PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS PÚBLICO (ART. 355 CP Y ARTICULOS 2 Y 4 DEL DECRETO 092 DE 2017).

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No ESAL 002-2026

Objeto:

"INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE VENECIA - ANTIOQUIA NO CERTIFICADO EN EDUCACION PARA LA VIGENCIA 2026" A TRAVES DEL CONVENIO 26AS151F2542 DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE VENECIA PARA 23 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR

SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS QUE SE ENCUENTREN CONFORMADAS DE ACUERDO CON LA LEY PARA QUE REALICEN EL CONTROL SOCIAL AL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

1) Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con la contratación.

Conforme lo dispone la Constitución Política de Colombia en su artículo 2: Son fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Que la atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Que en 1968 se creó el ICBF –Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- y asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición fundado en 1963, entre las cuales estaba la ejecución del proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria. Desde entonces, y hasta mitad del año 2014, los programas de alimentación escolar funcionaron con la orientación, financiación y lineamientos del ICBF para el sector público, luego, es en este último año cuando el funcionamiento del programa es retomado por el Ministerio de Educación Nacional.

Que el Programa de Alimentación al Escolar-PAE- se encuentran direccionado por lineamientos legales del orden Nacional (CONPES SOCIAL 113,102,091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnico administrativos para el Programa de Alimentación al Escolar y Adolescente del Ministerio de Educación Nacional - MEN, el cual tiene como objetivo Contribuir a mejorar el desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado por medio de los entes territoriales.
Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo. Del orden Departamental (Ordenanza 17 de 2003 y el Plan de mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia) y en el orden Municipal dentro del Plan de Desarrollo 2025 – 2027y Plan de acción.

Que actualmente se establecen en el municipio estrategias que dan respuesta a lineamientos del PAE y al convenio Firmado con el Departamento de Antioquia -

Secretaría de Educación – Dirección de Permanencia Escolar e Inclusión Educativa, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor sino también a la familia y comunidad en general.
Que igualmente es deber de la Administración Municipal, incluir en el presupuesto de la Entidad, las partidas necesarias para los gastos de alimentación de los Comedores Escolares, de conformidad con el artículo 44 de la Constitución Política que consagra como derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre, nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, asimismo, impone que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de estos sobre el derecho de los demás.

Con el fin de dar continuidad a la alimentación escolar de nuestros niños, es deber de la administración municipal continuar con la ejecución contractual de los recursos definidos para el PAE en la vigencia 2026, es por eso, que con los recursos que la Gobernación de Antioquia a través del convenio **26AS151F2542**, se pretende atender los días del calendario escolar faltantes que se calculan en 23 días. Además, es necesario indicar que a través de este convenio se permitió cofinanciar el convenio ESAL-160-10-06-003-2026, con los recursos disponibles del Convenio 26AS151F2542, conforme a la certificación expedida por la entidad competente, garantizando los derechos de los niños, niñas y adolescentes al acceso a la alimentación escolar.

Para dar cumplimiento a lo anterior el Plan de Desarrollo 2025 – 2027, "Venecia nos une, compromiso de todos" contempla en su Línea "¡Nos Une el Tejido Social!, Componente: Formación Integral Humana, Programa: Calidad, cobertura y acceso a la educación y su Producto: servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.

2. EL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

2.1 OBJETO: Integrar Esfuerzos Para La Ejecución Del Programa De Alimentación Escolar – PAE, Para Los Niños, Niñas Y Adolescentes De La Matrícula Oficial Del Municipio De Venecia – Antioquia, No Certificado En Educación Para La Vigencias

2026" A Través Del Convenio 26AS151F2542 De La Gobernación De Antioquia Y El Municipio De Venecia Para 23 Días Calendario Escolar

2.2. DURACIÓN: 23 días (Calendario escolar),

2.3. Clasificación UNSPSC
La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

2.4. Especificaciones del bien o servicio

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
50	11	15	00	Carnes y aves de corral
50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
50	13	16	00	Huevos y Sustitutos
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
50	15	15	00	Grasas y Aceites Vegetales
50	13	18	00	Queso
50	19	15	00	Sopas o sudados preparados frescos
52	14	15	00	Electrodomésticos para cocina
50	12	15	00	Pescado
60	10	56	00	Materiales de preparación de alimentos, nutrición y educación sobre la salud
80	11	16	00	Servicio de personal temporal
80	11	15	00	Desarrollo de recursos Humanos
90	10	15	00	Establecimiento para comer y beber
48	10	15	00	Equipo para calentar o cocinar
48	10	16	00	Equipos para preparado de alimentos
85	15	16	00	Asuntos nutricionales
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

3. ESPECIFICACIONES ESENCIALES

Para el siguiente proceso se deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones:

3.1 OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

1. Cumplir los Lineamientos Técnicos del PAE vigentes
2. Permitir auditorías de la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional
3. implementar acciones correctivas cuando la supervisión las ordene

4. Cumplir protocolos de inocuidad alimentaria
5. Atender requerimientos de los organismos de control, (Contraloría, Procuraduría, Personería, Gobernación o de la Entidad que los requiera)
6. Aplicar su experiencia y conocimiento del sector educativo y alimentario para diseñar estrategias que fomenten hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes del municipio.
7. Optimizara la inversión de recursos, garantizando una mayor eficiencia y eficacia en el uso de los fondos destinados a la alimentación escolar.
8. Desarrollará un sistema de información que permita generar reportes sobre la distribución de víveres a las instituciones educativas, basándose en las necesidades y criterios establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
9. Coordinará la entrega de víveres en fechas y horarios que faciliten la continuidad del programa alimentario sin afectar la jornada escolar de los estudiantes.
10. Asegurará que los víveres entregados a las instituciones educativas cumplan con estándares de calidad y seguridad alimentaria, se ejecuta bajo autonomía administrativa.
11. Implementará buenas prácticas de manufactura (BPM) y cumplirá con las normativas sanitarias vigentes para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.
12. Se comprometerá a mantener la confidencialidad de la información recibida y generada en el desarrollo del objeto contractual, asegurando la protección de datos sensibles.
13. Evaluará y ajustará periódicamente el plan de saneamiento de la bodega de víveres para mantener altos estándares de higiene y seguridad de su planta o bodega.
14. Promoverá la compra de productos locales, buscando dinamizar la economía del municipio y apoyar a pequeños productores.
15. Utilizará vehículos adecuados para el transporte de los víveres, asegurando que se mantengan en condiciones óptimas durante todo el proceso de distribución.
16. Garantizar la recarga de cilindros de gas propano para las sedes que aplican a la ración preparada en sitio
17. Garantizar el pago de honorarios a las manipuladoras de alimentos, según propuesta presentada
18. Garantizar la realización por parte de las manipuladoras de alimentos de los exámenes médicos y de laboratorio.

