 1/2 taza	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera 1/4 taza	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera 1/2 taza
	Harina de maíz	40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40	
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera 2 tajadas	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70		PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera 1/4 taza
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

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

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

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A		ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 100	Medida Casera 1/2 taza	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido 90	Medida Casera 1/3 taza	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 60	Medida Casera 1/3 taza	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 75	Medida Casera 1/4 taza	HUEVO CON GUISO	Servido 70 ml	Medida Casera 1/4 taza
	Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de res	60		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Papa capira	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido 120	Medida Casera 1/2 taza	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	Servido	Medida Casera 1/3 taza	PATACONES	Servido 120	Medida Casera 2 patacones	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera 1/2 taza	ARROZ BLANCO	Servido 110	Medida Casera 1/2 taza
	Arroz	40		Arroz	40		Plátano hartón verde	160		Arroz	40		Arroz	40	
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	Servido 90	Medida Casera 1/3 taza
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	Servido 55	Medida Casera 3/5 taza	Frijol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	60		Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 60	Medida Casera 2 tajadas
													Plátano hartón maduro	50	
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

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

				CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026
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 recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.				
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)				
Nota 5: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro				
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.				
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cariscos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cariscos.				
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.				
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.				
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.				
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como fríjol) 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 2026

LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			OPERADOR			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUERIOS	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X

COMPONENTE	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO — Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)				
		Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 gr	13 gr	13 gr	15 gr	15 gr
	Leche líquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc
	Queso blanco o campesino	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Quesito mozarella	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso costeño	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res (Huevo de sábana, solomo extranjero, punta de espaldilla, falda, punta o tabla)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Carne de Cerdo (Carlón, pierna)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Hígado de res	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Pechuga de pollo sin piel (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Filete de Pescado (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Atún en aceite (tomitos)	30 gr (escurridos)	30 gr (escurridos)	30 gr (escurridos)	60 gr (escurridos)	60 gr (escurridos)
	Sardina	30 gr (escurridos)	30 gr (escurridos)	30 gr (escurridos)	60 gr (escurridos)	60 gr (escurridos)
	Huevo de Gallina	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr
	Huevo de gallina entero en polvo (Ver nota 4)	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lentejas	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Fríjol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, canaota, bienquillo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Garbanzo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Arveja verde seca o amarilla	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Proteína vegetal de soya	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de chócolo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de queso	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de yuca	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arroz fortificado	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	50 gr
	Fécula de maíz	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Avena en hojuelas o molida	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Harina de maíz precocida	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de plátano	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de trigo fortificada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Galleta de mantequilla o queso	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta tipo craker	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta de soda	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Maíz tierno (complementario)	5 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
	Pan tajado	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	20 gr	20 gr	40 gr	40 gr	60 gr
	Pan hamburguesa	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Espaguetis, pastas o fideos	20 gr	20 gr	25 gr	30 gr	45 gr
	Papa capira, nevada	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Papa Criolla	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Guineo	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Yuca	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Arracacha	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Ñame	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Cuchuco de maíz, cebada, trigo, cebada perlada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	30 gr
VERDURAS	Acelga	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación 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.				
	Ahuyama					
	Ají					
	Ajo					
	Apio					
	Arveja verde fresca					
	Berenjena					
	Brócoli					
	Cebolla de huevo o cabezona					
	Cebolla junca					
	Cilantro					
	Espinaca					
	Habichuela					
	Lechuga					
	Pepino					
	Pimentón					
	Pimentón rojo o verde					
	Remolacha					
	Repollo blanco o morado					
	Tomate chonto					
	Tomate de Aliño					
	Zanahoria					
	Zucchini					

								LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2026
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO								
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			OPERADOR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A	
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	
COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR							
	ALIMENTO			TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)				
				Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta entera grupo N°1: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos			80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°2: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higos			80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°3 : Pita oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado			80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Nota: Los gramajes expresados para cada grupo de fruta equivalen a la porción servida por nivel de escolaridad, tener en cuenta que cada fruta presenta un porcentaje de perdida diferente, por tanto en el ciclo de menú se establece el peso bruto que son los que se deben tener en cuenta para la compra.							
	Fruta para jugo: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de arbol, banano, mora, lulo, uchuva			Porcion para jugo (90 gr en bruto)				
	Otras frutas de intercambios para jugo: Pitahaya, tamarindo, uvas, zapote costeño, piña manzana (jugo), guayaba (jugo), borojó			Porcion para jugo (90 gr en bruto)				
AZÚCARES	Azúcar blanca o morena			7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela sólida			7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela pulverizada			7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Bocadillo de guayaba			20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)
	Panelita o dulce de leche							
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz,girasol, canola, soya.			3 cc	5 cc	5 cc	7 cc	9 cc
	Mantequilla			3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Queso crema			3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Crema de leche			3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Coco (natural rallado)			3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Margarina			3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
OTROS*	Aguacate			30 gr (neto)	30 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)
	Chocolate en pasta o cocoa en polvo			3 gr	4 gr	5 gr	5 gr	5 gr
	Café			1 gr	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
	Canela							
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca							
	Jengibre, cúrcuma							

Nota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús :
- Los intercambios no pueden excedir a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el periodo de entrega solicitado.

- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostazuela.

Nota 2: *Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.*

Nota 3: *En la categoría otros se encuentran los alimentos que no son considerados Intercambiables.*

Nota 4: *El alimento de huevo de gallina entero en polvo, se sólidifica para el área rural dispersa como intercambio al huevo de gallina fresco, sólo bajo previa autorización de la Gerencia MANA.*

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

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó b. Lecitina máxima 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	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. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC 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	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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. 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. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir**: NTC 1276**. **Resolución No. 0148 del 2007.**
Queso tipo mozzarella	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 Duración de: 7 a 10 días, también depende el tiempo que se encuentre la fecha de caducidad o vencimiento del producto. Conservación: refrigeración Tiempo vida útil depende de la frescura **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. El empaque no debe estar inflado (soplado)
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
Fríjol	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: 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. 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.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - 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 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.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. 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**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** 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.**
Avena en Hojuelas	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. - 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. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas 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.**
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - 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 Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- No beben 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 **Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Miga de pan	
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir **NTC 778.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - 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. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** ***Requisitos del Proveedor:*** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Norma que deben cumplir**: NTC 400**, **Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.** Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según **la Resolución 5109/2005**. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.** Debe cumplir la **NTC 734.**
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - 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. Debe cumplir con **la NTC 793** en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. 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**.**
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: **Decreto 547 de 1996. NTC 1254**. 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.**
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	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. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>
Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.

Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas.
Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.

<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<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 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>FRUTA ENTERA
Guayaba, Mandaría, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>

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, º 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.
</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>
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
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>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:
<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate, Zanahoria</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla</td><td>4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Plátano Verde</td><td>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentas de síntomas de deshidratación
- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.
- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 15 días
Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente.
NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
NTC 1190 Plátano fresco.</td></tr>
<tr><td>Cereal de Maíz en Hojuela</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Arroz</td><td>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</td></tr>
</table>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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.
Papa Negra	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. - 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. 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.
Yogur	-No contiene azúcar agregada. -Naturalmente tiene un mínimo contenido de lactosa, generalmente apto para intolerantes. -Contiene microorganismos vivos (Lactobacillus Bulgaricus y Streptoccocus Termofilus, bífido 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.
Galletas tipo Cracker	- 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

1.14.1.5. 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.

APORTE GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

VALOR PARA COFINANCIAR RACIONES GOBERNACIÓN: MIL TRESCIENTOS SETENTA Y ÚN MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/L ($1.361.059.245) QUE EQUIVALEN A TRESCIENTAS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTAS CINCO (383.505) RACIONES.

VALOR PARA COFINANCIAR RECONOCIMIENTO ECONÓMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: NOVECIENTOS NUEVE MILLONES SESENTA Y SIETE MIL CIENTO TREINTA Y OCHO PESOS M/L ($ 909.067.138).

VALOR TOTAL APORTES DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA: DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA MILLONES CIENTO VEINTISÉIS MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/L ($2.270.126.470).

VALOR APORTES DEL MUNICIPIO DE ITUANGO AL PROGRAMA PAE PARA EL AÑO 2026: TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS DIEZ PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS M/L ($345.066.610,88).

1.15. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCESO.

Podrán participar todas las entidades sin ánimo de lucro, consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales colombianas, cuyo objeto social se encuentre relacionado con el objeto del presente proceso, lo cual será objeto de verificación.

1.15.1. Tener capacidad para contratar conforme a las normas legales (art.6 de la Ley 80 de 1993).

1.15.2. No encontrarse incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad para contratar, previstas en la Constitución Política, los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1296 de 2009, los artículos 1, 2 y 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas pertinentes, ni encontrarse en conflicto de intereses con El MUNICIPIO. Dicha situación se entenderá declarada por el proponente bajo juramento con la firma de la propuesta o del convenio, según el caso.

1.15.3. La duración de la persona jurídica nacional o consorcio o unión temporal no deberá ser inferior al plazo de ejecución del convenio y un (1) año más, contado a partir de la fecha de entrega de propuestas del presente proceso competitivo de selección.

1.15.4. El Representante Legal de la persona jurídica debe estar debidamente facultado o autorizado mediante documento para presentar la oferta y celebrar el convenio.

Cuando el proponente obre por conducto de un representante o apoderado, allegará con su propuesta, copia del documento legalmente otorgado en el que conste tal circunstancia y las facultades conferidas.

Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización

expresa del órgano social competente, en el cual conste que está facultado para presentar la oferta y firmar el convenio hasta mínimo el valor de la oferta presentada.

1.16. CONSULTA DE LA INVITACIÓN, DE LOS ESTUDIOS PREVIOS Y DOCUMENTOS QUE HACEN PARTE DEL PRESENTE PROCESO

La invitación podrá ser consultada de conformidad con el cronograma del proceso y/o en la página Web del Portal Único de Contratación del SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co/.

1.17. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

1.17.1. La propuesta debe sujetarse a las condiciones, plazos y demás aspectos contemplados en la invitación. Su presentación implica que el proponente ha analizado a cabalidad los diferentes aspectos y requisitos de este documento y las labores que le corresponde desarrollar en el evento en que sea seleccionado y que acepta todas las condiciones y obligaciones establecidas en las normas vigentes y en este documento.

Las propuestas deberán presentarse por la plataforma SECOP II.

1.17.2. No se aceptarán propuestas que por cualquier causa lleguen con posterioridad a la fecha y hora señalada en el presente proceso competitivo de selección, para su entrega.

1.17.3. Las propuestas deberán estar escritas en idioma castellano, y deben referirse y sujetarse a cada uno de los puntos contenidos en la invitación.

1.17.4. La carta de presentación de la propuesta deberá llevar la firma autógrafa del representante legal o del apoderado debidamente constituido o del representante del Consorcio o Unión Temporal, cuando de estos se trate.

1.17.5. Cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deberá presentar, según sea el caso, los documentos solicitados a los oferentes individuales, sin perjuicio del documento de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

1.17.6. El proponente deberá diligenciar y enviar los anexos del presente proceso de selección.

1.17.7. Estarán a cargo del proponente, todos los costos asociados a la preparación, elaboración y presentación de la propuesta. Por lo tanto, El MUNICIPIO no reconocerá reembolso por este concepto.

1.17.8. Las modificaciones, aclaraciones, tachaduras, interlineados o enmiendas de las propuestas deberán ser convalidadas con la firma al pie o margen de la misma, de quien suscribe la carta de presentación de la propuesta. Sin este requisito las modificaciones o enmiendas no serán consideradas como válidas.

1.17.9. El MUNICIPIO no aceptará propuestas complementarias o modificatorias, ni observaciones, ni solicitudes de aclaraciones, presentadas con posterioridad a la entrega de propuestas del presente proceso de selección.

1.17.10. En caso de presentarse diferencias en los valores expresados en letras y en números, se tomará el valor expresado en letras.

1.18. VALIDEZ DE LAS PROPUESTAS.

Las ofertas deberán tener una validez de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha y hora establecida para la entrega de propuestas o del vencimiento de sus prórrogas, si las hubiere. Por solicitud del MUNICIPIO, el proponente prorrogará el término de validez de su propuesta.

