COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÒN DE LA PROPUESTA y AUTORIZACIÓN DE INICIO PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA L.P. 003 de 2025

Jardín, 15 de enero de 2026

Señoesr
Expertos Profesionales en Servicios Sociales Integrales EPSI

Nit. 811.042.638-0

Asunto: ACEPTACIÓN DE OFERTA

Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos señalados en la **ILICITACIÓN PUBLICA L.P 003 de 2025,** le manifiesto que su propuesta es aceptada por esta Entidad Contratante ya que la misma cumple con los requisitos habilitantes exigidos y satisface los requerimientos contenidos en la invitación Pública, por lo tanto, manifiesto la aceptación expresa e incondicional de la misma.

NUMERO DE CONTRATO	**ALC 100-20-07-001 de 2026**
DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO:	Contrato de suministro de alimentos incluido la contratación de manipuladoras de estos para la operación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE 2026 de la matrícula oficial del municipio de Jardín Antioquia, además de actividades operativas y logísticas para el correcto desarrollo del mismo.
VALOR	ochocientos veintitrés millones doscientos veintinueve mil ochocientos cuarenta pesos ($ 823.229.840)
PLAZO	Desde la fecha del acta de inicio, hasta el 30 de noviembre de 2026, o hasta agotar presupuesto, sujeto a las novedades del calendario escolar.
SUPERVISOR	Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social

Por medio de la presente me permito autorizarle iniciar los trabajos del objeto descrito anteriormente, toda vez que fueron aprobados por el **Municipio de Jardín** y conforme a las obligaciones de los estudios previos e Invitación Pública.

Al presentar la factura o cuenta de cobro deben anexar copia del último pago de aportes a salud y pensiones y certificación de paz y salvo por pago de salarios, seguridad social, prestaciones sociales y aportes parafiscales en los casos que aplique.

El pago será mediante cuenta de cobro, recibidas por la secretaria de Educación y deportes a satisfacción para su posterior pago.

Las obligaciones derivadas del contrato se pagarán con cargo al Certificado de **Disponibilidad Presupuestal N°** 0000000031 del 01 de enero de 2026, rubro 2.3.2.02.01.003 denominado: Otros bienes transportables excepto productos metálicos, maquinaria y equipos; 2.3.2.02.01.006 comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicio de transporte; y servicio de distribución de electricidad, gas y agua; 2.3.2.02.01.0044 productos metálicos, maquinaria y equipos, expedido por la Sección de Presupuesto de la Secretaría de Hacienda y Desarrollo Económico.

El CONTRATISTA acepta que el alcance de esta aceptación se ciñe a lo siguiente:

ANEXO

RESUMEN ECONÓMICO DE LA PROPUESTA

ITEM DESCRIPCION	ITEM	MEDIDA	No. BENEFICIARIOS DIARIOS	VALOR UNITARIO RACION	TOTAL DIAS CALENDARIO	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES	VALOR TOTAL
OPERACIÓN DEL PAE - Suministro de raciones para el programa de alimentación escolar 1254 raciones diarias para preparar en sitio, cumpliendo con las cantidades de productos establecidas en las minutas y con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y con registro Invima según ficha técnica.	1	Unidad (racion)	1.254	3.549	111	142.524	505.817.676
	SUBTOTAL OPERACIÓN (RACIONES)						**505.817.676**

ITEM DESCRIPCION	ITEM	U. MEDIDA / DESCRIPCIÓN	ORSERVACIÓN	VALOR TOTAL
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	1	Valor día manipuladoras de 4 horas* (13 Manipuladoras*118 días)	A los 111 días calendario contratados se le adicionan 7 días, 1 día adicional por mes en reconocimiento de tiempo dispuesto para realizar acciones de limpieza profunda, recepción y almacenamiento de víveres y/o asistencia a capacitación.	95.754.101
	2	Valor día manipuladoras de 5 horas* (6 Manipuladoras * 118 días)		51.127.284
	3	Valor día manipuladoras de 7 horas* (6 Manipuladoras * 118 días)		64.993.453
SUBTOTAL (MANIPULADORAS DE ALIMENTOS)				**211.874.838**
Holgura: Referente al valor principal del convenio, queda un saldo de $21.207.326 para el ítem manipuladores de alimentos, valor que representa holgura por el aumento salarial del mínimo en Colombia para la vigencia 2026, por lo cual este ítem del contrato queda sujeto a una adición o modificación.				21.207.326
SUBTOTAL (SALDO HOLGURA SUJETO A ADICCIÓN O MODIFICACIÓN)				**738.899.840**