19. Elaborará informes periódicos sobre la ejecución del programa alimentario, proporcionando datos que permitan evaluar el impacto y la efectividad del mismo.
20. Garantizará que los víveres entregados cuenten con los registros sanitarios necesarios y cumplan con las normativas de etiquetado vigentes.
21. Formará al personal manipulador de los víveres en temas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manejo y demás.
22. Realizará auditorías internas para asegurar que todas las actividades relacionadas con el programa alimentario se lleven a cabo de acuerdo con los estándares establecidos.
23. Se comprometerá a mantener la transparencia en la gestión de recursos, proporcionando acceso a los registros y documentación cuando sea requerido por las autoridades competentes.
24. Colaborará con las autoridades locales en la identificación de necesidades y oportunidades de mejora en el programa alimentario.
25. Asegurará que todos los productos suministrados sean frescos y cumplan con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.
26. Apoyará la logística de distribución de víveres, adaptándose a las condiciones específicas de cada institución educativa.
27. Gestionará los recursos de manera eficiente, buscando siempre maximizar el impacto positivo del programa alimentario en los estudiantes.
28. Fomentará la participación de la comunidad educativa en el desarrollo y mejora del programa alimentario, recogiendo sus opiniones y sugerencias.
29. mantendrá un enfoque de mejora continua, buscando siempre la excelencia en la prestación del servicio alimentario.
30. Proporcionará al municipio información detallada sobre la composición y origen de los productos alimentarios, asegurando la trazabilidad de los mismos.
31. Trabajará en estrecha colaboración con las instituciones educativas para asegurar que el programa alimentario se adapte a las necesidades y preferencias de los estudiantes.
32. Garantizará que los alimentos sean entregados en las mejores condiciones posibles, asegurando su calidad e inocuidad hasta el momento de su consumo.
33. Se comprometerá a seguir todas las regulaciones y normativas vigentes relacionadas con la seguridad alimentaria, protegiendo así la salud de los estudiantes.
34. Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría

35. Suministrar los elementos de menaje descritos, de acuerdo a las especificaciones técnicas, según solicitud del supervisor del contrato.
36. Presentar la documentación requerida para el perfeccionamiento del convenio, manifestando además bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar ni para desarrollar sus actividades.
37. Mantener los precios y las actividades presentadas en la propuesta técnica y económica, salvo circunstancias de fuerza mayor, en caso de ello informar y exponer la situación por escrito a la Alcaldía del Municipio de Venecia.
38. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía en la ejecución del convenio al supervisor del mismo.
39. Garantizar la prestación del servicio, y/o suministro de víveres, según las condiciones solicitadas por la entidad municipal.
40. Cumplir las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control y vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación.
41. Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato.
42. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más y presentarse al Municipio de Venecia, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación.
43. Cumplir con el objeto del convenio, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el Municipio.
44. Desarrollar las actividades del contrato dentro del término y las condiciones acordadas a partir de las autorizaciones por el supervisor del contrato.
45. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses del Municipio o de los fondos a su cargo.
46. Defender en todas sus actuaciones los intereses del Municipio y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.
47. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el convenio en los términos del mismo en caso de requerirse.
48. Presentar los informes y/o documentos que indique el supervisor
49. Las demás que por la ley o por la naturaleza del contrato se entiendan pactadas.

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

50. Asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que legalmente le corresponda, referentes a la actividad, retenciones de ley e imprevistos y utilidades. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del contrato.
51. Suministrar el kit de aseo empacado y marcado por cada Institución Educativa en el momento que el supervisor los solicite.
52. El contratista deberá asegurar la cadena de frio de los productos entregados, que ameriten este manejo.
53. Remplazar o reponer los artículos que resulten defectuosos o de mala calidad o fecha de vencimiento cercana a caducar.
54. El Municipio verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas, calidad de los productos, marca, cantidad y empaque además de las condiciones locativas. Producto que no cumpla con alguno de estos será devuelto al contratista quien lo deberá reponer las próximas 48 horas de acuerdo con las condiciones exigidas.
55. Entregar mensualmente o cuando el supervisor del programa lo solicite, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
56. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
57. El contratista debe diligenciar toda la documentación requerida por el programa en cuanto a la entrega de víveres requeridos por el municipio y los demás dispuestos por el municipio, la gerencia de seguridad alimentaria.
58. El contratista debe garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que opera en el municipio y encontrarse al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, de acuerdo con su tipo de contratación garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago.
59. La Entidad Sin Ánimo de Lucro - ESAL, debe estar sujeta a inspección, vigilancia y control (Asociación, Corporación, Fundación, Entidades Educativas), por parte del Gobernación del departamento de Antioquia en virtud de la delegación de funciones conferida por el Presidente de la República en el Decreto Nacional 1318 de 1988, deberá presentar el certificado de cumplimiento normativo que

expide la Dirección de Asesoría Legal y de Control del Departamento, en donde conste que la persona jurídica ha aportado la documentación de carácter administrativo, financiero y contable correspondiente a la vigencia inmediatamente anterior, en cumplimiento del Decreto 1093 de 1989 y demás normas complementarias. En caso de celebrarse contrato y/o convenio con una Entidad sin ánimo de Lucro frente a la cual la inspección, vigilancia y control (Asociación, Corporación, Fundación, Entidades Educativas), no corresponda al Gobernador del departamento de Antioquia, deberá aportarse el certificado descrito o análogo expedido por la autoridad competente.

3.2 GENERALES

1. Formular y desarrollar estrategias encaminadas a mantener y/o mejorar el estado nutricional e integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes mediante la prestación del servicio con calidad, cantidad y oportunidad.
2. Contribuir a una gestión efectiva y a una transparente ejecución de los recursos públicos.
3. Los recursos orientados para la ejecución del presente proceso, serán destinados:

3.3 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Suministrar los víveres para la preparación de raciones alimentarias, según ciclo de menú.
2. El operador deberá velar por la caracterización de los escolares en la estrategia PAE "ANTIOQUIA -2026-ALIMENTACIÓN ESCOLAR-COMPLEMENTO-AM/PM. Y RACION INDUSTRALIZADA.
3. Generar para cada entrega, las actas de víveres por cada establecimiento educativo participante en formato establecido por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANA y la administración municipal, de acuerdo al ciclo menú implementado, los cupos asignados, los días a atender y titulares de derecho caracterizados en el periodo de entrega, los cuales deben ser firmados por la persona que recibe los víveres en cada establecimiento educativo y debidamente entregados en máximo tres días a la administración municipal para su verificación.
4. Realizar la reposición de los víveres que queden faltando que no se reciban en el momento de la entrega por no cumplir con las condiciones de calidad, oportunidad y cantidad, en un plazo máximo de 24 horas posteriores a la entrega, garantizando el cumplimiento de los ciclos de minuta establecidas
5. Realizar el pago oportuno a las manipuladoras contratadas con sus respectivas prestaciones sociales que corresponda.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

La normativa aplicable al proceso de contratación es la prevista en el Estatuto General de Contratación Publica en Colombia: Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2.007, Ley 1474 de 2.011 y Decreto 1082 de 2.015 que reglamentó el sistema de compras y contratación pública en Colombia, así como lo previsto en el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, desarrollado en el Decreto 092 de 2017, en lo que refiere a los convenios de asociación con entidades sin ánimo de lucro que prevé:

"ARTICULO 96. CONSTITUCION DE ASOCIACIONES Y FUNDACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS CON PARTICIPACION DE PARTICULARES. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes. Adicional a lo anterior, en lo vigente se aplica el Decreto 092 de 2017, por medio del cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política y contempla:

(...) Que la Constitución Política erradicó la posibilidad de decretar auxilios o donaciones en favor de personas naturales o jurídicas de derecho privado;

Que de acuerdo con el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política, el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo.

Que la Corte Constitucional, en jurisprudencia reiterada, ha afirmado que el inciso 2o del artículo 355 de la Constitución Política contempló un mecanismo de excepción para que las entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad reciban aportes del Estado para realizar actividades que contribuyan al bienestar general y cumplir los fines del Estado Social de Derecho.

Que las Entidades Estatales están facultadas para celebrar convenios de asociación para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la ley."

Analizadas las diferentes alternativas disponibles para satisfacer la necesidad identificada, se puede concluir que la ejecución mediante una Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) constituye la modalidad más adecuada, eficiente y pertinente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos por la entidad

Teniendo en cuenta que el objeto a desarrollar se encuentra directamente relacionado con actividades de interés público y de reconocida utilidad común, cuya naturaleza exige un enfoque social, comunitario y participativo, características que hacen parte de la misión institucional de las ESAL. Estas entidades, por su objeto misional, cuentan con experiencia en la ejecución de programas orientados al fortalecimiento del tejido social, la promoción de derechos, el desarrollo comunitario, la atención de poblaciones específicas y la implementación de estrategias de impacto social, lo que les permite generar resultados que trascienden la simple prestación de un servicio.

