ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

1. Descripción de la necesidad que AMUNORMA pretende satisfacer

Los artículos 209 a 211 de la Constitución Política establecen que la función administrativa debe desarrollarse conforme a los principios de **igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad**, mediante mecanismos de descentralización, delegación y desconcentración de funciones.

Los contratos y convenios interadministrativos permiten a los municipios asociados **materializar programas y proyectos de desarrollo social**, asegurando transparencia y eficiencia en la ejecución de recursos públicos.

La **educación es un derecho fundamental** (art. 67 C.P.) y el **Programa de Alimentación Escolar (PAE)** constituye una estrategia nacional que contribuye al acceso, permanencia y rendimiento escolar de los estudiantes de matrícula oficial, promoviendo hábitos alimentarios saludables.

AMUNORMA, como **entidad ejecutora**, coordina la logística, contratación de proveedores y supervisión de la entrega de raciones, apoyando al municipio de Vegachí en la implementación de estrategias alineadas con:

- Convenios interadministrativos con la Gobernación de Antioquia.
- Lineamientos del MEN, CONPES SOCIAL y normatividad departamental (Ordenanza 38 de 2018, Plan de Mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia).
- Resoluciones 00335 de 2021 y 18858 de 2018 de la UApA.

2. Análisis del Sector

El artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 establece la obligación de las entidades que ejecutan recursos públicos de realizar, durante la etapa de planeación del proceso contractual, el análisis necesario para conocer el sector relativo al proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis del riesgo; actividad pública que debe constar en los documentos del proceso.

La **AMUNORMA**, en su rol de entidad ejecutora de la administración delegada del Programa de Alimentación Escolar – PAE–mediante el convenio CON-009-2025, realiza el presente

análisis del sector para sustentar la **contratación del suministro, transporte, menaje, gas, implementos de aseo y entrega de raciones** para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio de Vegachí.

En desarrollo de sus funciones de orientación y apoyo a la gestión administrativa de los municipios asociados, AMUNORMA considera las mejores prácticas establecidas por la **Unidad Administrativa Especial Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente**, incluyendo la **Guía para la Elaboración de Estudios de Sector (G-EES-02)**, la cual establece que en los procesos de contratación directa o por invitación privada, el análisis del sector debe considerar el objeto del contrato, condiciones de entrega, plazos, forma de pago y eficiencia, eficacia y economía en la ejecución.

3. Competencia jurídica y fundamentos normativos

La **Asociación de Municipios del Nordeste y Magdalena Medio – AMUNORMA**, con fundamento en sus Estatutos y en el **Manual de Contratación** aprobado por la Junta Administradora, el cual le otorga la competencia para elaborar los estudios previos de los procesos de selección impulsados por esta entidad, y de conformidad con los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, los numerales 7° y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, y los artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, procede a elaborar el **análisis del sector y los estudios y documentos previos** para el proceso de **Invitación Privada abreviada**, destinado a contratar el **suministro, transporte, menaje, gas, implementos de aseo y entrega de raciones del Programa de Alimentación Escolar – PAE**, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio de Vegachí, en el marco del convenio interadministrativo suscrito entre AMUNORMA y el Municipio de Vegachí para la vigencia 2026.

La selección se sustenta en el marco legal colombiano aplicable a la contratación pública, entre otros: Manual de Contratación de AMUNORMA (Artículo 20 y 22): Define la modalidad abreviada, sus etapas, términos y condiciones, garantizando la legalidad del proceso.

En consecuencia, la Invitación Abreviada es la modalidad más adecuada para este proceso, permitiendo que se cumplan los principios legales, la necesidad institucional y la eficiencia administrativa, sin afectar la transparencia ni la participación de oferentes idóneos.

4. Modalidad de selección del contratista y los fundamentos jurídicos.

La modalidad de selección para el presente proceso es Invitación Privada Abreviada a

Oferentes, conforme a lo previsto en los Artículos 20 y 22 del Manual de Contratación de AMUNORMA. Esta modalidad se adopta debido a que el objeto del contrato es estandarizado y la necesidad institucional es urgente, requiriendo agilidad en el procedimiento sin afectar la igualdad de oportunidades ni la selección objetiva de los oferentes.

