AVISO DE CONVOCATORIA
SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 007 DE 2026

El presente aviso de convocatoria pública se publica de acuerdo a los lineamientos establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015 y por medio del mismo se convoca a participar a todos los oferentes interesados y veedurías ciudadanas al proceso de contratación mediante SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA NRO. 007 de 2026, adelantado por la Alcaldía de SAN JERÓNIMO con los siguientes parámetros e información:

1. **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA ENTIDAD ESTATAL:** Municipio de SAN JERÓNIMO, Palacio Municipal de San Jerónimo carrera 11 # 18 -132.

2. **DIRECCIÓN DE ENTREGA DE DOCUMENTOS Y CORRESPONDENCIA:**

Plataforma SECOP II.

3. OBJETO DEL CONTRATO EJECUCION DEL PROGRAMA ALIMENTACION INTEGRAL PARA PERSONAS MAYORES EN CONDICION DE VULNERABILIDAD, COMO ESTRATEGIA DE PROTECCION SOCIAL EN EL MUNICIPIO DE SAN JERONIMO ANTIOQUIA

CONDICIONES TÉCNICA EXIGIDAS:

A continuación, se describe las características generales del suministro

a. Entregas de raciones: Se realizará la entrega de manera semanal, de acuerdo al día seleccionado por el contratante.
b. Número de beneficiarios: SESENTA Y UNO (61)
c. Los productos suministrados deben estar de acuerdo con la unidad de medida establecida en el acta de víveres
d. Se cuentan con 4 minutas diferentes para cada semana

MODALIDAD	VALOR TOTAL DE LAS RACIONES	TOTAL DIAS	TOTAL, RACIONES	VALOR RACION
Preparación en sitio	$71.827.744	124	7.564	$9.496

TAMAÑO DE PORCIONES - PLATO SERVIDO		
COMPONENTES	**MEDIDA**	**OBSERVACIONES**
ALMUERZO		
SOPA	200 cc	-
ARROZ	42 gr	-
ACOMPAÑANTE	45 gr	Variable

CARNE (Peso cocido)	100 gr	Variable
ENSALADA	50 gr	Variable
VINAGRETA	10 gr	-
BEBIDA	200 cc	-
POSTRE	10 gr	Variable

Nota 0: Todas las porciones deben estar soportadas por la Lista de Intercambio vigente de la Universidad de Antioquia - Escuela de Nutrición y Dietética.

Nota 1: Todas las bebidas lácteas son deslactosadas.

Nota 2: Todos los alimentos suministrados deben cumplir con la normatividad vigente según aplique, al igual que toda la operación del servicio de alimentación.

Nota 3: Cualquier tipo de variación o cambio debe solicitarse de manera formal y con antelación de por lo menos de 2 días a la Supervisión para su análisis técnico-administrativo-operativo y según el resultado del análisis se dará la respuesta para la aplicación que corresponda en el marco de la normatividad vigente según aplique.