ITEM DESCRIPCION	ITEM	U. MEDIDA / DESCRIPCIÓN	CANTIDAD INSTITUCIONES /SEDES	VALOR	VALOR TOTAL
TRANSPORTE	1	Transporte hasta los establecimientos educativos	19	$ 580.000,00	64.380.000
ITEM DESCRIPCION	**ITEM**	**U. MEDIDA / DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD INSTITUCIONES /SEDES**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**
IMPLEMENTOS DE ASEO PARA LAS 19 SEDES EDUCATIVAS	1	De acuerdo al cuadro de relación	19	$ 650.000	12.350.000
ITEM DESCRIPCION	**ITEM**	**U. MEDIDA / DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD INSTITUCIONES /SEDES**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**
FUMIGACION INSTITUCIONES EDUCATIVAS	1		19	$ 400.000,00	7.600.000
SUBTOTAL (TRANSPORTE, ASEO Y FUMIGACIÓN)					**84.330.000**

VALOR TOTAL PROPUESTA ECONÓMICA	**823.229.840**

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

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

ALMACENAMIENTO DE VIVERES:

El contratista deberá garantizar para el almacenamiento de los alimentos un lugar, donde se garanticen las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII articulo 28 durante el embalaje y entrega de los alimentos en cada una de las instituciones y/o sedes educativas del municipio de Jardín.

.

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

RECURSO HUMANO.

- El contratista 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.
- 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.
- Uso de tapabocas.
- 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.

SUMINISTRO ALIMENTOS

Generalidades.

1. Suministrar los insumos necesarios para preparar los alimentos de los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial matriculados del Municipio, según la relación de cupos

establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE.

2. 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.
3. Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. El contratista 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 los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en el anexo 1 de la resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021, resolución 002 de enero 11 de 202, así como lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, resolución 1506 de mayo 6 de 2011, resolución 333 de febrero 10 de 2011, resolución 810 de junio 16 de 2021 y las demás normas vigentes 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. **2.** Utilizar los recursos del contrato, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato. **3.** Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, lo cual será verificado por la Secretaría de Salud y Bienestar Social y la Secretaría de Educación del Municipio. **4.** Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma. **5.** Garantizar que 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. **6.** 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. **7.** Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos. **8.** Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las instituciones educativas, 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. **9.** 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 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. **g.** La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique. **h.** El contratista deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional. **10.** Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones

de inocuidad y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos. **11.** Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas. **12. Realizar** cambios de menú solo en los casos contemplados en el presente Lineamiento, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.

En todo caso el valor del presente contrato es por valor de **ochocientos veintitrés millones doscientos veintinueve mil ochocientos cuarenta pesos ($ 823.229.840).**

Así mismo acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, gravámenes, tasas, contribuciones y/o similares establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas, contribuciones y/o similares establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, que sean imputables al objeto y alcance del presente contrato. Igualmente, todos los gastos directos e indirectos, tales como el valor de las primas, la constitución de pólizas y demás emolumentos que impliquen el perfeccionamiento del contrato

Con esta publicación de la comunicación de aceptación en el **Secop** el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta en los términos del **Decreto 1082 de 2015**

Atentamente,

CLAUDIA YANETH NARANJO AGUDELO
Alcaldesa Municipal

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaboró:	Luz Nelly Jaramillo Angel – Subsecretaria de Servicios Administrativos		15/01/2026
Revisó:	Juanita Lotero Rendón- Secretaria de Educación y Deportes		15/01/2026
Aprobó	Juan José Agudelo Posada - Asesor jurídico		15/01/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma.			