Frente a otras modalidades de contratación, la ejecución mediante una ESAL permite articular las capacidades técnicas, operativas y sociales de organizaciones especializadas, las cuales poseen conocimiento del territorio, relacionamiento con los beneficiarios y metodologías de intervención que facilitan el cumplimiento de las metas institucionales. Este componente resulta especialmente relevante cuando el éxito del proyecto depende de la participación comunitaria, la apropiación social de los resultados o la generación de capacidades en la población objetivo.

Adicionalmente, esta alternativa favorece la concurrencia de esfuerzos entre la entidad pública y una organización cuyo objeto social coincide con los fines del proyecto, permitiendo aprovechar la experiencia acumulada, el talento humano especializado y las capacidades institucionales desarrolladas por la ESAL, aspectos que difícilmente podrían obtenerse mediante una contratación orientada exclusivamente a la adquisición de bienes o a la prestación de servicios con fines comerciales.

Desde el punto de vista de la eficiencia administrativa, esta modalidad permite concentrar la gestión del proyecto en una entidad con experiencia específica en la materia, reduciendo los riesgos asociados a procesos de coordinación de múltiples contratos o a la contratación fragmentada de actividades complementarias. De esta manera, se facilita la ejecución integral del programa, el seguimiento a resultados y el cumplimiento de los indicadores previstos.

Así mismo, la necesidad no corresponde a la simple adquisición de bienes o servicios disponibles en el mercado bajo condiciones estandarizadas, sino al desarrollo de actividades de interés público que requieren capacidades institucionales, metodologías de intervención y experiencia social especializada, circunstancias que justifican la utilización de este mecanismo de ejecución, siempre que se cumplan los requisitos legales aplicables, incluyendo la acreditación de la reconocida idoneidad de la entidad seleccionada y la observancia de los principios de transparencia, economía, planeación y responsabilidad.

En consecuencia, el municipio considera que la ejecución mediante una ESAL representa la alternativa que mejor responde a la naturaleza del proyecto, garantiza una adecuada articulación entre los fines públicos perseguidos y la experiencia del ejecutor, optimiza el uso de los recursos públicos y contribuye de manera efectiva al logro de los resultados e impactos esperados.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El Ministerio de Educación Nacional, es el ente rector para brindar las directrices requeridas para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar –PAE, desde esta entidad se establecen los lineamientos para las modalidad de atención en los comedores escolares, desde este punto para la estimación del valor del contrato, se analizó: Lineamiento Técnico Resolución 335 de 2021 donde establece: Gramaje establecido en la minuta patrón de atención del complemento alimentario jornada de la mañana. Desde la administración se está realizando cofinanciamiento, conforme lo establecido en el ciclo de Menú.

El costo de los víveres se analizó según costo gramo de los alimentos establecidos en el ciclo de menú y retención municipio para identificar el costo ración en el mercado.

Para el desarrollo del objeto del contrato a celebrarse, el municipio de Venecia cuenta con un presupuesto que asciende a Ciento Sesenta Y Seis Millones Doscientos Treinta Y Siete Mil Ciento Nueve pesos M/L **($166.237.109,00)**, los cuales están soportados así: convenio interadministrativo entre el Departamento de Antioquia y el municipio de Venecia, el cual realizó el convenio **26AS151F2542** por valor de **SETECIENTOS ONCE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL NOVENTA Y TRES PESOS M/L ($711.678.093)**

6. ALCANCE DEL CONVENIO

APORTE MUNICPIO	APORTE GOBERNACION
Veintidós Millones Ochocientos Treinta Mil Quinientos Cincuenta Y Cuatro pesos M/L **($22.830.554,00)**	Ciento Cuarenta Y Tres Millones Cuatrocientos Seis Mil Quinientos Cincuenta Y Cinco pesos M/L **($143.406.555)**
TOTAL, RECURSOS: Ciento Sesenta Y Seis Millones Doscientos Treinta Y Siete Mil Ciento Nueve pesos M/L **($166.237.109,00**)	

a. RACIONES

Descripción	*Cupos día*	*Días de atención*	*Cantidad de raciones*	*Valor unitario*	*Valor total*
Raciones para preparar en sitio	855	23	19.665	$4.072,15	$80.078.829,75
Raciones industrializadas	65		1.495	$4.072,15	$ 6.087.864,25
TOTAL	920		21.160		**$86.166.694,00**

b. RUTA A CADA UNIDAD APLICATIVA INCLUYENDO PROCESO LOGISTICO

Numero de Viajes	V. Total
10	$3.501.200

	Unidades aplicativas
1	Carolina Vásquez
2	El Cerro
3	El Narciso
4	Rincón
5	El Vergel
6	Julia Velásquez
7	La Amalia
8	La Arabia
9	La Rita
10	Nueva Santa Rosita
11	Palmichal
12	Piedras Blancas
13	Ramón Correa
14	Villa Silvia
15	Jesús María Chaverra
16	I.E Orlando Velásquez
17	I.E San José

Alcaldía Municipal Venecia Antioquia

18	I.E Uribe Gaviria

Unidades aplicativas donde se realizarán los viajes

c. PAGO DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión - PAGO EMPLEADOR	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Día	$ 8.303
Hora Mes	210
Valor Hora\Mes	$ 8.338
Días Mes	30
Otros	17%

Descripción	Numero de manipuladoras	Número de horas contratadas por día escolar	Cantidad de horas diarias, 23 días calendario escolar
	14	4 horas	322
	2	5 horas	46
	6	7 horas	138

- El pago de las manipuladoras deberá realizarse de acuerdo al cupo y la zona de cada sede educativa
- Se deberá reconocer el factor prestacional de acuerdo al número de días del calendario escolar laborados: pensión, ARL, parafiscales, cesantías, intereses cesantías, prima, vacaciones.
- Los pagos se deberán realizar cada 15 días calendarios o proporción de días
- Se deberá garantizar que cada una de las manipuladoras a las que se realizará el reconocimiento económico se encuentren afiliadas al régimen subsidiado o contributivo
- A los días hábiles calendario escolar se adiciona por mes 1 día más para contemplar el reconocimiento del tiempo dispuesto para realizar acciones de

limpieza profunda, recepción y almacenamiento de víveres y/o asistencia a capacitación

- **Salario**

TOTAL, MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	Sueldo	Subsidio de Transporte	Total, Salario
14	4	23	$ 10.738.884	$ 2.673.620	$ 13.412.504
2	5	23	$ 1.917.658	$ 381.946	$ 2.299.604
6	7	23	$ 8.054.163	$ 1.145.837	$ 9.200.000
TOTAL					**$24.912.108**

- **Prestaciones**

TOTAL, MANIPULADORAS	HORA\ DÍA	DÍA\MES	Cesantías Día	Interés de Cesantías	Prima Día	Vacaciones	Total
14	4	23	$ 1.117.262	$ 11.173	$ 1.117.262	$ 447.489	$ 2.693.185,02
2	5	23	$ 191.557	$ 1.916	$ 191.557	$ 79.909	$ 464.938,32
6	7	23	$ 766.360	$ 7.664	$ 766.360	$ 335.617	$ 1.876.000,57
TOTAL							**5.034.123,91**

- **SGSSS**

TOTAL, MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	Fondo de Pensiones	ARL	Caja Compensación	Total
14	4	23	$ 2.941.520	$ 597.129	$ 980.507	$ 4.519.156
2	5	23	$ 420.217	$ 85.304	$ 140.072	$ 645.594
6	7	23	$ 1.260.652	$ 255.912	$ 420.217	$ 1.936.781
TOTAL						**7.101.531**

- **Manipuladoras + Otros: $44.099.880,65**
- **Servicio de venta: $4.302.196,65**
- **Capacitaciones: $ 5.736.262,20**