MINUTA

SEMANA 1

	SEMANA #1 - ALMUERZOS									
	MENÚ 1		MENÚ 2		MENÚ 3		MENÚ 4		MENÚ 5	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	SOPA DE PASTA (200)		LENTEJAS (200)		SOPA DE GUINEO (200)		CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA (200)		SOPA DE BLANQUILLO (200)	
	Pasta Corta	20	Lentejas	25	Guineo verde	46	Auyama	90	Blanquillo	70
	Papa Criolla	40	Papa Criolla	25	Papa común	15	Zanahoria	40	Papa común	40
	Zanahoria	20	Zanahoria	15	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	15	Zanahoria	25
	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Ajo	1	Cebolla cabezona	5
	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1
	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1
	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5
ARROZ	ARROZ CON VERDURA		ARROZ BLANCO		ARROZ CON PIMENTÓN		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA	
	Arroz Blanco	12	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	18	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	15
	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	2	Pimentón rojo	6	Cebolla cabezona	2	Zanahoria	10
	Habichuela	10	Sal	0,2	Sal	0,2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2
	Cebolla cabezona	2	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Sal	0,2
	Aceite	0,5							Aceite	0,5
	Sal	0,2								
ACOMPAÑANTE	TAJADA DE MADURO		PAPA CASCO		BROCOLI APANADO		PURÉ DE PAPAS		PAPA CRIOLLA	
	plátano maduro	60	Papa comun	63	Brocoli	40	Papa común	50	Papa criolla	56
	aceite	4	aceite	4	Huevo	10	Mayonesa	5	Cilantro	1
			Sal	0,3	Pan rallado	5	Cilantro	1	aceite	2
					aceite	5	Sal	0,2	Sal	0,2
					Sal	0,2				
CARNE O SUSTITUTO	CARNE MOLIDA CON GUISO		CERDO A LA PLANCHA		POLLO A PLANCHA		SOLOMO EN SALSA CRIOLLA		CARNE DE RES A LA PLANCHA	
	Carne de res magra molida	125	Carne de cerdo a la Plancha	153	Filete de Pollo a la plancha	133	Solomo redondo en salsa criolla	153	Carne de res magra a la Plancha	153
	Tomate chonto	10	Sal	0,3	Sal	0,3	Tomate chonto	10	Sal	0,3
	Cebolla cabezona	5	Aceite	1	Aceite	1	Cebolla cabezona	5	Aceite	1
	Sal	0,5					Sal	0,5		
	Aceite	1					Aceite	1		
ENSALADA	PICO DE GALLO		LECHUGA - ZANAHORIA		ZUQUINI - TOMATE - CEBOLLA		TOMATE - PEPINO		REMOLACHA - ZANAHORIA	
	Tomate chonto	35	Lechuga	35	Zuquini	15	Pepino cohombro	26	Remolacha	27
	Cebolla cabezona	10	Zanahoria	15	Tomate chonto	20	Tomate chonto	23	Zanahoria	27
	Cilantro	1	Cebolla cabezona	10	Cebolla	15	Limon	4	Mayonesa	5
	Sal	0,3	Aceite	3	Aceite	3	Sal	0,2	Sal	0,2
	Limon	4	Sal	0,2	Sal	0,2			Cilantro	1
			Limon	4	Limon	4				
BEBIDA	JUGO FRESA (200)		JUGO DE PIÑA (200)		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL (200)		JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE GUAYABA (200)	
	Fresa	80	Piña	80	Tomate de árbol	80	Mango	80	Guayaba	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

SEMANA 2

	SEMANA #2 - ALMUERZOS									
	MENÚ 6		MENÚ 7		MENÚ 8		MENÚ 9		MENÚ 10	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	SOPA DE ARVEJAS (200)		SOPA DE PASTA (200)		LENTEJAS (200)		SOPA DE VERDURAS (200)		FRIJOLES (200)	
	Arveja seca	30	Pasta Corta	20	Lentejas	25	Zanahoria	35	Frijol cargamanto	40
	Papa común	40	Papa Criolla	40	Papa Criolla	25	Papa común	40	Zanahoria	20
	Zanahoria	20	Zanahoria	20	Zanahoria	15	Habichuela	20	Plátano verde	10
	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10
	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Tomate chonto	20
	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Cilantro	1
	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Aceite	1
									Sal	0,5
ARROZ	ARROZ CON PEREJIL		ARROZ CON VERDURA		ARROZ BLANCO		ARROZ CON PIMENTÓN		ARROZ BLANCO	
	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	12	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	18	Arroz Blanco	21
	Perejil	0,5	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	2	Pimentón rojo	6	Cebolla cabezona	2
	Cebolla cabezona	2	Habichuela	10	Sal	0,2	Sal	0,2	Sal	0,2
	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Aceite	0,5
	Aceite	0,5	Aceite	0,5						
			Sal	0,2						
ACOMPAÑANTE	PURÉ DE PLATANO MADURO		PAPA COCIDA		TAJADA DE MADURO		PASTA EN SALSA CRIOLLA		TAJADA DE MADURO	
	plátano maduro	55	Papa común	50	plátano maduro	60	Pasta corta	15	Plátano maduro	60
	Margarina	2	Sal	0,2	aceite	4	Cebolla cabezona	5	aceite	4
	Sal	0,2					Tomate chonto	10		
							Sal	0,2		
							aceite	1		
CARNE O SUSTITUTO	PECHUGA DE POLLO SALTEADO		CERDO EN BISTEC		CARNE DE RES A LA PLANCHA		CERDO EN SALSA DE MARACUYÁ		CHICHARRÓN	
	Filete de Pechuga	133	Pierna de cerdo	153	Carne de res magra a la Plancha	153	Pierna de cerdo	153	Chicharrón Frito	167
	Pimentón rojo	6	Tomate chonto	10	Sal	0,3	Maracuyá	50	Huevo	50
	Cebolla cabezona	2	Cebolla cabezona	5	Aceite	1	Azúcar	3	Aceite	7
	Sal	0,3	Sal	0,5			Sal	0,3	Sal	0,5
	Aceite	1	Aceite	1			Aceite	1		
ENSALADA	LECHUGA - PIÑA		LECHUGA- TOMATE - CEBOLLA		REPOLLO - ZANAHORIA		LECHUGA - ZANAHORIA		PICO DE GALLO	
	Lechuga	20	Lechuga	20	Repollo	30	Lechuga	35	Tomate chonto	35
	Piña	20	Tomate chonto	15	Zanahoria	10	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	10
	Mango	10	Cebolla cabezona	15	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Cilantro	1
	Crema de leche	5	Sal	0,2	Sal	0,2	Aceite	3	Sal	0,3
			Limon	4	Cilantro	1	Sal	0,2	Limon	4
					Limon	4	Limon	4		
BEBIDA	JUGO DE PIÑA (200)		JUGO DE MORA (200)		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL (200)		JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE MARACUYÁ (200)	
	Piña	80	Mora	80	Tomate de árbol	80	Mango	80	Maracuyá	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