La elección de la modalidad abreviada garantiza el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, planeación, responsabilidad y selección objetiva, permitiendo que el proceso se desarrolle en el plazo mínimo legal, con publicidad suficiente y trazabilidad documental, respetando el derecho de contradicción de los interesados.

5. Descripción del objeto a contratar con sus especificaciones e identificación del contrato a celebrar:

Objeto a contratar: Suministro de alimentos, menaje, gas, implementos de aseo para sedes grandes y pequeñas, mejora de raciones y transporte para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la vigencia 2026, destinados a la población estudiantil del Municipio de Vegachí, conforme a las especificaciones técnicas del convenio interadministrativo CON – 009 - 2025 entre el municipio de Vegachí y AMUNORMA.

Para la contratación del suministro, transporte, menaje, implementos de aseo, combustible (Gas),empaque y entrega de **220.113 raciones alimentarias para 1.983 estudiantes durante 111 días calendario escolar**, los **recursos presupuestados ascienden a $950.716.886**, distribuidos así:

Concepto	**Valor**
Gas	$2.975.000
Implementos de aseo sedes grandes	$11.441.136
Implementos de aseo sedes pequeñas	$20.537.972
Mejora ración	$78.580.341
Transporte	$23.800.000
Menaje	$32.201.400
Raciones	$781.181.037
Total	**$950.716.886**

La estimación financiera se realizó con base en valores históricos ejecutados por AMUNORMA en contratos similares, los lineamientos técnicos del PAE y la disponibilidad de recursos

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

aprobados en el presupuesto de la vigencia 2026, garantizando la **viabilidad financiera** y el cumplimiento de los principios de eficiencia, eficacia y economía.

6. Identificación del contrato a celebrar: Invitación Privada Abreviada.

Clasificación USPCSC

Código Segmento	Nombre Segmento	Código Familia	Nombre Familia	Código Clase	Nombre Clase	Código Producto	Nombre Producto
Servicios							
80	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	8010	Servicios de asesoría de gestión	801016	Gerencia de proyectos	80101604	Planificación o administración de proyectos

7. Obligaciones Generales

1. **Suministro de alimentos:**

1.1. La entidad contratista entregara 1.983 raciones diarias por 111 días calendario escolar, para un total de 220.113

1.2. Los complementos alimentarios serán entregados en el modelo raciones alimentarias, es decir, víveres para que la preparación del alimento se realice en sitio, esto de acuerdo a la distribución de entregas por institución educativa, cumpliendo con los lineamientos del PAE en cuanto al aporte calórico y calidad de los alimentos.

1.3. En total el Contratista entregará el equivalente a 1.983 raciones diarias de alimentos y deberá entregar las raciones en sitio tanto en la zona urbana como rural del municipio de Vegachí, Antioquia, su afiliación en calidad de contribuyente al Sistema Integral de Seguridad Social y encontrarse al día en los respectivos pagos.

1.4. La entrega se hará quincenalmente y se deberá garantizar la entrega de estos antes del inicio de las actividades académicas de la semana durante 111 días calendario escolar durante la vigencia 2026 según lo establecido en los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar –PAE- establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UAPA en las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022

y 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes, incluida la minuta alimentaria aprobada por la gobernación de Antioquia, garantizando oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos.

1.5. La entidad contratista deberá entregar los víveres a las sedes rurales desde la bodega que tiene en el municipio, teniendo en cuenta su perfecto empacado y conservación de cadena de frio para trasportar a las veredas y corregimiento el tigre.

2. **Suministro de Implementos de aseo**

2.1. El Contratista deberá suministrar 2 KITS de implementos de aseo acorde a la cantidad de beneficiarios en cada unidad aplicativa.

3. **Transporte**

3.1. El contratista deberá garantizar el transporte de los alimentos a las 3 sedes educativas urbanas beneficiarias del PAE.
3.2. Entregar los implementos de aseo según el tamaño de la sede (grande o pequeña).
3.3. Asegurar que los implementos estén en condiciones de uso y que cumplan con normas de higiene y seguridad.