1.19. INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL MUNICIPIO

El MUNICIPIO de conformidad con lo señalado en el artículo 83 de la Constitución Política, presume que toda la información que el proponente allegue a este proceso es veraz y corresponde a la realidad. No obstante, El MUNICIPIO podrá verificar la información suministrada por el proponente.

1.20. REGULACIÓN JURÍDICA

De conformidad con lo dispuesto 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, El MUNICIPIO se podrá asociar con personas jurídicas particulares para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la Ley, y en razón al objeto a contratar, el presente convenio se llevará a cabo mediante proceso competitivo de selección.

El convenio que resulte en virtud de este proceso se regulará por el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia, el Articulo 96 de la Ley 489 de 1998, el Decreto 092 de 2017 y en las disposiciones aplicables de la Ley 80 de 1993.

Igualmente, aplica al presente proceso el conjunto de reglas previstas en este documento, en las adendas, resoluciones y demás documentos que se expidan.

1.21. COMUNICACIÓN INTERACTIVA

El MUNICIPIO, en cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, a través del correo institucional señalado en la cronología del proceso

A través del email, los interesados podrán formular consultas, aclaraciones, sugerencias, observaciones, etc. a la invitación. Igualmente, podrán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el presente proceso de selección.

1.22. PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

De conformidad con lo establecido en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993, y lo establecido en el Decreto 371 de 2010, se convoca a las diferentes veedurías ciudadanas, asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales,

universidades y centros especializados de investigación, para que realicen control social al presente proceso competitivo de selección.

La invitación definitiva podrá ser consultada a partir de la fecha y hora establecida cronograma del presente proceso, en el SECOP II, través de la dirección electrónica: http://www.colombiacompra.gov.co

1.23. TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN Y ESTIMACIÓN DE RIESGOS.

De conformidad con lo establecido en los artículos 4 de la Ley 1150 de 2007 y el numeral 8° del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, durante la etapa de publicación de los estudios previos y la invitación del presente proceso los interesados podrán pronunciase sobre la estimación, tipificación, asignación de riesgos previsibles señalados por El MUNICIPIO, en el anexo correspondiente el cual hace parte integral de la presente invitación.

Los posibles riesgos que se pueden presentar, entre otros, son:

1. Riesgos Sociales o Políticos: son aquellos que se derivan por cambios de las políticas gubernamentales que sean probables y previsibles, tales como cambios en la situación política, sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del convenio. También suelen presentarse por fallas en la manera en que se relacionan entre sí, el Gobierno y la población, grupos de interés o la ESAL.

2. Riesgos Operacionales: Son aquellos riesgos asociados a la operatividad del convenio.

Entre estos encontramos: la posibilidad de que los convenios se realizan en tiempos distintos a los inicialmente programados por circunstancias no imputables a las partes. Adicionalmente, se presenta por la posibilidad de no obtención del objeto del convenio como consecuencia de la existencia de inadecuados procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos sin que los mismos sean imputables a las partes.

Dichos riesgos hacen parte del riesgo operacional siempre y cuando no sean obligaciones de las partes y se materialicen durante la ejecución del convenio. En general no son riesgos operacionales las especificaciones de materiales o servicios incorrectos, fallas en el embalaje, manipulación, transporte o descarga del bien suministrado, insuficiencia en los proveedores, perdida o destrucción de los bienes a suministrar, daño, hurto o perdida de materiales o equipos para la ejecución del convenio, obtención o renovación de licencias o permisos, entre otros.

Para reducir la incidencia de este tipo de riesgos, es necesario contar durante la etapa de estructuración de los convenios con los estudios respectivos y adelantar actividades que permitan contar con un adecuado nivel de información sobre las especificaciones de los diferentes objetos contractuales, con el fin de fortalecer el análisis de costos, lo cual reduce los factores de riesgos que inciden sobre el convenio.

3. Riesgos Regulatorios: Son los posibles cambios regulatorios o reglamentarios que, siendo previsibles, afecten el equilibrio contractual.

4. Riesgos de la Naturaleza: Son los eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del hombre que, aunque pueden ser previsibles por su frecuencia o diagnóstico están fuera del control de las partes. Para la determinación de su existencia y/o previsibilidad, se podrá acudir a las autoridades públicas o entidades competentes en la recopilación de datos estadísticos o fuentes oficiales (INSTITUTO AGUSTIN CODAZZI, INGEOMINAS, IDEAM, etc.)

Para el ejercicio de tipificación, éstos se refieren a los hechos de la naturaleza que puedan tener un impacto sobre la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequias, entre otros, siempre y cuando los mismos puedan preverse.

No son riesgos previsibles: (ver documento CONPES 3714 de diciembre de 2011)

El incumplimiento total o parcial de convenio.
Los hechos derivados de la Responsabilidad Extracontractual
Los que corresponden a la Teoría de la Imprevisión.
Las inhabilidades e incompatibilidades sobrevinientes

RIESGOS NO ASUMIDOS POR LAS PARTES

FUERZA MAYOR: Eventos fuera del control de las partes, que impiden continuar con la ejecución del convenio temporal o definitivamente. En caso de ocurrencia las obligaciones afectadas se suspenderán hasta que se pueda reanudar el convenio o, en caso de persistir y hacer imposible su continuación, se dará por terminado el convenio. No habrá lugar a reclamaciones, ni reconocimientos de una parte a la otra, por la imposibilidad del cumplimiento de sus obligaciones. Los eventos temporales de fuerza mayor que causen demoras pueden resolverse siempre que las partes acuerden quien asume los costos.

RIESGOS ASUMIDOS POR EL MUNICIPIO

RIESGO POLÍTICO: El riesgo político relacionado con conflictos internos, conflictos de Colombia con otros Estados, y situaciones de orden público que afecten la ejecución del convenio resultante del presente proceso de selección, serán asumidos en su totalidad por El MUNICIPIO.

CAPÍTULO II

2. PLAZOS Y ETAPAS DEL PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN

El plazo del proceso entendido como el término dentro del cual los proponentes pueden presentar propuestas queda fijado en el cronograma del proceso.