SEMANA 3

	SEMANA # 3 - ALMUERZO									
	MENÚ 11		MENÚ 12		MENÚ 13		MENÚ 14		MENÚ 15	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA (200)		SOPA DE GUINEO (200)		SOPA DE GARBANZO (200)		SOPA DE PASTA (200)		FRIJOLES (200)	
	Auyama	90	Guineo verde	46	Garbanzo	30	Pasta Corta	20	Frijol cargamanto	40
	Zanahoria	40	Papa común	15	Zanahoria	25	Papa Criolla	40	Zanahoria	20
	Cebolla cabezona	15	Zanahoria	15	Papa común	40	Zanahoria	20	Plátano verde	10
	Ajo	1	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	10
	Cilantro	1	Cilantro	1	Ajo	1	Cilantro	1	Tomate chonto	20
	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Cilantro	1
	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Aceite	1
									Sal	0,5
ARROZ	ARROZ CON PEREJIL		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ CON VERDURA		ARROZ BLANCO	
	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	15	Arroz Blanco	12	Arroz Blanco	21
	Perejil	0,5	Cebolla cabezona	2	Zanahoria	10	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	2
	Cebolla cabezona	2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Habichuela	10	Sal	0,2
	Sal	0,2	Aceite	0,5	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Aceite	0,5
	Aceite	0,5			Aceite	0,5	Aceite	0,5		
							Sal	0,2		
ACOMPAÑANTE	PAPA CASCO		PURÉ DE PLATANO MADURO		PAPA CRIOLLA		PATACÓN		TAJADA DE MADURO	
	Papa comun	63	Plátano maduro	55	Papa criolla	56	Platano pintón	45	Plátano maduro	60
	aceite	4	Margarina	2	Cilantro	1	aceite	5	aceite	4
	Sal	0,3	Sal	0,2	aceite	2	Sal	0,2		
					Sal	0,2				
CARNE O SUSTITUTO	SOLOMO SALTEADO		CARNE MOLIDA CON GUISO		POLLO A PLANCHA		PESCADO APANADO		CHICHARRÓN	
	Carne de res magra	153	Carne de res magra molida	125	Filete de Pollo a la plancha	133	Filete de pescado	167	Chicharrón Frito	167
	Cebolla cabezona	2	Tomate chonto	10	Sal	0,3	Cebolla cabezona	2	Huevo	50
	Pimentón rojo	6	Cebolla cabezona	5	Aceite	1	Ajo	1	Aceite	7
	Sal	0,3	Sal	0,5			Huevo	10	Sal	0,5
	Aceite	1	Aceite	1			Pan rallado	18		
							aceite	5		
							Sal	0,2		
ENSALADA	REMOLACHA - ZANAHORIA		LECHUGA - ZANAHORIA		TOMATE - PEPINO		REPOLLO - ZANAHORIA		PICO DE GALLO	
	Remolacha	27	Lechuga	35	Pepino cohombro	26	Repollo	30	Tomate chonto	35
	Zanahoria	27	Zanahoria	15	Tomate chonto	23	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	10
	Mayonesa	5	Cebolla cabezona	10	Limon	4	Cebolla cabezona	10	Cilantro	1
	Sal	0,2	Aceite	3	Sal	0,2	Sal	0,2	Sal	0,3
	Cilantro	1	Sal	0,2			Cilantro	1	Limon	4
			Limon	4			Limon	4		
BEBIDA	JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE GUAYABA (200)		JUGO FRESA (200)		JUGO DE MORA (200)		JUGO DE PIÑA (200)	
	Mango	80	Guayaba	80	Fresa	80	Mora	80	Piña	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