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

d. KIT ASEO

Descripción	Unidad medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Jabón Liquido	500 ml	53	$ 3.800,00	$ 201.400,00

Jabón en polvo	1000 ml	21	$ 8.400,00	$ 176.400,00
Hipoclorito	3800 ml	20	$ 17.800,00	$ 356.000,00
Escoba	1	22	$ 13.500,00	$ 297.000,00
Trapero	1	22	$ 16.500,00	$ 363.000,00
Guantes	1	22	$ 14.500,00	$ 319.000,00
Desengrasante	500 ml	44	$ 6.500,00	$ 286.000,00
Toalla microfibra	1	44	$ 5.000,00	$ 220.000,00
Bolsa negra	65x90 ptex50	22	$ 23.000,00	$ 506.000,00
Esponja oro plata	1	22	$ 4.500,00	$ 99.000,00
Caja guantes látex x 50	1	5	$35.000	$ 175.000,00
Total				**$ 2.998.800,00**

e. UNIFORMES

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Dotación de uniforme blanco antifluido, delantal con cierre sin bolsillos, pantalón sin bolsillos, gorro, tapabocas de tela y zapatos plásticos cerrados)	22	$391.108,79	$8.604.393,3

f. EXAMENES MEDICOS Y LABORATORIO

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Exámenes de Frotis faríngeo, KOH uñas, Coprológico	22	$110.739,19	$ 2.436.262
Exámenes Medico Laboral a manipuladoras de alimentos	22	$160.000,00	$3.300.000
Total			**$5.736.262,20**

g. COMBUSTIBLE PREPARACION

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Pipeta de gas de 100 lb	5	$287.900,00	$1.439.500,00
Pipeta de gas de 40 lb	8	$143.990,00	$1.151.920,00
TOTAL			**$2.591.420,00**

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

h. MENAJE

Descripción Producto	Descripción	Cantidad	Valor Total
Olla a presión 10 litros	Capacidad 10 litros Material Aluminio y pastas fenólicas Garantía 10 años en el aluminio	2	$ 500.800,00
Cuchillos con mango plástico	Especificaciones: cuchillo 8 pulgadas ideal para picar, cortar, rebanar. El mango de plástico. - Color: blanco - Peso: 0,2 - Largo: 16 cm	10	$ 300.000,00
Cucharas en aluminio	Cuchara ideal para Sopa Largo 17,5	191	$ 439.300,00
Olla de Aluminio de 40X25 30 A 35 L	Material de la olla de cocina: Aluminio Con revestimiento antiadherente: No Incluye tapa: Sí	2	$ 240.000,00
Olla de Aluminio de 40X 30 37L	Material de la olla de cocina: Aluminio Con revestimiento antiadherente: No Incluye tapa: Sí	2	$ 275.000,00
Tablas para picar plástica	tabla para picar grande #4 sin grado de toxicidad	9	$ 425.700,00
Olla Arrocera 1,8 Tazas Tapa	Material de la tapa La tapa está fabricada en vidrio lo que te permitirá tener el control del estado de la cocción de tus alimentos y obtener el punto justo en tus comidas. Sistema de cocción Este producto con sistema a vapor permite que los alimentos mantengan sus nutrientes naturales. Además, podrán tener un	2	$ 319.200,00

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

	mejor sabor a comparación con otros tipos de cocción. Mantenimiento de calor La función de mantener caliente el alimento nos permite conservar el sabor de recién hecho. Además, de mantener la calidad de cualquier preparación caliente.		
TOTAL			**$2.500.000**

i. RESUMEN DE CONVENIO

Descripción	*Cupos día*	*Días de atención*	*Cantidad de raciones*	*Valor unitario*	*Valor total*
Raciones para preparar en sitio	855	23	19.665	$4.072,15	$80.078.829,75
Raciones industrializadas	65		1.495	$4.072,15	$ 6.087.864,25
Manipuladoras					$44.099.880,65
Capacitaciones					$5.736.262,20
Uniformes – Dotación					$8.604.393,30
Exámenes médicos y laboratorio					$5.736.262,20
Servicio de venta					$4.302.196,65
Transporte					$3.501.200
Kit Aseo					$ 2.998.800,00
Combustible					$2.591.420,00
Menaje					$2.500.000,00
TOTAL	**920**		**21.160**		**$166.237.109,00**

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

En cumplimiento a los lineamientos del artículo 4° del Decreto 092 de 2017, es necesario para el municipio de Venecia adelantar un proceso competitivo en aras de seleccionar una Entidad Sin Ánimo de Lucro (ESAL) para el desarrollo del Presente proyecto; actividades que corresponden a lo previsto en el plan nacional de desarrollo, con las cuales se busca promover los derechos de personas en situación de vulnerabilidad.

A su vez, el artículo ibidem establece que el proceso competitivo de selección, se deberá adelantar cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro reconocida, así:

"*La Entidad de Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal, deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere, es ofrecido por más de una entidad sin ánimo de lucro. En proceso competitivo la entidad estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad; y (iii) Evaluación de ofertas por parte de la Entidad teniendo en cuenta los criterios definidos para tal efecto (…)*".

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1. CAPACIDAD JURIDICA

Documentos De Carácter Jurídico.

- **Carta de presentación de la propuesta**

La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico.

Deberá ser firmada por el Representante Legal o quien se encuentra facultado conforme a la Ley y a los Estatutos Sociales de la ESAL. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la legitimación para

hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

En esta carta de presentación, el oferente deberá manifestar bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la propuesta.

- **Certificado de existencia y representación legal.**

Certificado de existencia y representación legal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de la presente selección. Debidamente renovado y/o actualizado.

Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o su apoderado.

Certificado de cumplimiento seguridad social y parafiscal. (Se deberá adjuntar la correspondiente planilla de pago vigente para la fecha del cierre del proceso).

De conformidad con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la oferta, el LA ESAL deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiana de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dicho documento debe certificar que, a la fecha prevista para la recepción de documentos, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.
Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario 2286 de 2003, los LA ESAL que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán manifestarlo así en su propuesta.
La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran Las Entidades Sin Ánimo de Lucro.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que, a la presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando LA ESAL no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, el Comité Evaluador lo solicitará a LA ESAL, quien deberá allegarla o realizar las aclaraciones, dentro del término establecido en el requerimiento.

- **Fotocopia de la cédula de ciudadanía**

Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o su apoderado

- **Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación**

Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación de LA ESAL y de su representante legal. Si no se allega este documento, la Comisión hará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Procuraduría General de la Nación.

- **Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República**

Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República de LA ESAL y de su representante legal, si se trata de consorcio o unión temporal de cada uno de los miembros del consorcio, así como de sus representantes. Si no se allega este documento, la Entidad realizará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Contraloría General de la República.

- **Certificado de Antecedentes Judiciales**

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia conforme a lo establecido en el artículo 94 del Decreto 019 de 2012, para que los ciudadanos puedan validar su información judicial personal.

- **Certificado del Sistema Nacional de Medidas correctivas**

Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia, con ocasión de garantizar la no concurrencia de una medida correctiva, prevista en la Ley 1801 de 2016, libro III.

- **Certificado de cumplimiento seguridad social y parafiscal.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la oferta, el LA ESAL deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiana de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Dicho documento debe certificar que, a la fecha prevista para la recepción de documentos, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario 2286 de 2003, los LA(s) ESAL(s) que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán manifestarlo así en su propuesta.

La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran Las Entidades Sin Ánimo de Lucro.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que, a la presentación de su oferta, el proponente

ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando LA ESAL no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, el Comité Evaluador lo solicitará a LA ESAL, quien deberá allegarla o realizar las aclaraciones, dentro del término establecido en el requerimiento.