2.1. ACLARACIONES Y/O MODIFICACIONES A LA INVITACIÓN

El MUNICIPIO podrá de manera unilateral mediante adendas efectuar las modificaciones que considere pertinentes a la invitación, las cuales se publicarán en las páginas Web http://www.colombiacompra.gov.co link procesos en curso, PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN – CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO,

vínculo adendas, razón por la cual será responsabilidad exclusiva del proponente mantenerse al tanto de su publicación y conocimiento.

Las respuestas a las preguntas, aclaraciones y adendas suministradas por El MUNICIPIO antes de la fecha prevista para la entrega de propuestas deberán ser tenidas en cuenta por los proponentes para la presentación de las propuestas y harán parte integral de los documentos del convenio.

En todo caso cuando sea procedente prorrogar el cronograma que rige el presente proceso de selección, se efectuará mediante adenda.

Lo anterior no impide que, dentro del plazo fijado en el cronograma del presente proceso, los posibles proponentes, si encontraren discrepancias en los documentos de la invitación o tuvieren dudas acerca de su significación o su interpretación, puedan consultarlas al MUNICIPIO.

Así mismo en el evento que sea necesario modificar el cronograma, con posteridad a la diligencia de cierre, El MUNICIPIO de manera unilateral, lo efectuará a través de adenda, las cuales en todo caso serán publicados en el Portal de Único de Contratación Estatal – SECOP: http://www.colombiacompra.gov.co, PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN – CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO.

En ese sentido la entidad a través de documento escrito que será publicado en las páginas Web http://www.colombiacompra.gov.co, PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN – CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO, dará respuesta a las mismas.

Si el proponente tuviere dudas sobre el contenido o alcance de cualquiera de los puntos consignados en este documento, podrá a través de http://www.colombiacompra.gov.co, solicitar las aclaraciones y/o modificaciones que estime pertinentes.

Se entiende que los proponentes que participan en el presente proceso conocen los plazos y trámites y demás condiciones establecidas en esta invitación.

Así mismo, se entiende que tienen conocimiento de los diferentes documentos que han sido publicados durante el presente proceso de selección a través de los diferentes medios de comunicación que utilice para el efecto El MUNICIPIO.

Por lo anterior la entidad no será responsable, por las posibles reclamaciones u omisiones que en este sentido le formulen los proponentes.

Nota: La consulta y respuesta a las observaciones formuladas por los proponentes, no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de las propuestas.

Las respuestas a las preguntas, aclaraciones y adendas suministradas por El MUNICIPIO antes de la fecha prevista para la entrega de propuestas, deberán ser tenidas en cuenta por los proponentes para la presentación de las propuestas y harán parte integral de los documentos del convenio.

2.2. PRÓRROGA DE LA FECHA DE ENTREGA DE PROPUESTAS.

El MUNICIPIO, podrá prorrogar la fecha prevista para la entrega de propuestas del presente proceso de selección cuando así lo estime ASOCIADO por el término que para el efecto se señale en la respectiva adenda.

NOTA: La prórroga de la fecha de entrega de propuestas se dará a conocer a los proponentes a través de las direcciones electrónicas http://www.colombiacompra.gov.co

2.3. DILIGENCIA DE ENTREGA DE PROPUESTAS.

Las propuestas deberán ser presentadas en la plataforma SECOP II

2.4. DOCUMENTOS REQUERIDOS

Los proponentes junto con su propuesta deberán adjuntar los documentos que se solicitan en el presente proceso.

1. Carta de Presentación de la propuesta.

2.4.1 PARA PERSONA JURÍDICA.

El certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad competente, cuya fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección.

Cuando se trate de personas naturales o jurídicas no sujetas a inscripción del registro que llevan las cámaras de comercio, la capacidad jurídica se verificará en el documento expedido por la autoridad competente.

La ESAL debe cumplir con el objeto que se requiere para el proceso de selección.
Certificado de inspección, vigilancia y control de la ESAL, expedido por el organismo competente Registro Único Tributario (RUT).

Autorización expresa del representante legal para suscribir el convenio de asociación, en los términos señalados en el artículo 2° del Decreto 092 de 2017.
Certificado del pago de seguridad social y parafiscales.

Formato Único de Hoja de Vida, para persona jurídica, (DAFP).

El MUNICIPIO, consultará los antecedentes judiciales y de medidas correctivas en la página de la Policía Nacional.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, se requiere:

Que hayan sido conformados antes de presentar la propuesta y que se acredite la existencia del consorcio o de la unión temporal. El MUNICIPIO no acepta propuestas bajo la modalidad de promesa de conformación de Consorcios o Uniones Temporales.

Deberá aportarse el documento de constitución suscrito por cada uno de sus miembros, si los integrantes son personas jurídicas, este documento deberá estar firmado por el/los representantes (s) legal(es).

Si se trata de unión temporal deberán indicarse además los términos y extensión (actividades y porcentaje) de la participación en la propuesta y en la ejecución del convenio, lo cual no podrá ser modificado sin el consentimiento previo del MUNICIPIO. Si en el documento de conformación de la Unión Temporal, no se expresa el porcentaje de participación o la extensión de la responsabilidad de cada uno de los integrantes de la Unión, se le dará el tratamiento de un Consorcio y en el evento de aplicación de sanciones por parte del MUNICIPIO, estas se aplicarán por igual a cada uno de los integrantes.

Que el término de su duración no sea inferior al plazo del convenio su liquidación, y un (1) año más. Así mismo el presente requisito debe ser cumplido por cada uno de sus integrantes.

Que se haya designado un representante, que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal. El representante legal deberá contar con facultades amplias y suficientes para obligar y responsabilizar a todos los integrantes del consorcio o la unión temporal. El representante no podrá ser remplazado sin la autorización expresa y escrita de cada uno de los integrantes que lo/la conforman. La aceptación del representante deberá constar con su firma en el documento de constitución del consorcio o de la unión temporal.

Cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal deberá presentar los documentos requeridos en el presente capítulo, sin perjuicio de la exigencia de los documentos técnicos que sean requeridos en esta invitación.

Que los objetos sociales de cada uno de sus integrantes incluyan las actividades solicitadas en la presente invitación so pena del rechazo de su propuesta.