3. Suministro del combustible (Gas)

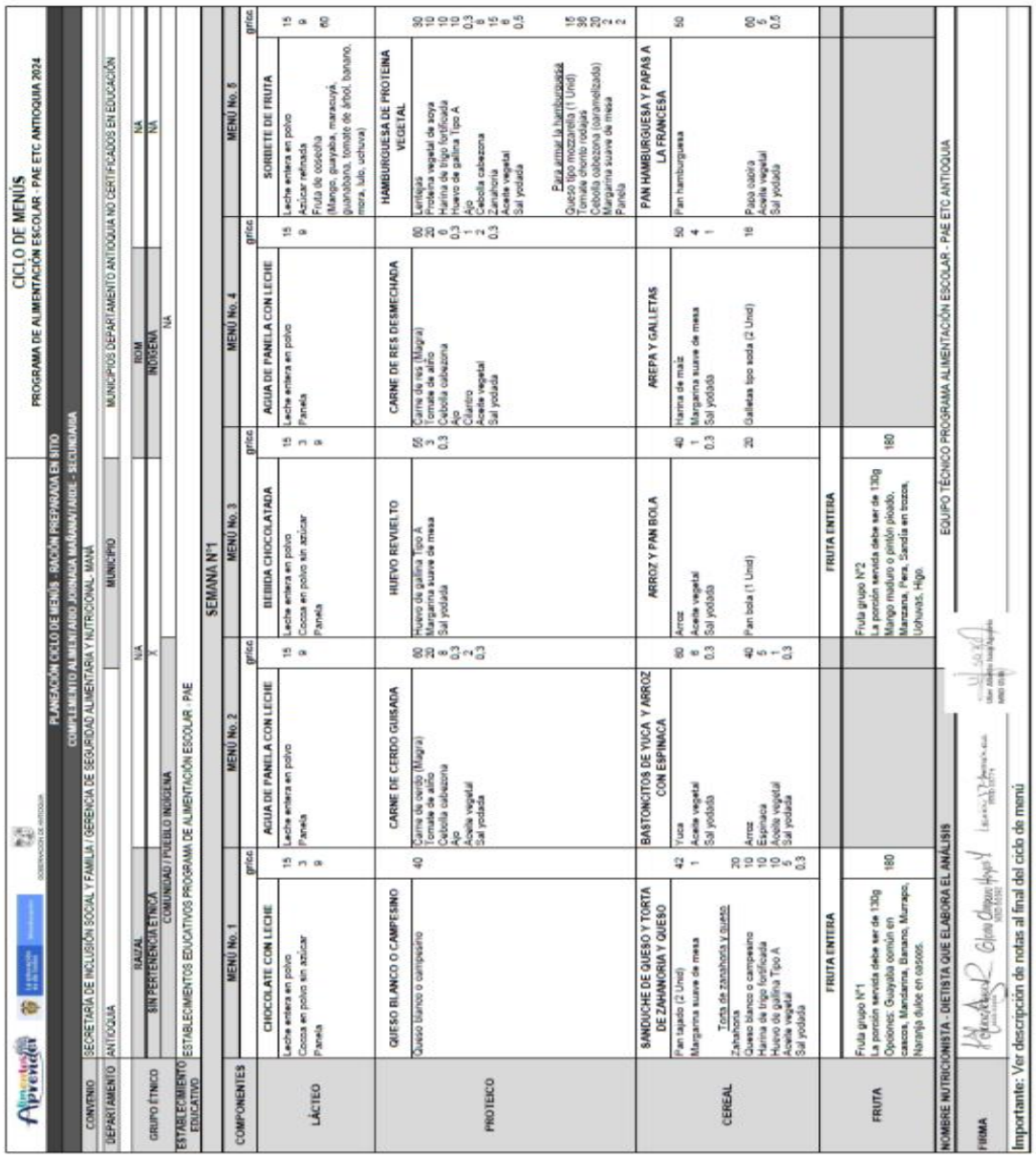
3.2. El contratista deberá realizar entregas del combustible (gas) a las 2 sedes educativas del corregimiento El Tigre.

4. Suministro de menaje y utensilios:

4.2. Entregar los implementos de cocina y menaje necesarios para la preparación y distribución de los alimentos en las sedes.