- **Certificado de Consulta en línea de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años**

- **Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM**

Certificado expedido por el Ministerio de las TICS, con ocasión de garantizar que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica no se encuentre reportado como deudor moroso por alimentos, conforme al artículo 6 de la Ley 2097 de 2021

- **RUT**

Expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). LA ESAL deberá anexar copia del documento que acredite el régimen tributario al que pertenece con el R.U.T. En caso de ser autorretenedores, deberán indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición (Resolución); expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). En RUT se deberá acreditar que se encuentra inscrito en la siguiente actividad económica: 9499.

El Registro Único Tributario, deberá estar actualizado para el momento de la verificación de este documento, lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo, y el Decreto Reglamentario No. 2788 de 2004.

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

- **Garantía de Seriedad de la Oferta**

La propuesta deberá acompañarse del original de una Garantía de Seriedad a favor del Municipio, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha y hora de cierre de la Licitación Pública.

Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Con la póliza de seriedad, el proponente garantiza:

1. Que firmará el Contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en este pliego de condiciones.
2. Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del Contrato, dentro de la oportunidad requerida.

El valor asegurado quedara a favor del Municipio cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados.

Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Municipio, no cubiertos por el valor de la citada garantía. En el evento de que el proponente favorecido no suscriba el Convenio, el Municipio podrá adjudicarlo, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1°del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el Contrato estatal adjudicado incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada.

La garantía de seriedad le será devuelta al proponente que lo solicite, una vez haya sido perfeccionado y legalizado el Convenio respectivo.

- **Paz y Salvo Municipal,** expedido por la Secretaría de Hacienda

- **Promesa De Contrato De Proveeduría.**

Las Entidades Públicas del Nivel Nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta y Entidades Privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas

de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales, y sus organizaciones (...)

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, en su artículo 2.20.1.1.4., las Entidades solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las Secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigentes.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- ✓ Identificación del productor y del oferente.
- ✓ Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
- ✓ Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor
- ✓ Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- ✓ Condiciones de embalaje o empaque de estos
- ✓ Intención de la compra de productos agropecuarios.

El Municipio de Venecia, validará que el pequeño productor y/o los productores de ACFC con que el proponente haya suscrito la promesa de contrato de proveeduría se encuentren inscritos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia.

El proponente debe especificar en su propuesta cuál de las promesas de contrato de proveeduría será la que aporta como requisito habilitante mínimo técnico, de manera que al realizarse la evaluación se pueda identificar, lo anterior, debido a que este documento podrá ser subsanado, dado el caso, y en ningún momento será tenido en cuenta al momento de evaluar los requisitos técnicos puntuables adicionales.

Dicha promesa de contrato de proveeduría deberá corresponder al 30% del presupuesto del proceso.

Así mismo, la Entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones.

Para ello, los proponentes deberán solicitar la Lista de Pequeños Productores a la Secretaría de Agricultura Departamental, al siguiente correo: compraspublicas@antioquia.gov.co, con el ánimo de brindar claridad suficiente a los posibles oferentes y en aras de suscribir el documento requerido por la Entidad en atención al deber legal contemplado en el Decreto plus citado.

Para efectos de la acreditación del presente requisito y con base en lo contemplado en la Ley 2046 de 2020, se entenderá como zona geográfica para la compra pública local de alimentos a la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3° de la presente ley. Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes.

Para el evento del presente proceso la zona geográfica para la compra pública local de alimentos al ámbito departamental de acuerdo con las características productivas territoriales y las necesidades de la Entidad Territorial, esbozadas en el documento de pliego de condiciones.

NOTA: El Pequeño productor, deberá tener inscritos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia, los rubros que correspondan a cada uno de los productos agrícolas sobre los cuales se va acreditar la ejecución del 30% del presupuesto oficial, en caso de que no los tenga puede inscribirlos de acuerdo a los requisitos establecidos por la Gobernación, para tal efecto.

- **8.2. CAPACIDAD FINANCIERA**
  La entidad verificará la capacidad financiera y organizacional de las Entidades Privadas Sin Ánimo de Lucro – ESAL participantes, con fundamento en la información financiera aportada por estas.
  Para efectos de la presente invitación, no se exigirá la inscripción en el Registro Único de Proponentes – RUP, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 del Decreto 092 de 2017.
- La ESAL deberá presentar los estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2025, debidamente certificados, junto con las notas a los estados financieros y los demás documentos necesarios para verificar los indicadores establecidos por la Entidad.
  Capacidad financiera

La capacidad financiera será verificada mediante los siguientes indicadores:

INDICADOR	FÓRMULA	REQUISITO
Índice de liquidez	Activo corriente / Pasivo corriente	>1,0 o Indeterminado
Índice de endeudamiento	Pasivo total / Activo total × 100	< 0,1
Razón de cobertura de intereses	Utilidad operacional / Gastos de intereses	> 10 o Indeterminado

- **8.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

Entendida como los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, el cual deberá encontrarse en los siguientes términos:

INDICADOR	FÓRMULA	REQUISITO
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad operacional / Patrimonio × 100	> 0,50
Rentabilidad del activo	Utilidad operacional / Activo total × 100	> 0,50

Tratamiento de indicadores no calculables

Cuando alguno de los indicadores no pueda ser calculado matemáticamente debido a que su denominador sea igual a cero, la Entidad verificará la información financiera aportada por la ESAL y dejará constancia de dicha circunstancia en la respectiva evaluación. La imposibilidad matemática de calcular el indicador no será considerada, por sí sola, como incumplimiento del requisito, siempre que de la información financiera aportada se pueda establecer la capacidad financiera y organizacional de la ESAL para ejecutar adecuadamente el objeto contractual.

Las ESAL participantes deberán encontrarse registradas en el SECOP, de conformidad con el artículo 9 del Decreto 092 de 2017. La información financiera registrada y/o aportada será utilizada por la Entidad para la verificación de los indicadores de capacidad financiera y organizacional definidos en la presente invitación.

- **8.4. CAPACIDAD TÉCNICA-DETERMINACIÓN DE LA RECONOCIDA IDONEIDAD DEL ASOCIADO**

EXPERIENCIA GENERAL

La experiencia es el conocimiento de LA ESAL derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

Las ESAL deben acreditar la siguiente experiencia a través de la información que contenga el documento de reconocimiento de personería jurídica, mínimo (3) años de experiencia general.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar un (1) contrato ejecutado, terminado, o en ejecución dentro de los tres (3) últimos años cuyo objeto podrá ser relacionado con alimentación, cuya sumatoria deberá corresponder a 1 ves del presupuesto oficial.

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad de la Entidad Sin Ánimo de Lucro en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del convenio, para lo cual, la ESAL deberá aportar los contratos ejecutados, o su acta de liquidación o certificación por parte de la Entidad.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES: Puede acreditarse a través de cualquiera de las siguientes formas:

1. Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe de ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la Entidad Contratante, además deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documentos.
2. Acta de Liquidación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
3. Acta de entrega o de Recibo Definitivo: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
4. Acta de Terminación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.

Para la determinación de la experiencia, se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia del LA ESAL, debidamente diligenciada incluyendo contratos con entidades públicas y privadas y soportadas con los certificados o contratos que emiten las entidades contratantes.

8.5. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

Las ESAL deberán allegar en su propuesta copia del RUT, en el que indique a que régimen pertenece.

8.7. FICHA TÉCNICA

La ESAL deberá presentar de acuerdo a los anexos técnicos el presupuesto con cada ítem representativo, que serán solicitados por el supervisor a necesidad.

9. CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR OFERTAS

Una vez la propuesta sea considerada HÁBIL, el municipio de Jericó, de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017, efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta que esté ajustada a los requerimientos solicitados, teniendo en cuenta los factores de evaluación y ponderación detallados a continuación:

Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, la entidad podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la ESAL no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá con el rechazo de su propuesta.