En caso de resultar seleccionados en el proceso de selección, para la suscripción del convenio y dentro del término que establezca la entidad, se debe presentar el RUT del consorcio o unión temporal constituida.

En el evento de presentarse inhabilidades sobrevivientes en uno de los miembros del consorcio o unión temporal, éste cederá su participación a un tercero previa autorización escrita de la entidad. En ningún caso podrá haber cesión del convenio entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, de acuerdo con lo previsto en el artículo 9 de la Ley 80 de 1993.

2.5. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS DE IDONEIDAD Y EXPERIENCIA, PLAZO PARA SUBSANAR Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Durante esta etapa EL MUNICIPIO verificará los soportes documentales que acompañan la propuesta presentada dentro del término máximo que señala el cronograma para la diligencia de cierre.

Los soportes documentales que acompañan la oferta y que constituyen los requisitos habilitantes, deben contener toda la información referente al proponente, con el fin de

verificar el tipo de persona, su representación, inhabilidades, incompatibilidades, capacidad legal, idoneidad y capacidad técnica.

La información solicitada por la entidad para el presente proceso de selección y que se verificará en el precitado documento, deberá realizarse en el plazo establecido para dar respuesta a la solicitud de aclaraciones.

Luego de verificados y subsanados los requisitos habilitantes, si a ello hubiere lugar, EL MUNICIPIO procederá a verificar y evaluar las propuestas dentro de los plazos fijados en la invitación.

Si sólo un oferente resultare habilitado, la entidad adjudicará el convenio al proponente habilitado, siempre que su oferta se ajuste a los mínimos establecidos en el estudio previo.

EL MUNICIPIO, podrá solicitar hasta antes de la publicación del informe preliminar de verificación, a través de los medios telemáticos, las aclaraciones y explicaciones a que hubiere lugar, y si es del caso, que se alleguen los documentos necesarios para tal fin, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas.

2.6. PUBLICACIÓN INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN

Durante este periodo los proponentes podrán presentar las consideraciones respecto de la verificación de requisitos habilitantes y evaluación de la propuesta, la cual se publicará en la página Web http://www.colombiacompra.gov.co.

2.7. CELEBRACIÓN DEL CONVENIO

2.7.1. La entidad sin ánimo de lucro con reconocida idoneidad, que sea seleccionada, celebrará con EL MUNICIPIO un Convenio de Asociación CON ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO 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.

NOTA: EL MUNICIPIO se reserva la facultad de celebrar hasta por el monto total del presupuesto oficial.

En el evento que el proponente favorecido sea un consorcio o una unión temporal, el o los asociados, previo a la suscripción del convenio, deberá allegar el formulario del registro único tributario, en el cual conste el NIT del consorcio o de la unión temporal, de conformidad con lo ordenado en la ley tributaria.

CAPÍTULO III

FASE I

3. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

EL MUNICIPIO, por medio del Comité Asesor y Evaluador, conformado para tal efecto, hará los estudios del caso y el análisis comparativo de las propuestas, teniendo en cuenta para ello los criterios de selección objetiva establecidos en los documentos del presente proceso.

Para que una propuesta sea objeto de EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN, el PROPONENTE debe cumplir con todos y cada uno de los siguientes requisitos habilitantes:

REQUISITOS DE IDONEIDAD Y EXPERIENCIA	PONDERACIÓN / PUNTAJE
Capacidad jurídica Experiencia Mínima Requerida Acreditación de Condiciones Técnicas.	Habilitado o No Habilitado

3.1. VERIFICACIÓN DE LA CAPACIDAD JURÍDICA

El estudio jurídico habilita o no la propuesta; tiene por objeto determinar si las propuestas se ajustan a los requerimientos legales y normativos de la invitación y lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, para el efecto se verificará lo siguiente:

El proponente persona jurídica, deberá acreditar su existencia, representación legal, facultades del representante y duración de la ESAL, mediante el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o Entidad Competente, con fecha no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha prevista para la entrega de propuestas del presente proceso, en el cual conste que la ESAL está facultada para desarrollar el objeto del presente proceso competitivo de selección.

En caso de prórroga del plazo del proceso de selección, certificado de existencia y representación legal, tendrá validez con la primera fecha prevista para la entrega de propuestas.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se debe presentar el certificado de existencia y representación legal de cada uno de los miembros integrantes, y adjuntar con su propuesta debidamente diligenciada para cada caso en particular el documento de conformación del Consorcio o la Unión Temporal, de conformidad con lo establecido en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.

En el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal debe constar al menos lo siguiente: el objeto, la duración (no inferior al plazo de ejecución del convenio y un año más), el representante y su respectivo suplente, sus facultades, manifestación expresa de la responsabilidad frente al Municipio, frente a la celebración y ejecución del convenio, porcentajes de participación en los casos de las uniones temporales y demás cláusulas opcionales que los proponentes consideren pertinentes, siempre y cuando no contravengan lo dispuesto en la Ley 80 de 1993.

El representante Legal de los Consorcios y Uniones Temporales, deberá contar con autorización, de cada una de las personas jurídicas que los integren, para presentar oferta y suscribir el convenio hasta por el valor de la propuesta, teniendo en cuenta que la responsabilidad de todos sus integrantes es solidaria respecto de las obligaciones derivadas de la propuesta y del cumplimiento del convenio, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7o. de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568, 1569 y 1571 del Código Civil.

3.1.2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS JURÍDICOS POR PARTE DE LA ENTIDAD

3.1.2.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

La carta de presentación de la propuesta deberá ser diligenciada por el proponente en forma completa y siguiendo el modelo que se presenta en el presente proceso, la cual debe venir firmada por el proponente o su representante legal o por el apoderado debidamente facultado y con las formalidades del caso.

En caso de presentación de la propuesta en Consorcio o Unión Temporal, la carta de presentación debe estar firmada por el representante del Consorcio o de la Unión Temporal, designado conforme a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

3.1.2.2. AUTORIZACIÓN.

Si el representante legal del oferente o de algunos de los integrantes de un Consorcio o Unión Temporal requiere de autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y/o para suscribir el convenio en caso de ser adjudicado, deberá anexar los documentos que acrediten la existencia de dicha autorización, de conformidad con lo establecido por los estatutos respectivos de la ESAL.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo en el cual cuente con amplias facultades para presentar oferta y suscribir el convenio.