AMUNORMA

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



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO: RAIZAL N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA X; ROM N/A; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA; INDÍGENA N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/ml	MENÚ No. 2	gr/ml	MENÚ No. 3	gr/ml	MENÚ No. 4	gr/ml	MENÚ No. 5	gr/ml
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	80	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Proteína vegetal de soya	20	Proteína vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0.3	Tomate de aliño	20	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0.3			Cebolla cabezona	6	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Ajo	0.3	Ajo	0.3
			Sal yodada	0.3			Cilantro	1	Cebolla cabezona	8
							Aceite vegetal	2	Zanahoria	15
							Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	8
									Sal yodada	0.5
									Para armar la hamburguesa Queso tipo mozzarella (1 Unid) Tomate, cebolla rodajas	15 98
									Cebolla cabezona (naranjeiloada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA		ARROZ Y PAN BOLA		AREPA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Yuca	80	Arroz	40	Harina de maíz	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	1	Aceite vegetal	8	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.3	Sal yodada	1		
	Torta de zanahoria y queso									
	Zanahoria	20	Arroz	40	Pan bola (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	18	Papa cabría	60
	Queso blanco o campesino	10	Espinaca	5					Aceite vegetal	5
	Harina de trigo fortificada	10	Aceite vegetal	1					Sal yodada	0.5
	Huevo de gallina Tipo A	10	Sal yodada	0.3						
	Aceite vegetal	5								
	Sal yodada	0.3								
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180				

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 MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO — MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	NORDESNA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO NORDESNA		NA	

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	
		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc		gr/cc
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Queso blanco rallado	50	Panela	0	Avena molida	8	Azúcar refinada	0	Cocoa en polvo sin azúcar	3
	Cereal de maíz sin hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30			Azúcar refinada	0	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guayo, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60	Panela	0
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°1	90	Carne de res (Magra)	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
	Banano, murapo, mango, uchuva		Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4
	Fruta N°2		Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8			Ajo	0,3
	Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
					Sal yodada	0,3				
CEREAL	Notas Importantes.		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	160
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	No está permitida la bebida de yogurt.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Proteína vegetal de soya	6	Sal yodada	0,5
					Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Fríjol	20			Cebolla cabezona	8		
			Alverjana	16	Papa	70	Zanahoria	20		
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Ajo	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2		
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Zanahoria	15			Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,5						
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida						Croqueta de plátano maduro			
			Plátano harton maduro	80			Plátano harton maduro	70		
			Aceite vegetal	6			Proteína vegetal de soya	3		
							Harina de trigo fortificada	10		
							Panela	2		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en casos, Mandarina, Banano, Murapo, Naranja dulce en casos.	180

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 MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: NA — ROM: NA
SIN PERTENENCIA ETNICA: — COMUNIDAD / PUEBLO: NORDENA: NA
COMUNIDAD / PUEBLO: X — NORDENA: NA

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	
	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO	gr/cc	AGUA DE PANELA CON LECHE	gr/cc	BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE	gr/cc	SORBETE DE FRUTA	gr/cc	BEBIDA CHOCOLATADA	gr/cc
LÁCTEO	Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	200 50 30	Leche entera en polvo Panela	15 9	Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 8 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de ostedoña (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murapo, mango, uchova Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	80 80	HUEVO REVUELTO CON HOGAO Huevo de gallina Tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 1 0.3	CARNE DE RES GUISADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0.3 2 0.3	HUEVO COCIDO Huevo de gallina Tipo A	55	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0.3 2 0.3
CEREAL	Notas Importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permitida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		CALENTAITO PAE Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Ahuyama Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0.3 20 15 20 8 15 0.5 50 6	ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	40 5 1 0.3 70 5 0.3	PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO Pasta tornillo Sal yodada Proteína vegetal de soya Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de plátano maduro Plátano harton maduro Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0.3 6 20 8 20 0.3 2 0.3 70 3 10 2 5 0.3	PAPAS A LA FRANCESA Papa cáscara Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0.5
FRUTA									FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

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

DESCRIPCION DOTACION DE ASEO SEDES GRANDES

CANT	DESCRIPCION DOTACION ASEO	TOTAL
88	Escoba suave	
88	Trapero pabilo	
354	Esponja multiusos abrasiva 2und	
394	Crema lavaplatos caja x3000gramos	
354	Espiral abrasiva plateada 2 und	
458	Hipoclorito x1800ml	
294	Detergente en polvo bolsa 3000gr	
458	limpión cocina	
274	papel higiénico rollo und	
232	Bolsa de basura negra tipo hogar 10 und	
		$11.441.136