SEMANA 4

	SEMANA # 4 -ALMUERZOS									
	MENÚ 16		MENÚ 17		MENÚ 18		MENÚ 19		MENÚ 20	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	SOPA DE AJIACO (200)		FRIJOLES (200)		CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA (200)		SOPA DE VERDURAS (200)		SOPA DE PASTA (200)	
	Papa común	40	Frijol cargamanto	40	Auyama	90	Zanahoria	35	Pasta Corta	20
	Papa Criolla	40	Zanahoria	20	Zanahoria	40	Papa común	40	Papa Criolla	40
	Mazorca tierna	50	Plátano verde	10	Cebolla cabezona	15	Habichuela	20	Zanahoria	20
	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Ajo	1	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	5
	Ajo	1	Tomate chonto	20	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1
	Cilantro	1	Cilantro	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1
	Sal	0,5	Aceite	1	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5
			Sal	0,5						
ARROZ	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ CON PEREJIL		ARROZ CON PIMENTÓN		ARROZ CON ZANAHORIA	
	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	18	Arroz Blanco	15
	Cebolla cabezona	2	Cebolla cabezona	2	Perejil	0,5	Pimentón rojo	6	Zanahoria	10
	Sal	0,2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2
	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Sal	0,2	Aceite	0,5	Sal	0,2
					Aceite	0,5			Aceite	0,5
ACOMPAÑANTE	PURÉ DE PLATANO MADURO		PAPA CASCO		PURÉ DE PAPAS		PASTA EN SALSA CRIOLLA		PATACÓN	
	plátano maduro	55	Papa comun	63	Papa común	50	Pasta corta	15	Platano pintón	45
	Margarina	2	aceite	4	Mayonesa	5	Cebolla cabezona	5	aceite	5
	Sal	0,2	Sal	0,3	Cilantro	1	Tomate chonto	10	Sal	0,2
					Sal	0,2	Sal	0,2		
							aceite	1		
CARNE O SUSTITUTO	POLLO DESMECHADO		CARNE MOLIDA CON GUISO		PESCADO APANADO		POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ		CERDO A LA PLANCHA	
	Filete de Pechuga	133	Carne de res magra molida	125	Filete de pescado	167	Filete de Pechuga	133	Carne de cerdo a la Plancha	153
	Sal	0,2	Tomate chonto	10	Cebolla cabezona	2	Maracuyá	50	Sal	0,3
			Cebolla cabezona	5	Ajo	1	Azúcar	3	Aceite	1
			Sal	0,5	Huevo	10	Sal	0,3		
			Aceite	1	Pan rallado	10	Aceite	1		
					aceite	5				
					Sal	0,2				
ENSALADA	LECHUGA- TOMATE - CEBOLLA		LECHUGA - PIÑA		LECHUGA- TOMATE - CEBOLLA		ZUQUINI - TOMATE - CEBOLLA		TOMATE - PEPINO	
	Lechuga	20	Lechuga	20	Lechuga	20	Zuquini	15	Pepino cohombro	26
	Tomate chonto	15	Piña	20	Tomate chonto	15	Tomate chonto	20	Tomate chonto	23
	Cebolla cabezona	15	Mango	10	Cebolla cabezona	15	Cebolla	15	Limon	4
	Sal	0,2	Crema de leche	5	Sal	0,2	Aceite	3	Sal	0,2
	Limon	4			Limon	4	Sal	0,2		
							Limon	4		
BEBIDA	JUGO DE MORA (200)		JUGO DE FRESA (200)		JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE GUAYABA (200)		JUGO DE MARACUYÁ (200)	
	Mora	80	Fresa	80	Mango	80	Guayaba	80	Maracuyá	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOSALIMENTOS

LACTOSA	200 CC	La lactosa es el componente hidrocarbonado de le leche. Es menos dulce que la sacarosa. Es hidrolizada por la lactasa en el intestino delgado a glucosa y galactosa, que son absorbidas. La lactosa se usa ampliamente en la industria farmacéutica en la fabricación de cápsulas y comprimidos (diluyente), de polvos (para dar volumen), y como vehículo para fármacos en inhaladores de polvo seco. Por no ser inerte no está exento de riesgos. Absorbe la humedad de los principios activos higroscópicos y es útil para principios activos insolubles en agua (ya que hace la mezcla más hidrofílica), pero en medio básico se oxida y da subproductos amarillentos. La lactosa además es un diurético y laxante suave. También se usa como nutriente en la preparación de leche modificada para niños y convalecientes para ajustar su contenido en hidratos de carbono, aunque se aconseja emplearla con moderación ya que puede producir efecto laxante y deposiciones demasiado ácidas.
CEREAL	70 O 100 GR	- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente expedida por el INVIMA. - Si el producto es fortificado con adición de vitaminas o minerales, deberá contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
HARINA O PRODUCTO DE MOLINO	70 O 100 GR	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
FRUTA ORGANICA FRSCA	100 GR	Contienen más propiedades. De acuerdo a un experimento realizado por The Organic Center, un organismo especializado en la producción de alimentos orgánicos, un 75 % de los alimentos evaluados presentaron un mayor número de polifenoles y antioxidantes, sustancias encargadas de combatir los efectos de los radicales libres que repercuten directamente en las células. Presentan menos peligros químicos. Al no

		contener residuos de pesticidas relacionados con problemas del sistema digestivo, mareos, ansiedad e intoxicaciones, su consumo resulta benéfico para el cuerpo. Esto mismo presenta un beneficio para la salud de todos los involucrados en la cadena de producción y comercialización de la fruta. Protegen del medio ambiente. Debido a que la agricultura orgánica emplea únicamente métodos naturales, tanto para la nutrición de las plantas como para el control de plagas, ayuda a preservar las condiciones del suelo, así como de la fauna local.

Todas las actividades de manipulación de alimentos deben estar enmarcadas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria que para el efecto expida el Sector Salud.

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del programa PAAM están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de los contemplados en la Resolución número 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el PAAM deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAAM deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución número 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución número 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores y/o entrega a los titulares de derecho,

de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Ahora bien, de manera específica la Resolución 5109 de 2005, en el artículo 7, establece: “Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados. Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:
1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.
6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnúmeral 5.6.2 del artículo 5o de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

El oferente deberá contar con una bodega o establecimiento de comercio que cumpla con los requisitos técnicos exigidos por los técnicos de Sanidad con el fin de realizar la desinfección y empaque de paquetes nutricionales; el cual servirá además como punto de recolección para cambios de elementos por defectos de fabricación o garantía del producto o mal tallaje y donde el personal que esté a cargo del punto de atención deberá levantar acta o documento donde se especifique las causas de la devolución del producto hora y día de entrega del producto; así como el día en que se entregará el producto de nuevo en garantía o cambio teniendo en cuenta los plazo pactados.

Todos los gastos de envíos a la planta de producción o establecimiento de comercio para los respectivos cambios estarán a cargo exclusivamente del contratista; por lo tanto, el Municipio de San Jerónimo no reconocerá remuneración alguna por gastos de envió a las plantas de producción o donde el contratista tenga su domicilio principal.

Los gastos y honorarios que demande el descargue, empaque, transporte y entrega de los productos deben ser asumido por el oferente.

El oferente debe coordinar la llegada o entrega de los productos con funcionarios encargado del programa de la secretaria de Salud y Protección social, ya que se debe contar además con la presencia de la Personera Municipal y del Representante de la Veeduría Ciudadana.

El oferente deberá informar dirección, teléfono, horario de funcionamiento del punto de atención; para el caso de oferentes que tengan su domicilio principal fuera del

área metropolitana del Valle de Aburra; se admitirá que puedan presentar sucursales; agencias o establecimientos de comercio.