En caso de representación conjunta, cada uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberá estar autorizado para conformar dicha asociación.

3.1.2.3. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES, VER ANEXO.

El proponente deberá haber pagado los aportes a Seguridad Social (salud, pensión, ARL), aportes Parafiscales (SENA, ICBF y cajas de compensación), e impuesto sobre la renta y equidad CREE, cuando aplique, para lo cual allegará certificación expedida por el revisor fiscal cuando cuente con esta figura según el tipo societario, o por el representante legal, en el cual se señale que la ESAL ha cumplido en los últimos seis (6) meses con las obligaciones sobre el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos laborales), aportes parafiscales (ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar), e impuesto sobre la renta y equidad CREE cuando aplique, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y por la Ley 1607 de 2012 (pago del impuesto CREE).

En caso de que sea el revisor fiscal quien firme esta certificación, deberá aportar una fotocopia de la tarjeta profesional y el Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores con una vigencia no superior a noventa (90) días anteriores a la fecha de entrega de la documentación.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma individual dicha certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el respectivo Representante Legal, según corresponda.

3.1.2.4. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA ESAL

El proponente deberá allegar con su propuesta el Certificado de inspección, vigilancia y control de la ESAL, expedido por la autoridad competente de Inspección, Vigilancia y Control de personas jurídicas sin Ánimo de Lucro, la cual debe encontrarse vigente al momento de la presentación de la propuesta.

3.1.2.5. OBJETO

El proponente (entidades sin ánimo de lucro) debe acreditar dentro de su objeto social o actividad, el desarrollo de actividades relacionadas con el objeto del presente proceso, esto es, el desarrollo de proyectos o actividades relacionadas con atención integral de adultos mayores o población vulnerable y la atención y desarrollo de eventos.

3.1.2.6. CÉDULA DE CIUDADANÍA DE LA PERSONA NATURAL O REPRESENTANTE LEGAL.

El proponente debe allegar fotocopia del documento de identidad de la persona natural o del representante legal del documento de identidad de conformidad con las leyes 757 de 2002 y 999 de 2005 y el decreto 4969 de 2009 del Ministerio del Interior.

3.1.2.7. CERTIFICADO ANTECEDENTES FISCALES EXPEDIDO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

Conforme al artículo 60 de la ley 610 de 2000 y el parágrafo 1 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, el proponente persona natural, o persona jurídica, y/o cada uno de los integrantes del proponente plural (consorcio o unión temporal), no podrán estar relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales. EL MUNICIPIO acorde con la Ley 962 de 2005 verificará en la página web de la Contraloría el respectivo Boletín.

3.1.2.8. CERTIFICADO ANTECEDENTES EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN:

El proponente y todos los integrantes del consorcio o unión temporal no podrán tener antecedentes disciplinarios que le inhabiliten o impidan presentar la propuesta y celebrar el contrato. EL MUNICIPIO conforme la ley 1238 de 2008 consultará los antecedentes en la página web de la Procuraduría General de la Nación.

3.1.2.9. CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES EXPEDIDO POR LA POLICIA NACIONAL

EL MUNICIPIO conforme al Decreto Ley 019 de 2012, consultará y verificará, de la página Web de la Policía Nacional de Colombia los antecedentes judiciales del representante legal de la persona jurídica individual, de los representantes legales de los consorcios y/ uniones temporales que hayan participado en el presente proceso.

3.1.2.10. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO –RUT– EXPEDIDO POR LA DIAN – ANEXAR DOCUMENTO.

3.1.2.11. FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA - ANEXAR DOCUMENTO.

3.1.2.12. CERTIFICADO DE REGISTRO DE MEDIDAS CORRECTIVAS.

EL MUNICIPIO conforme a lo señalado en los artículos 183 y 184 de la Ley 1801 de 2016, consultará y verificará, en el Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional de Colombia, si el representante legal de la persona jurídica individual, o de los representantes legales de los consorcios y/ uniones temporales que hayan participado en el presente proceso se encuentran inscritos como deudores en dicho Registro.

3.2. VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA MÍNIMA REQUERIDA

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:

1- 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
2- 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.
3- El objeto prestacional de los contratos aportados deberá corresponder al servicio de alimentación a diferentes grupos poblacionales.

.
Será hábil aquella propuesta que acredite el cumplimiento de la experiencia mínima en la forma prevista en este acápite; en consecuencia, si se omite el cumplimiento de la experiencia mínima será declarado no hábil técnicamente.

EL MUNICIPIO podrá solicitar las aclaraciones que considere prudentes en relación con el requisito de experiencia y de manera exclusiva sobre los contratos o certificaciones que se relacionen dentro de la propuesta.
La sumatoria de los contratos a certificar deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del valor total del presupuesto oficial asignado por EL MUNICIPIO para el presente proceso.

No se tendrán en cuenta auto certificaciones, ni copias de minutas de contratos, excepto que estén acompañadas del acta de liquidación, o actas de recibo final.

EL MUNICIPIO podrá constatar la veracidad de la información consignada en las certificaciones aportadas.

Si en una misma certificación se presenta la acreditación de la experiencia de más de un contrato, se tomará cada contrato como una (1) certificación de experiencia.

El oferente debe diligenciar el formato – “RELACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE” (Anexo 3), CON LOS CONTRATOS QUE EL PROPONENTE ANEXE, PUESTO QUE SERÁN LOS ÚNICOS QUE SE TENDRÁN EN CUENTA PARA DETERMINAR SI LA PROPUESTA ESTÁ HABILITADA O NO.

Este formato deberá entregarse firmado por el Representante Legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro o del Consorcios o Uniones Temporales.

Será hábil aquella propuesta que acredite el cumplimiento de la experiencia mínima en la forma prevista en el acápite VERIFICACIÓN EXPERIENCIA DEL PROPONENTE; en consecuencia, si se omite el cumplimiento de la exigencia mínima será declarado no hábil técnicamente.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales la sumatoria de la experiencia de los integrantes deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) de la experiencia exigida. Cuando los miembros del consorcio o de la unión temporal acrediten experiencia igualmente en contratos ejecutados bajo estas modalidades, sólo se tendrá en cuenta como experiencia de aquellos, la referida al porcentaje de participación que hubieren tenido en el grupo o asociación que ejecutó el contrato.