DESCRIPCION DOTACION DE ASEO SEDES PEQUEÑAS

CANT	DESCRIPCION DOTACION ASEO	TOTAL
88	Escoba suave	
88	Trapero pabilo	
354	Esponja multiusos abrasiva 2und	
394	Crema lavaplatos caja x3000gramos	
354	Espiral abrasiva plateada 2 und	
458	Hipoclorito x1800ml	
294	Detergente en polvo bolsa 3000gr	
458	limpión cocina	
274	papel higiénico rollo und	
232	Bolsa de basura negra tipo hogar 10 und	

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

		$20.537.972

RELACION SUMINISTRO IMPLEMENTOS DE ASEO POR CADA ENTREGA

	SEDE EDUCATIVA	IMPLEMENTOS DE ASEO									
		TRAPERO	ESCOBA	LAVAPLATOS	DETERGENTE	HIPOCLORITO	ESPONJA ABRASIVA	ESPONJA ORO-PLATA	BOLSAS PLASTICAS	LIMPIONES BLANCOS	PAPEL HIGIENICO
1	ESCUELA URBANA	3	2	15	8	15	15	15	8	15	6
2	COLEGIO AMIGONIANO	3	2	15	8	15	15	15	8	15	6
3	LICEO EFE GOMEZ	3	2	15	8	15	15	15	8	15	6
4	JHON F. KENNEDY PRIMARIA	3	2	8	7	10	10	10	5	10	5
5	JHON F. KENNEDY SECUNDARIA	3	2	8	7	10	10	10	5	10	5
6	EL CINCO	3	2	6	5	8	8	8	4	8	5
7	CAMPO ALEGRE UNO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
8	CAMPO ALEGRE DOS	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
9	ANTONIO NARIÑO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
10	EL OLVIDO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
11	LA CLARITA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
12	LA PALMA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
13	PASO REAL	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
14	ALFREDO GOMEZ ARANGO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
15	LA CRISTALINA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
16	ATANASIO GIRARDOT	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
17	GABRIELA MISTRAL	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
18	EL LAGARTO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
19	JOSE MARIA CORDOBA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
20	MERCEDES ABREGO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
21	JORGE ROBLEDO ORTIZ	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
22	LA MARIA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
23	LA ALEJANDRIA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
24	EL CARMEN DE LA SIERRA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
25	LA GALLINERA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
26	SAN PASCUAL	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
27	PIEDRANCHA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
28	BELLAVISTA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
29	JAIME MARULANDA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
30	SAN JUAN	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
31	BELGICA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
32	LA CEIBA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4

Las instituciones y centros educativos donde se realizará la entrega son las siguientes:

	SEDES EDUCATIVAS
1	ALFREDO GÓMEZ ARANGO
2	ANTONIO NARIÑO
3	ATANASIO GIRARDOT
4	BÉLGICA
5	BELLAVISTA
6	CAMPO ALEGRE 1
7	CAMPO ALEGRE 2
8	COLEGIO AMIGONIANO
9	EU EFE GOMEZ
10	EL CARMEN DE LA SIERRA

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

11	EL CINCO
12	EL LAGARTO
13	EL OLVIDO
14	ESCUELA URBANA JHON F KENNEDY SEDE II ESCUELA
15	GABRIELA MISTRAL
16	I.E JHON F KENNEDY
17	JAIME MARULANDA VALENCIA
18	JORGE ROBLEDO ORTIZ
19	JOSÉ MARÍA CÓRDOBA
20	LA ALEJANDRÍA
21	LA CEIBA
22	LA CLARITA
23	LA CRISTALINA
24	LA GALLINERA ABAJO
25	LA MARÍA
26	LA PALMA
27	LA PIEDRANCHA
28	LICEO EGE GOMEZ
29	MERCEDES ABREGO
30	PASO REAL
31	SAN JUAN
32	SAN PASCUAL

8. Obligaciones Específicas.

Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL CONTRATISTA se obliga especialmente a:

8.1. Asistir a las reuniones programadas por la asociación para el seguimiento a las obligaciones contractuales y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
8.2. Realizar la entrega oportuna de las 1.983 raciones diarias durante 111 días calendario escolar para un total de 220.113 raciones.
8.3. Entregar diligenciado y actualizado mensualmente el formato de alimentos – compra publica solicitado por la secretaria de educación Departamental.