B. PAGO POR RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El programa PAAM contará con dos manipuladoras de alimentos las cuales se les realizará el reconocimiento económico como a continuación se relaciona

TALENTO HUMANO 2026	Manipuladora de alimentos con certificado en manipulación de alimentos y médico ocupacional, con disponibilida de mínimo 6 horas diarias, por un plazo de 5 meses	1	61	5	3.037.247	15.186.237		$15.186.237
TALENTO HUMANO 2026	Manipuladora de alimentos con certificado en manipulación de alimentos y médico ocupacional, con disponibilida de mínimo 4 horas diarias de lunes a sábado, por un plazo de 5 meses	1	61	496	21.341	10.585.258		$10.585.258
SUBTOTAL COMPONENTES PAAM							$ -	**25.771.496**

C. INSUMOS DE ASEO, GAS Y DOTACION DE MANIPULADORAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pipeta de gas de 100 Libras	Unidad	8	370.000	$ 2.960.000
Jabón líquido para el lavado de platos que contenga la ficha técnica del fabricante (olor neutro) x 4 Litros con dispensador	Litro	10	33.700	$ 337.000
Hipoclorito que contenga la ficha técnica del fabricante Concentración de 5.25% x 4 litros con dispensador	Litro	10	22.800	$ 228.000
Jabón líquido para aseo general superficies que contenga la ficha técnica del fabricante (olor neutro) x 4 litros con dispensador	Litro	10	32.000	$ 320.000
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (olor neutro) x 4 litros	Litro	5	49.000	$ 245.000
Delantal plástico paquete x 25	Unidad	11	20.000	$ 220.000
Gorro de malla blanca caja x 100	Unidad	4	7.500	$ 30.000
Tapa Bocas tela quirugica x 50	Unidad	4	22.311	$ 89.243
Guantes nitrilo caja x 100	Unidad	2	35.314	$ 70.628

Uniforme antifluido dama unicolor	Unidad	4	98.550	$ 394.200
Zapato Antideslizante	Unidad	4	62.634	$ 250.536
				$ 5.144.607

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

El artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, define que la Selección Abreviada es aquella que corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse mediante procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

El proceso de contratación se adelantará mediante esta modalidad de selección abreviada de menor cuantía debido al monto de la cuantía presupuestada, la cual asciende a la suma de **CIENTO DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS L.M. ($ 102.743.847) IVA INCLUIDO, CDP No 202 y 203 del 09 de febrero de 2026.**

De esta manera la modalidad para seleccionar el contratista, es la Selección Abreviada de Menor cuantía, la cual se encuentra establecida en el literal b numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, al igual que lo consagrado en el artículo 59 del Decreto 1510 de 2013 compilado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, así:

"…Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:
1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.
2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.
3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles…".

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

VALOR TOTAL DEL CONTRATO: El presente contrato tendrá un valor estimado de: CIENTO DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS L.M. ($ 102.743.847) IVA INCLUIDO.

RACIONES

MODALIDAD	VALOR TOTAL DE LAS RACIONES	TOTAL DIAS	TOTAL, RACIONES	VALOR RACION
Preparación en sitio	$71.827.744	124	7.564	$9.496

MANIPULADORAS

DESCRIPCION	N° MANIPULADORES DE ALIMENTOS	VALOR
Total, manipuladores de alimentación y valor	2	$25.771.496

REUMEN INSUMOS DE ASEO, GAS Y DOTACION

DESCRIPCION	DIAS A CUBRIR	VALOR
Implementos de aseo	124	$1.130.000
Pipeta de gas	124	$2.960.000
Dotación Manipuladoras	124	$1.054.607
TOTAL		$5.144.607

Apropiación Presupuestal:

CDP N°	RUBRO	INDICADOR	FUENTE	VALOR
202 del 09 de febrero de 2026	2.3.2.02.02.009410400809119923722323	V.A Aporte DPTO Fortalecimiento e inclusión programa atención integral adulto mayor	Aportes departamentales	$96.405.679

203 del 09 de febrero de 2026	2.3.2.02.02.00941040080991199238021 12	Programa de atención integral para personas mayores	Estampilla pro adulto mayor	$6.338.168

6. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO: El plazo estimado de ejecución será de 124 días hábiles de lunes a sábado, contados a partir del acta de inicio, sin superar la vigencia 2026.

7. FECHA LÍMITE Y LUGAR PARA PRESENTAR LA OFERTA: La fecha límite para presentar propuestas será hasta el 03 de marzo de 2026 a las 8:00 am, a través de la plataforma de SECOP II como se indica en los pliegos.