Una vez se determine las propuestas hábiles, se procederá a calificarlas de conformidad con los siguientes criterios de CALIFICACIÓN, sobre un total máximo de **1000 puntos**:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1.1 Propuesta económica	**480**
2. Capacidad técnica.	**200**
3. Puntaje Pequeños Productores (Decreto 248 de 2021) • 3.1. Puntaje adicional obligatorio Cuota Parafiscal • 3.2. Puntaje de Pequeño productor agropecuario local y productores	**220** 60 160
4. Incentivo a la Industria Nacional	**100**
TOTAL, PUNTOS	**1000**

Alcaldía Municipal Venecia Antioquia

10. PROPUESTA ECONÓMICA (480 puntos)

CRITERIO	PUNTAJE
Se asignarán (480) puntos a la propuesta de menor valor. Para establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican enseguida. Para la aplicación de este método el Municipio de Venecia se procederá a determinar el menor valor de las ofertas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula: PPi = <Puntaje máximo Precio> x Vmin / Vi. Donde: PPi: Puntaje proponente i. Vmin: Menor valor de las ofertas Vi.: Valor de las ofertas i sin decimales.	480

11. Puntajes pequeños productores:

PUNTAJE PEQUEÑOS PRODUCTORES (DECRETO 248 DE 2021) – 220 PUNTOS

Puntaje ADICIONAL obligatorio Cuota Parafiscal (Decreto 248 de 2021) – 60 PUNTOS

Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

Pequeño productor agropecuario local y productores de la ACFC – 160 PUNTOS

Los proponentes que oferten un porcentaje mayor al 30% de lo requerido como requisito habilitante dentro del pliego de condiciones, el cual se acreditará a través de la promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus

organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las Secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de información Alimentaria una vez entre en operación.

12. FACTOR INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 puntos)

Son bienes nacionales los bienes inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales–RPBN–. Son servicios nacionales aquellos prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación colombiana.

Son Bienes y servicios extranjeros con trato nacional aquellos bienes y servicios a los cuales la Entidad Estatal debe conceder trato nacional. Las Entidades Estatales deben dar trato nacional a (i) los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación; (ii) a los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad; y, (iii) a los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN

NOTA: La omisión de la información requerida en este numeral, no será subsanable por ser factor de ponderación, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del LA ESAL, ni es causal de rechazo de la propuesta.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el LA ESAL con la propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las propuestas.

De no presentar carta destinada al proceso especifico que contenga el ofrecimiento aquí establecido y en las condiciones previstas en este pliego de condiciones no se otorgará puntaje por este factor.

Este factor se evaluará con base en MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS INCENTIVOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN publicado por Colombia Compra y con fundamento en la documentación aportada de acuerdo con el presente Pliego de Condiciones, así:

1. Cuando el LA ESAL oferte servicios con el 100% de personal o bienes nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignarán **100 puntos**.

2. Cuando el LA ESAL oferte servicios con personal y bienes nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignará **75 puntos**."

13. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Realizado análisis de cuáles son los acuerdos comerciales internacionales vigentes para Colombia y para la presente modalidad de selección y teniendo factores como la cuantía del proceso y los bienes y servicios a contratar, se determina que el contrato a celebrarse no responde a ningún TLC ni convenio internacional.

14. ANÁLISIS DEL RIESGO DEL FUTURO CONTRATO

Ver anexo

El artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe "incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación" en los pliegos de condiciones o su equivalente. El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual es indispensable el manejo del riesgo en el sistema y no solamente el riesgo del equilibrio económico del contrato. Así lo entendió el Gobierno Nacional al asignar en las funciones de la Subdirección de Negocios de Colombia Compra Eficiente la de "diseñar y proponer políticas y herramientas para la adecuada identificación de riesgos de la contratación pública y su cobertura", sin limitar esta función al riesgo derivado del equilibrio económico de los contratos, riesgo que se limita a la ejecución del mismo.

Las garantías que la entidad estatal contempla exigir en el proceso de contratación en atención a los riesgos establecidos y a las probabilidades previsibles, se considera que el asociado y/o cooperante deberá constituir las respectivas garantías de conformidad el Decreto 1082 de 2015, las cuales deberán amparar.

14.1 GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD CONTEMPLA EXIGIR EN PROCESO DE CONTRATACIÓN

Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesto El Municipio, en razón del objeto, la naturaleza, el valor, la forma de pago y las características del contrato a

ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne al Municipio frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de El Municipio de Venecia que garantice el cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

DESCRIPCIÓN	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Garantía De Seriedad De La Oferta	Diez por ciento (10%) del valor total del convenio	Con una vigencia Igual tres meses a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Cumplimiento del contrato (Amparo que cubrirá los riesgos conforme con lo previsto en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.3.1.12.)	Diez por ciento (10%) del valor total del convenio	Con una vigencia Igual a la vigencia del convenio y tres (3) meses más.
Calidad de los bienes (Amparo que cubrirá los riesgos conforme con lo previsto en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.16.	Diez por ciento (10%) del valor total del convenio	Con una vigencia Igual a la vigencia del convenio y tres (3) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales, e indemnizaciones laborales (Amparo que cubrirá los riesgos conforme con lo previsto en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.3.1.13.)	Veinte por ciento (10%) del valor total del convenio	Con una vigencia Igual a la vigencia del convenio y 3 años más.
Póliza de seguro de Responsabilidad civil extracontractual Artículo (Amparo que cubrirá los riesgos conforme con lo previsto en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.3.1.17.)	10% valor del contrato	Deberá ser igual al período de ejecución del convenio.

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015 cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o

ampliar su vigencia, según el caso.

15. CONDICIONES DEL CONTRATO.

15.1 UNIDAD DE MEDIDA:

El contrato será ejecutado por precio global

15.2. ACTIVIDADES A REALIZAR:

Realizar las actividades necesarias para el cumplimento del objeto contractual.

15.3. RESULTADOS

Informe de avance periódico del contrato según lo definido por la supervisión del contrato.

15.4. OBLIGACIONES

15.4.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

El contratista además de las actividades y condiciones establecidas en los estudios previos y propuesta presentada, se obliga a:
1. Cumplir con el alcance del objeto del contrato, en los términos y condiciones establecidos, en los estudios previos, pliego de condiciones, propuesta presentada y los demás documentos que hacen parte del proceso de selección.
2. Ejecutar las actividades en los términos y plazos ofertados.
3. Sufragar los gastos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.
4. Entregar las pólizas dentro de los términos que solicite el municipio de Jericó.
5. Aceptar la vigilancia y/o supervisión por parte de quien designe Institución contratante.
6. Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo de este contrato, evitando dilaciones y trabamientos que puedan presentarse.
7. No acceder a amenazas o peticiones de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, informar inmediatamente a las autoridades competentes.
8. Acreditar estar al día en el sistema de seguridad social y parafiscales cuando corresponda, según lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, 797 de 2003 y Decreto 510 de 2003 y articulo 23 de la ley 1150 de 2007.
9. Allegar los documentos requeridos para la legalización e iniciación del contrato, dentro del término establecido por la dependencia contratante.

10. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que se ocupe en la ejecución de las actividades, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la entidad contratante.
11. Presentar al supervisor informes de conformidad con lo aquí planteado.
12. Responder por toda clase de demandas, reclamos o procesos que instaure el personal y los subcontratistas.
13. Mantener al frente de las actividades el personal idóneo, para el cumplimiento del objeto contractual, el cual debe ser aceptado por la dependencia contratante.
14. Ejecutar las obligaciones de acuerdo con el programa general aprobado por la dependencia contratante.
15. Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato.
16. Cumplir con todas las normas aplicables a este tipo de actividades.
17. El Contratista deberá presentar al municipio de Jericó, la documentación requerida para acreditar el personal necesario para desarrollar las actividades contractuales.
18. Las demás que se señalen en la Ley para este tipo de contratos.