En el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos o el porcentaje de los mismos, que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.

Nota: En caso de que la Entidad sin Ánimo de Lucro haya suscrito convenios, los mismos servirán para dar cumplimiento a esta exigencia, por lo cual El MUNICIPIO, efectuará la revisión de los mismos.

3.3 VERIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

El oferente debe cumplir con cada una de las características técnicas del presente proceso y adicionalmente se deberá diligenciar los anexos que correspondan.

CAPÍTULO IV

4. CAUSALES DE RECHAZO

Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley y en los eventos de prohibición para contratar.

Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.

Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente ya sea en forma individual o en calidad de integrante de un consorcio o unión temporal, en este caso se rechazarán las propuestas que se encuentren en esta situación.

Cuando las personas naturales o los socios o asociados de la persona jurídica o los miembros del consorcio o unión temporal que presentan propuesta pertenezcan a otro proponente que también haya presentado propuesta para la presente selección, en este caso se rechazarán las propuestas que se encuentren en esta situación.

Cuando EL MUNICIPIO detecte inconsistencias que no puedan ser resueltas por los proponentes mediante pruebas que aclaren la información presentada.
Cuando el proponente señale su desacuerdo o imposibilidad de cumplir las obligaciones y condiciones previstas en la invitación, o presente condicionamiento para la celebración del convenio.

Cuando la propuesta se presente después de vencido el plazo establecido para el cierre del proceso de acuerdo con el cronograma de este proceso competitivo de selección.

Cuando El MUNICIPIO comprobare la violación por parte del proponente, de sus empleados o de un agente comisionista independiente actuando en su nombre, de los compromisos anticorrupción asumidos por el proponente.

Cuando el proponente no subsane o no subsane en debida forma lo requerido por la SDG, la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes.

Cuando en el certificado de existencia y representación se verifique que el objeto del proponente (o de cualquiera de los integrantes cuando sea Consorcio o Unión Temporal) no se ajusta a lo exigido en la invitación.

Cuando se demuestre que, a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente no se encuentra al día, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha del cierre de la presente selección, con el cumplimiento en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Profesionales y los aportes parafiscales, cuando a ello hubiere lugar, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y normas complementarias.

En todo caso el proponente no deberá tener deudas anteriores al periodo señalado en la presente invitación.

Cuando de conformidad con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o por la autoridad competente, con los estatutos de la persona jurídica o con certificación juramentada proveniente del representante legal del proponente, se determine que la duración de la entidad sin ánimo de lucro no es igual a la del plazo para la ejecución del convenio y un (1) año más.

Cuando el proponente o alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución y/o liquidación de ESALES.

Cuando el proponente o alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal se encuentre reportado en el boletín de responsables fiscales vigente que expide la Contraloría General de la República.

Cuando la oferta sea enviada por correo electrónico, medio magnético, fisico o fax.

Cuando se compruebe colusión o fraude entre los proponentes, que altere la transparencia para la selección objetiva, en este caso se rechazarán las propuestas que se encuentren en esta situación.

Cuando el proponente no allegue con su propuesta la Garantía de Seriedad de la Oferta y el soporte de pago de la misma.

En los demás casos que así lo contemple la Ley y/o los estudios previos y/o la invitación que rige el presente proceso de selección.

Cuando la propuesta no cumpla con cualquiera de los aspectos técnicos mínimos requeridos en la invitación y/o estudio previo y/o especificaciones técnicas.

Cuando no se presente la propuesta inicial precio en el formato solicitado (es decir cuando no se pueda determinar que se hayan tomado en cuenta los parámetros señalados por la entidad para efectuar la oferta) o su modificación sustancial o su diligenciamiento incompleto o supere valor promedio establecido en los estudios y documentos previos., o cuando el valor total de la propuesta económica sobrepase el presupuesto oficial del presente proceso.

Cuando se compruebe que dentro de los cinco (5) años anteriores a la presentación de la propuesta, el oferente o uno de los conformantes de cualquier forma de asociación para la presentación de propuesta, consorcio o unión temporal, o sus representantes legales hayan infringido las normas relativas a lavado de activos.

Cuando la propuesta inicial de precio no se ajuste con lo previsto para tales efectos en los estudios previos y la invitación.

Cuando no se cumpla con la experiencia exigida en la invitación por parte de los oferentes o esta no sea subsanada o se subsane parcialmente.

Cuando la propuesta económica no se ajuste con lo previsto para tales efectos en los estudios previos, anexo de Especificaciones técnicas obligatorias e invitación.

NOTA: La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser solicitados por las entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación.

CAPÍTULO V

FASE II

5 INDICADORES DE IDONEIDAD.

5.1 CAPACIDAD JURIDICA.

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.

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.

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.

No encontrarse incursa – la ESAL y su representante legal - en causales de inhabilidad, incompatibilidad y conflicto de intereses que le impidan celebrar contratos con el Estado.

No reportar la imposición de multas ni sanciones por incumplimientos en la ejecución de obligaciones contractuales.

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.

5.1. CAPACIDAD FINANCIERA.

La entidad deberá contar con los indicadores de idoneidad;

5.2. 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

5.3. Capacidad Organizacional:

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

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.

CAPACIDAD LOGÍSTICA 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.

5.4 INDICADORES DE EXPERIENCIA.

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

Experiencia específica:

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:

1- 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
2- 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.
3- El objeto prestacional de los contratos aportados deberá corresponder al servicio de alimentación a diferentes grupos poblacionales

5.5 MANEJO DE RIESGOS

Dada la naturaleza, valor e importancia del objeto del convenio, el MUNICIPIO DE ITUANGO estima necesario que el operador cubra los siguientes riesgos:
De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el operador debe disminuir el riesgo y garantizar el cumplimiento eficiente del PAE; Según la naturaleza e importancia del convenio, la Alcaldía Municipal de Ituango considera que dentro del convenio se debe cubrir los siguientes riesgos:

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**

5.3. EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN DE PROPUESTAS

Durante esta etapa EL MUNICIPIO aplicará los criterios de ponderación para evaluar aspectos técnicos y financieros, a partir de los cuales definirá cuál de las ofertas presentadas por los oferentes es la del mejor ASOCIADO para la implementación del proyecto de interés público objeto de contratación.