8.4. Rendir con los informes de avance y estado de las obligaciones de entrega, las veces que sea citado por la Asociación.
8.5. Cumplir el acuerdo de compras locales en el municipio.
8.6. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Municipio que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.
8.7. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos de la resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

INSTALACIONES, EQUIPOS Y MENAJE:

El Contratista deberá contar, directamente o a través de un tercero, con un espacio de bodega 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) y elementos de aseo.

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 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 de Salud Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría.

Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con las necesidades reportadas por las instituciones educativas, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento

inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- 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.

SUMINISTRO ALIMENTOS

Generalidades.

- Suministrar los insumos necesarios para preparar los alimentos de los niños, niñas y jóvenes matriculados en Básica Primaria y Media pertenecientes a las escuelas públicas de área urbana y rural del Municipio, los cuales deben estar debidamente registrados en el SIMAT, según la relación de cupos establecidos por el Municipio, los cuales serán entregados por la empresa 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 de Julio de 2014 establecidos por el Ministerio de Educación Nacional - MEN.
- 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 contando con 36 horas después del reporte.
- En caso de que sea requerido, Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la Secretaria de Educación Departamental.
- Destinar los recursos a la adquisición de los elementos, respetando los ítems, las cantidades y los valores establecidos en las especificaciones técnicas.
- Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.
- Disponer de los medios a su alcance para garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
- Entregar a la entidad contratante la totalidad de las fichas técnicas de los productos que se están suministrando.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

- Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del Contrato.
- Atender los llamados y observaciones del Municipio.
- Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, verificando conjuntamente con la Secretaría de Educación del Municipio.
- Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 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.
- 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.
- Cumplir con un término máximo de 36 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.
- Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997.
- Efectuar el transporte de víveres 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.
- Disponer y entregar al personal manipulador de alimentos la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
- Elaborar y presentar al supervisor, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.
- Suministrar el complemento alimentario de acuerdo a la modalidad definida (PAE regular) y ciclo de menú aprobado por Secretaria de educación Departamental.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

- Dinamizar la economía local a través de la implementación de mecanismos mediante los cuales se cumpla con el porcentaje de compra local definido en el anexo técnico Nro 3 de la resolución Nro 29452 del 2017, además deberá apoyar todas las estrategias implementadas por la entidad en lo referente a compras públicas locales (ruedas de negocios).

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 capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar en esta modalidad (para preparar 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 re empacar 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 re- empacados, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.
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 contenidas en el Anexo A. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de La Entidad 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.

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 máximo 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
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.**
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.**
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.**
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 colores 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 alimenticias 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.**
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.**
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.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

	- 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.**
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.**
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. - 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.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

	- 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.**
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.

	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.**
Arroz	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 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.
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 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.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
Guayaba	1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.
Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

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.

<table>
<tr><td></td><td>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
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</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca</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.</td></tr>
</table>

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

	- 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.
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.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

	NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.

9. Valor estimado del contrato y disponibilidad presupuestal

Presupuesto oficial: **NOVECIENTOS CINCUENTA MILLONES SETECIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS**. ($950.716.886 COP)

Certificado de disponibilidad presupuestal: No. 008 del 16 de enero de 2026, expedido por la Asociación de Municipios del Nordeste y Magdalena Medio – AMUNORMA, mediante el cual se garantiza la disponibilidad de recursos para la ejecución del presente contrato.

10. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución es de 111 días calendario escolar, contados desde la firma del acta de inicio.

11. Forma de pago

El valor del contrato es de NOVECIENTOS CINCUENTA MILLONES SETECIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS. ($950.716.886 COP)**,** Los pagos se realizarán **previa certificación de entrega a satisfacción** y presentación de informes, facturas o cuentas de cobro, y con la documentación de soporte exigida por AMUNORMA, mediante actas de avance, que estará determinada por las cantidades entregadas, previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y demás requisitos exigidos por la asociación.

Los anteriores porcentajes serán desembolsados por AMOUNORMA de acuerdo a los ingresos de los recursos del Municipio de Vegachí.

12. Obligaciones y derechos del contratista

1. Suscribir el acta de inicio junto con el supervisor.
2. Cumplir con la entrega de raciones según lo estipulado.
3. Garantizar el **almacenamiento y transporte** cumpliendo normas sanitarias (Resolución 002505 de 2004, Resolución 00485 de 2005, Decreto 3075 de 1997 y guía técnica PAE).