8. MENCIÓN DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO: Dentro de la lista taxativa de excepciones contenida en la Guía de Colombia Compra Eficiente, se encuentra que el servicio requerido de acuerdo al clasificador de bienes y servicios se encuentra como servicio exceptuado:

"Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria".

9. MENCIÓN SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE A MIPYMES:

Será susceptible de **limitación mypimes nacionales domiciliadas en el Departamento de Antioquia**, de acuerdo al umbral:

CONVOCATORIAS LIMITADAS A MIPYMES.

UMBRAL DE MIPYMES 2025	
US$	125.000
COL$	**533.287.768**

La acreditación de requisitos se realizará conforme a lo establecido en el Decreto 1860 de 2021:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación

con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

10. ENUMERACION Y BREVE DESCRIPCION DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACION:

A continuación, se enumera y describe brevemente los parámetros a evaluar de acuerdo con lo exigido en el pliego de condiciones

- Requisitos jurídicos.
- Requisitos financieros y organizacionales.
- Requisitos de orden técnico.
- Propuesta económica.

Nota: Se encuentran debidamente detallados en el estudio previo y pliego de condiciones del presente proceso.

11. INDICAR SI EN EL PROCESO DE CONTRATACION HAY LUGAR A PRECALIFICACION: Para el presente proceso de licitación no aplica el sistema de precalificación.

12. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación del aviso de convocatoria	Febrero 12 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación de análisis del sector, Estudios Previos y proyecto de pliego de condiciones	Febrero 12 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

Fecha límite para formular observaciones al PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	19 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Manifestación de Interés en participar por parte de las Mipyme cuando aplique (Art. 12 de la ley 1150 de 2007)	19 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Respuesta a observaciones al proyecto de pliego de condiciones	20 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación del PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO y resolución de apertura	20 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Fecha límite para formular observaciones al PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	26 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Respuesta a observaciones al PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	27 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Manifestación de intención por parte de los interesados en participar en el proceso de selección	23 de febrero de 2026 a las 10:00 a.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación de listado de personas que manifestaron su interés en participar del proceso	23 de febrero de 2026 a las 4:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Audiencia de sorteo de consolidación de oferentes en caso de que se hayan más de diez manifestaciones de interés – Publicación del listado definitivo	23 de febrero de 2026 a las 3:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Fecha límite para la publicación de adendas (no aplica para adendas modificatorias del cronograma del proceso)	27 de febrero de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

Entrega de propuestas.	03 de marzo de 2026 hasta las 08:00 am	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Acta de cierre del proceso.	03 de marzo de 2026 hasta las 08:05 am	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Verificación de requisitos y evaluación de las propuestas jurídicas y técnicas.	04 de marzo de 2026 hasta las 02:00 pm	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación del informe de evaluación preliminar	04 de marzo de 2026 hasta las 05:00 pm	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Traslado evaluación preliminar	Hasta el 09 de marzo de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Término para subsanar requisitos	Hasta el 09 de marzo de 2026 a las 5:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Respuesta subsanaciones y/o observaciones al informe de evaluación	Hasta el 10 de marzo de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación Acto Administrativo de adjudicación o de Declaratoria de Desierto.	10 de marzo de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Firma del Contrato.	Dentro de los tres (3) días siguientes	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Entrega de las garantías de ejecución del contrato	Dentro de los tres (3) días siguientes	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Aprobación de las garantías de ejecución del contrato.	Dentro de los tres (3) días siguientes	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

13. FORMA DE CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO:

De acuerdo al Decreto 1082 de 2015, los interesados en el proceso, las veedurías ciudadanas así como el público en general, podrán consultar y descargar todos los documentos del presente proceso en el sitio web www.colombiacompra.gov.co/ e ingresando al www.colombiacompra.gov.co/es/procesos-de-contratacion, secop II.

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual el **MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO**, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de contratación. Igualmente, corresponderá al proponente la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, según la

asignación de costos prevista en los presentes Pliegos de Condiciones, para lo cual se recomienda a los proponentes obtener asesoría calificada.

San Jerónimo, febrero de 2026.

DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO
Alcalde
Municipio de San Jerónimo

Proyectó:	Revisó:	Aprobó:
Carmen Berrio Moná Profesional universitario	Maria Adelaida Sierra Restrepo Abogada Asesora de contratación	LAURA MARCELA GONZALEZ LOPEZ Secretaria de Salud y Protección Social