El total de puntos a ponderar corresponden a CIEN (100) PUNTOS distribuidos así:

- La propuesta con mejor oferta podrá obtener CINCUENTA (50) PUNTOS asignados bajo los siguientes criterios:

  - El proponente que oferte el cien por ciento (100%) del valor del proceso obtendrá diez (10) puntos.
  - El proponente que oferte entre el noventa y cinco y noventa y nueve por ciento (95 y 99 %) del valor del proceso obtendrá veinte (20) puntos.
  - El proponente que oferte entre el noventa y noventa y cuatro por ciento (90 y 94 %) del valor del proceso obtendrá treinta (30) puntos.
  - El proponente que oferte entre el ochenta y cinco y ochenta y nueve por ciento (85 y 89 %) del valor del proceso obtendrá cuarenta (40) puntos.
  - El proponente que oferte el mejor precio, es decir, el porcentaje (%) más bajo del valor del proceso obtendrá (50 puntos).

- La propuesta que permita mejorar y/o optimizar los resultados de operación del proyecto objeto de contratación podrá obtener VEINTE (20) PUNTOS.
- La propuesta que apoyo a la industria nacional podrá obtener VEINTE (20) PUNTOS, con el fin de establecer el apoyo que los proponentes NACIONALES otorguen a la industria nacional en virtud de lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003, los proponentes deberán efectuar ofrecimiento suscrito por la persona natural o el Representante Legal de la persona jurídica, en el que se indique la procedencia, nacional o extranjera o ambas, de los bienes o servicios profesionales, técnicos y

operativos que serán dispuestos para la ejecución del convenio, asignados bajo los siguientes criterios:

- Cuando el proponente oferte bienes o servicios extranjeros, obtendrá cinco (5) puntos.
- Cuando el proponente oferte bienes o servicios nacionales y extranjeros, obtendrá diez (10) puntos.
- Cuando el proponente oferte el cien por ciento (100%) de bienes y servicios nacionales, obtendrá veinte (20) puntos.

➢ La propuesta que apoyo a la industria local (pequeños productores agropecuarios locales) podrá obtener DIEZ (10) PUNTOS, con el fin de establecer el apoyo que los proponentes realizan a pequeños productores agropecuarios locales, con la finalidad de fortalecer su acceso al mercado, promover el desarrollo rural y apoyar la agricultura campesina, familiar y comunitaria (ACFC) en virtud de lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán efectuar ofrecimiento suscrito por la persona natural o el Representante Legal de la persona jurídica, en el que se indique la procedencia local, de los bienes (alimentos) que serán dispuestos para la ejecución del convenio, asignados bajo los siguientes criterios:

- Cuando el proponente oferte el diez por ciento (10%) de bienes (comida) local, obtendrá dos (2) puntos.
- Cuando el proponente oferte el veinticinco por ciento (25%) de bienes (comida) local, obtendrá cinco (5) puntos.
- Cuando el proponente oferte el cincuenta por ciento (50%) de bienes (comida) local, obtendrá siete (7) puntos.
- Cuando el proponente oferte el cien por ciento (100%) de bienes (comida) local, obtendrá diez (10) puntos.

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

5.7 FACTORES DE DESEMPATE

Con el fin de dirimir un empate cuando respecto del puntaje total se llegue a presentar esta situación en la puntuación de dos o más ofertas de manera que más de una propuesta quede ubicada en el primer orden de elegibilidad, se aplicarán las siguientes reglas:

Se seleccionará la oferta que haya obtenido el mayor puntaje en la evaluación del precio.
Si persiste el empate, se seleccionará la oferta con la hora de presentación de la propuesta, empezando por aquella que fue presentada en primer lugar en la plataforma Transaccional SECOP II.
Si el empate se mantiene, se procederá por sorteo (balotas).

CAPÍTULO VI

6. CELEBRACIÓN DEL CONVENIO O DECLARATORIA DE DESIERTA

6.1. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Establece el Decreto 092 de 2017 lo siguiente:

"*La Entidad Estatal del Gobierno Nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.*

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas: (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas son ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto".

Por lo que en el presente proceso de selección se tendrán en cuenta las siguientes fases:

FASES		CONDICIONES GENERALES	PONDERACIÓN / PUNTAJE
Fase I	Verificación Requisitos de Idoneidad y Experiencia	Capacidad jurídica	Habilitado o No Habilitado
		Experiencia Mínima Requerida Acreditación de Condiciones Técnicas.	
Fase II	Evaluación y Ponderación de Propuestas	precio	Puntuación por precio
		Propuesta para mejorar los resultados	Puntación mejorar los resultados
		Apoyo a la industria nacional	Puntuación por porcentaje

La celebración del convenio que resulte del presente proceso de selección se hará teniendo en cuenta la propuesta más favorable para la entidad, previa verificación de los requisitos habilitantes y cumplimiento de especificaciones técnicas.

El informe podrá ser consultado en la siguiente dirección electrónica http://www.colombiacompra.gov.co/

EL MUNICIPIO podrá solicitar hasta antes de la celebración del convenio, al proponente, o al representante legal de éste, las aclaraciones y explicaciones a que hubiere lugar, y si es del caso, que se alleguen los documentos necesarios para tal fin, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas.

6.2. FACULTAD PARA DECLARAR DESIERTA.

El MUNICIPIO, podrá declarar desierto a través de acto administrativo, por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de una propuesta, cuando no se presente propuesta alguna, cuando ningún proponente resulte habilitado luego de surtida la etapa de verificación de los requisitos habilitantes, cuando ninguna propuesta se ajuste a las condiciones consignadas en esta invitación o en general cuando falte voluntad de participación.

Original Firmado

JAVIER DE JESÚS PARIAS POSSO
Alcalde Municipal

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Proyectó	Daniela Pamela Pereira Valderrama	Asesora Jurídica Externa en Contratación Estatal	Original Firmado
Revisó	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.			