15.4.2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Verificar que la documentación presentada por el contratista sea oportuna y cumpla con los requisitos legales a través del supervisor contractual y secretario de despacho.
2. Expedir el registro presupuestal.
3. Aprobar las respectivas garantías para amparar los riesgos del contrato.
4. Designar un Supervisor del contrato.
5. Ejercer el control sobre el cumplimiento de las obligaciones del contrato, a través del Supervisor del contrato.
6. Coordinar a través de la supervisión contractual el apoyo logístico y operativo que requiera el contratista para el ejercicio de sus funciones.
7. Dar respuesta oportuna a través del Supervisor designado a las peticiones del contratista.
8. Cancelar oportunamente sus obligaciones contractuales en los plazos pactados.

16. VALOR Y FORMA DE PAGO.

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

16.1. VALOR.

En aras de dar cumplimiento a la necesidad descrita, el Municipio de Venecia Antioquia, realizó el estudio técnico de precios en el mercado local para prestar el servicio, El contratante pagará al contratista el valor del Contrato en pagos parciales, de acuerdo a la ejecución programada de entrega, previa presentación del informe, factura o documento equivalente por parte del contratista e informe de seguimiento de la supervisión de la contratación estatal y recibido a satisfacción expedidos por el o los

supervisores del contrato. La dinámica de pago, está sujeto, además, al desembolso por parte la Gobernación de Antioquia y el Municipio, de acuerdo a la entrega y al cumplimiento de las obligaciones, por parte del contratista.

Adicionalmente, el contratista deberá acreditar cuando solicite el pago, que se encuentra al día con el pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social, según las condiciones establecidas en la Ley.

El pagó se encontrará sujeto a la disponibilidad del flujo de caja y giros por parte de la Gobernación de Antioquia al contrato.

El pago se deberá acreditar la certificación de afiliación y pago de la seguridad social y parafiscal (pago de aportes al sistema general de seguridad social integral). El Municipio deducirá de dicho valor los impuestos y estampillas de ley a que haya lugar.

17. LUGAR DE EJECUCIÓN Y ENTREGA:

El lugar de ejecución del Contrato corresponde a todas las Instituciones Educativas del Municipio de Venecia, descritas en las especificaciones técnicas.

18. SUPERVISIÓN:

El Municipio de Venecia ejercerá la supervisión del presente convenio, conforme a lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011, la supervisión del presente contrato estará en cabeza del secretario de Salud y Desarrollo Social, para tal fin en razón a las funciones propias de su cargo.

19. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

Para el desarrollo del objeto del contrato a celebrarse, el municipio de Venecia cuenta con un presupuesto que asciende a Ciento Sesenta Y Seis Millones Doscientos Treinta Y Siete Mil Ciento Nueve pesos M/L **($166.237.109,00)**, de los cuales el Departamento de Antioquia aporta CIENTO CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/L **($143.406.555,00)**, los cuales hacen parte del otro si Nro. 1 del Convenio INTERADMINISTRATIVO Nro. 26AS151F2542 de 2025 para la vigencia 2026 y el municipio aporta Veintidós Millones Ochocientos Treinta Mil Quinientos Cincuenta Y Cuatro pesos M/L **($22.830.554,00)**

CDP

Numero	Fecha	Valor
722	29/07/2026	$ 143.406.555,00
723	29/07/2026	$ $22.830.554,00
Total		**$ 166.237.109,00**

20. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El convenio de asociación celebrado con LA ESAL favorecida, será objeto de liquidación de conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011.

21. ESTUDIOS DEL SECTOR

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de Riesgo. El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del Proceso de Contratación.

Para identificar los posibles proveedores se consulta en la base de datos e información del Sistema de Información y Reporte Empresarial –SIREM- de este análisis se obtuvo los índices financieros y capacidad organizacional requeridos para el presente proceso de selección.

Este estudio se realiza conforme a lo señalado por el Manual de Colombia Compra Eficiente versión G-EES-02.

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

ANEXOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

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 25°C ni inferior a 3°C. 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. - 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. - 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 15°C 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**.

<table>
<tr><td></td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Arroz</td><td>Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.
Humedad menor al 14%
Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien 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.</td></tr>
<tr><td>Fruta Entera y Pulpa de Fruta</td><td>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.
<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.
Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.</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 15°C</td><td>5 días</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

	Cebolla cabezona blanca	4°C aplicando técnicas de prealistamiento	5 días	
Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa *(SolanumTuberosum)* 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. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (SolanumTuberosum) para el consumo humano.

John Henry Marín Rodríguez
Secretario de Salud y Desarrollo Social

FUNCIONARIO	NOMBRES	CARGO	FIRMAS	FECHA
Elaboró	John Henry Marín Rodríguez	ecretario De Salud Y Desarrollo Social		30/07/2026
Revisó	Elizabeth Zapata Restrepo	Contratación		30/07/2026
Aprobó	John Henry Marín Rodríguez	Secretario De Salud Y Desarrollo Social		30/07/2026
s arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad, la presentamos para la firma.				

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

MATRIZ DE RIESGO

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Recolección y uso de Información errada	Inadecuada selección del contratista	3-Posible	3-Moderado	6-Riesgo Alto	Alta
2	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Desescolarización por paro de docentes.	Disminución de raciones entregadas	3-Posible	3-Moderado	6-Riesgo Alto	Alta
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Que la entrega de alimentos no esté completa de acuerdo a las cantidades	Incumplimiento de la minuta establecida en los lineamientos	3-Posible	3-Moderado	6-Riesgo Alto	Alta

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

					programadas.					
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Existencia de alimentos alterados, ya sea por vencimiento o que no cumplan con las características deseadas.	Incumplimiento de la minuta establecida en los lineamientos y devolución de los alimentos. Riesgo de intoxicación.	3-Posible	5-Catastófico	8-Riesgo Extremo	Extrema
5	General	Externo	Ejecución	Climatológico	Ola invernal que dificulta el desplazamiento para realizar actividades establecidas.	No cumplimiento de metas o atraso en la ejecución de las mismas.	3-Posible	4-Mayor	7-Riesgo Alto	Alta
6	General	Externo	Ejecución	Operacional	Reparaciones de infraestructura en las	Impedimento para entregar Ración preparada	3-Posible	4-Mayor	7-Riesgo Medio	Alta

					sedes educativas.					

ACCIONES PREVENTIVAS A LA MATRIZ DE RIESGOS

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo? Periodicidad ¿cuándo?	Periodicidad
1	Municipio	Revisión periódica de las bases de datos de los	1 - Raro	2 - Men	3 - Bajo	NO	Supervisor del contrato	Desde la elaboración de los estudios y documentos previos y	Quincenal	Verificación del cargue de la información	Por lo menos una vez a la semana y cada vez que se presente la necesidad.