4. Contar con conductores y ayudantes certificados en manipulación de alimentos, con indumentaria completa.
5. Ejecutar el contrato de buena fe y rendir informes a AMUNORMA para el desembolso de pagos.
6. Cumplir obligaciones fiscales y de seguridad social.
7. Responder por bienes y elementos entregados para la ejecución del contrato.

Derechos del contratista: remuneración conforme al contrato y acceso a la información necesaria para ejecutar el objeto.

13. Soporte de la tipificación, estimación, y asignación de los riesgos previsibles que pueden afectar el equilibrio económico del contrato.

TIPO DE RIESGO	*SI*	*NO*	*PROBABILIDAD*				*IMPACTO*			
			Alta	*Media – Alta*	*Media – Baja*	*Baja*	*Alto*	*Medio – Alto*	*Medio – Bajo*	*Bajo*
Riesgos Económicos	X				X				X	
Riesgos Sociales o Políticos	X					X			X	
Riesgos Operacionales	X		X				X			X
Riesgos Financieros	X				X					X
Riesgos Regulatorios	X					X				
Riesgos de la Naturaleza	X				X				X	
Riesgos Ambientales	X				X				X	
Riesgos Tecnológicos	X					X				X
Otros riesgos: Seguridad alimentaria/ accidentes	X		X				X			

14. Mecanismos de cobertura del riesgo a solicitar de acuerdo con la naturaleza del objeto contractual.

AMPAROS EXIGIBLES	*%*	*VIGENCIA*
Garantía de seriedad del ofrecimiento	*NA*	
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	*NA*	
Pago anticipado	*NA*	
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	*X*	
Pago de salarios, prestaciones sociales legales eindemnizaciones laborales	*X*	
Estabilidad y calidad de la obra	*NA*	

Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados	*X*	
Calidad del servicio	*NA*	
Provisión de repuestos y accesorios	*NA*	
Otros amparos	*NA*	
Póliza Responsabilidad Extracontractual	*NA*	

Con fundamento en el Título III, Capítulo 1 del Decreto 1082 de 2015, no resulta necesario exigir la constitución de garantías de cumplimiento ni de prestaciones sociales para este tipo de contratos de menor cuantía ejecutados mediante Invitación Privada con término abreviado, dado que el objeto, la naturaleza y el valor del contrato no representan riesgos financieros que requieran aseguramiento adicional. La decisión se adopta en concordancia con los lineamientos establecidos por la normativa vigente, garantizando al mismo tiempo la eficiencia en la gestión del proceso contractual.

15. Otras condiciones necesarias de acuerdo con la modalidad de selección y el objeto a contratar. No aplica.

¿El presente proceso está cobijado por un Acuerdo Internacional o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del artículo 8.1.17 del presente Decreto?

SI: NO: X_ (En caso afirmativo justificar la respuesta)

¿El presente proceso requiere de Interventoría, de acuerdo al Art. 83 de la Ley 1474 de 2011? (Aplica para procesos que superen los 100 s.m.l.m.v.)

SI: NO: _X (En caso afirmativo justificar la respuesta)

¿Al presente proceso de selección, le aplica norma urbanística?: (Aplica para contratos de obra).

SI: NO: _X

Norma urbanística aplicable: (Anexar al estudio previo).

Registro Único de Proponentes: (si aplica). No aplica

SI: NO: _. N.A. XX

Demás aspectos para considerar en el objeto a contratar: (Experiencia, capacidad técnica, entre otros):

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

- Capacidad jurídica para contratar.
- No encontrarse incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad.
- Idoneidad técnica, administrativa y financiera.
- Condiciones especiales como registro sanitario, experiencia en suministro de alimentos o certificaciones profesionales.

16. Perspectiva Organizacional

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.3, numeral 4° del Decreto 1082 de 2015, **no se exigirá capacidad organizacional en términos de indicadores de rendimiento o eficiencia de activos**, ya que los pagos se realizarán una vez cumplidas las obligaciones del contrato, y la ejecución será supervisada por AMUNORMA.

Firma:



MARJI ESTELA ECHEVERRÍA JIMÉNEZ
Director Ejecutivo
AMUNORMA

AMUNORMA