Alcaldía Municipal Venecia Antioquia

		beneficiarios del programa		or				a partir de la suscripción del contrato			
2	Contratista y Municipio	Ajuste de los días escolares o prórroga del contrato para completar los días escolares efectivos	1-Raro	2-Menor	3-Riesgo Bajo	No	Supervisor del contrato	A partir de la suscripción del contrato	Permanente	Verificación permanente a las condiciones de escolaridad	Cada vez que se presente la necesidad.
3	Contratista	Supervisión permanente y oportuna de las actividades contratadas y de la cantidad de alimentos y raciones		2-Menor	3-Riesgo Bajo	No	Supervisor del contrato y contratista	Una vez inicie la ejecución del contrato	Permanente	Verificación de los alimentos en cuanto a cantidad de raciones programadas	En cada entrega de víveres y raciones industrializadas

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

4	Contratista	Supervisión oportuna de las actividades contratadas y de la calidad de los alimentos	3-Posible	4-Mayor	7-RiesgoAlto	No	Supervisor del contrato	Una vez inicie la ejecución del contrato	Permanente	Verificación de los alimentos y raciones industrializadas	En cada entrega de víveres y raciones industrializadas.
5	Municipio	Ajuste de metas y/o cronograma	2-Improbable	2-Menor	4-RiesgoBajo	No	Supervisor del contrato	A partir de la suscripción del contrato	Permanente	Verificación permanente de las condiciones climatológicas	Cada vez que se presente la necesidad.
6	Municipio	Reparaciones de infraestructura en las sedes educativas.	2-Improo	2-Menor	4-Riesg	No	Supervisor del contrato	A partir de la suscripción del contrato	Permanente	Cambio por minuta de Ración Industrializada	Cada vez que se presente la necesidad.

			b a b l e		o B a j o							

Alcaldía Municipal
Venecia Antioquia

- Minutas

Aprender	CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA	
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X
	ROM: N/A
	INDÍGENA: N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRIA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azucar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azucar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azucar refinada	9		Azucar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 150	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 95	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 Sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteina vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0.5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimenton	8	
	Sal yodada	0.1		Ajo	0.5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0.1					Paprika	0,1		Orégano seco	0.1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0.1	
				Agua	45					Cilantro	0.5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0.5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0.2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 50	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maiz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0.1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0.2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0.5		Cebolla junca	8		Agua	50				
	Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.5		Sal yodada	0.5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0.1											Margarina suave de mesa	2	
	Azucar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0.5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Tajada)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Platano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	1/3 taza
				Ajo	0.5								Aceite vegetal	9	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0.5	
				Sal yodada	0.5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A — ROM: N/A SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X — INDÍGENA: N/A COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
PROTEICO	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0.5		Ajo	0.5		Ajo	0.5		Curcuma	0.1	
	Ajo	0.5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0.1		Sal yodada	0.5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0.5					Sal yodada	0.5		Agua	15		Sal yodada	0.2	
	Albahaca	0.1					Panela	1.5							
	Cilantro	0.5													
	ARROZ CON GUISO DE PROTEINA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 150	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Curcuma	0.1		Zanahoria	8		Paprika	0.1	
	Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0.5	
	Achiote (Polvo)	0.1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0.5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Plátano harton maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0.5		Aceite vegetal	3		GALLETA DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURE DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0.5		Galletas tipo soda	8	1 unidad
CEREAL	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	Papa capira	70	1/4 taza	Azucar refinada	2				
	Sal yodada	0.5		Frijol	20	1/3 taza	Ajo	0.5		Laurel seco	0.1				
				Agua	80		Sal yodada	0.5		Orégano seco	0.1				
				Ahuyama	20		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0.1				
				Tomate chonto	20					Pasta tornillo	20				
				Cebolla junca	8					Agua	125 ml				
				Aceite vegetal	2					Sal yodada	0.5				
				Zanahoria	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Paprika	0.1					Plátano harton maduro	70	2 croquetas			
				Sal yodada	0.5					Harina de trigo fortificada	10				
										Azucar refinada	1				
										Sal yodada	0.2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						

Alcaldía Municipal de Venecia Antioquia

	MUNICIPIO DE VENECIA ANTIOQUIA **SECRETARÍA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL**	Versión: 001
		Página 57 de 58

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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	
	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	
	INDIENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE		

SEMANA No. 3

MENÚ No. 11

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE**	**220**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10	
	Agua	200 ml	
	Azucar refinada	9	
PROTEÍCO	**CARNE DE CERDO CON VEGETALES**	**90**	
	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Ahuyama	50	
	Cebolla junca	20	
	Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0.2	
	Tomate chonto	18	
CEREAL	**AREPA ASADA**	**40**	
	Harina de maiz	40	1 arepa
	Margarina suave de mesa	10	
	Sal yodada	0.2	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	**130**	
	Fruta grupo N°2	180	1 taza

MENÚ No. 12

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**SORBETE DE FRUTA**	**220**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Fruta de cosecha	60	
	Azucar refinada	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**CARNE DE RES ESTOFADA**	**90**	
	Carne de res	60	1/3 taza
	papa capira	50	
	Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	18	
	Zanahoria	35	
	Ajo	0.5	
	Agua	200 ml	
	Cilantro	0.5	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0.5	
CEREAL	**ARROZ CON CABELLO DE ANGEL**	**100**	
	Arroz	40	1/2 taza
	Agua	110	
	Fideo (Caballo de angel)	10	
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0.5	
FRUTA			

MENÚ No. 13

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**BEBIDA CHOCOLATADA**	**220**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azucar	5	
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**HUEVO FRITO**	**45**	
	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0.2	
	LENTEJAS GUISADAS	**80**	
	Lentejas	20	1/3 taza
	papa capera	18	
	Agua	125 ml	
	Zanahoria	18	
	Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	12	
	Ajo	0.5	
	Sal yodada	0.2	
CEREAL	**ARROZ BLANCO**	**80**	
	Arroz	40	1/2 taza
	Agua	100 ml	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0.5	
FRUTA			

MENÚ No. 14

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	**220**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA**	**60**	
	Carne de res	30	1/3 taza
	Proteina vegetal de soya (Carve)	7	
	Sal yodada	0.5	
	Agua (coccion de la carne)	80	
	Tomate chonto	25	
	Zanahoria	18	
	Cebolla cabezona	12	
	Ajo	0.5	
	Orégano seco	0,1	
	Laurel seco	0.1	
	Aceite vegetal	2	
CEREAL	**PASTA CORTA**	**40**	
	Pasta corta	20	1/4 taza
	Orégano seco	0,05	
	Tomillo	0.05	
	Aceite vegetal	2	
	Sal yodada	0,2	
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	**60**	
	Plátano hartón maduro	70	2 tajadas
	Aceite vegetal	8	
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	**130**	
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza

MENÚ No. 15

COMPONENTES	Preparación / ingrediente	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	**SORBETE DE FRUTA**	**220**	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Fruta de cosecha	60	
	Azucar refinada	9	
	Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA**	**50**	
	Huevo de gallina Tipo A	56	1/5 taza
	Cebolla cabezona	18	
	Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,2	
CEREAL	**ARROZ ROJO**	**80**	
	Arroz	40	1/2 taza
	Agua	110 ml	
	Pimentón	30	
	Achiote (Polvo)	0,1	
	Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,2	
	PAPA CAPIRA CON ROMERO	**60**	
	Papa capira	70	1/4 taza
	Aceite vegetal	5	
	Sal yodada	0,2	
	Romero	0,2	
FRUTA			

Alcaldía de Venecia - Antioquia
Nit: 890.980.764-1
Carrera 51 # 50 – 19, Piso 2
Conmutador: (604) 849 10 54
E mail: salud@venecia-antioquia.gov.co
Código Postal 056420 (Urbano) – 056427 (Rural)
www.venecia-antioquia.gov.co

	MUNICIPIO DE VENECIA ANTIOQUIA SECRETARÍA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL	Versión: 001 Página 58 de 58

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

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

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 100	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 75	Medida Casera	HUEVO CON GUISO	Servido 70 ml	Medida Casera
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa capira	80		Plátano harton maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0.5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0.5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0.5	
	Ajo	0.5					Ajo	0.5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0.1	
	Paprika	0.1					Paprika	0.1		Orégano seco	0.05		Paprika	0.1	
	Laurel seco	0.2					Tomillo	0.1		Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0.5							
	Sal yodada	0.5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido 120	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	Servido	Medida Casera	PATACONES	Servido 120	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 110	Medida Casera
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Platano harton verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0.5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0.5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0.5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0.2	
	Curcuma	0.2								Sal yodada	0.5		FRIJOLES GUISADOS	Servido 90	Medida Casera
	Sal yodada	0.5								PAPAS CON HOGAO	Servido 55	Medida Casera	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Platano harton verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0.5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0.2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 60	Medida Casera
													Platano harton maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

Alcaldía Municipal