ESTUDIOS PREVIOS
Artículo 2.2.1.1.2.1.1.del Decreto 1082 de 2015

DEPENDENCIA	Secretaría de Educación, Cultura y Deportes
TIPO DE CONTRATO	Suministro
OBJETO	“Implementar el programa de alimentación escolar- PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio de Betania - Antioquia para la vigencia 2026 - 2”.
PRESUPUESTO	CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/L ($178.330.859)
MODALIDAD DE SELECCIÓN	Selección Abreviada Menor Cuantía
PLAZO	Dos (02) meses y diez (10) días, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, sin superar el 30 de diciembre de 2026.
FUENTE DE FINANCIACIÓN	1.3.1.1.07 - TRANSFERENCIA DE CAPITAL DE OTRAS ENTIDADES DE GOBIERNO GENERAL 1.3.1.1.10-RETIROS FONPET
PROYECTO	Fortalecimiento de la prestación del servicio del programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Betania Antioquia. MGA web. Fortalecer los procesos para la cobertura total del Plan de Alimentación Escolar (PAE). Plan de desarrollo
SECTOR	22 – Educación
LÍNEA ESTRATÉGICA	1 - Nos Une el Bienestar Social
PROGRAMA	Educación. Plan de desarrollo 2201 - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media. MGA web

ASPECTOS LEGALES

De conformidad con lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, reglamentado por el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015. Los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato. Deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del Proceso de Contratación y contener los siguientes elementos, además de los indicados para cada modalidad de selección:

1. La descripción de la necesidad que la Entidad Estatal pretende satisfacer con el Proceso de Contratación.

2. El objeto a contratar, con sus especificaciones, las autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.

3. La modalidad de selección del contratista y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos.

4. El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. La Entidad Estatal no debe publicar las variables utilizadas para calcular el valor estimado del contrato cuando la modalidad de selección del contratista sea en concurso de méritos. Si el contrato es de concesión, la Entidad Estatal no debe publicar el modelo financiero utilizado en su estructuración.

5. Los criterios para seleccionar la oferta más favorable.

6. El análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo.

7. Las garantías que la Entidad Estatal contempla exigir en el Proceso de Contratación.

8. La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.3. Del Decreto 1082 de 2015 Pliegos de condiciones. Los pliegos de condiciones deben contener por lo menos la siguiente informaciónr:

1. La descripción técnica, detallada y completa del bien o servicio objeto del contrato, identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible o de lo contrario con el tercer nivel del mismo.
2. La modalidad del proceso de selección y su justificación.
3. Los criterios de selección, incluyendo los factores de desempate y los incentivos cuando a ello haya lugar.
4. Las condiciones de costo y/o calidad que la Entidad Estatal debe tener en cuenta para la selección objetiva, de acuerdo con la modalidad de selección del contratista.
5. Las reglas aplicables a la presentación de las ofertas, su evaluación y a la adjudicación del contrato. 6. Las causas que dan lugar a rechazar una oferta.
7. El valor del contrato, el plazo, el cronograma de pagos y la determinación de si debe haber lugar a la entrega de anticipo, y si hubiere, indicar su valor, el cual debe tener en cuenta los rendimientos que este pueda generar.
8. Los Riesgos asociados al contrato, la forma de mitigarlos y la asignación del Riesgo entre las partes contratantes.
9. Las garantías exigidas en el Proceso de Contratación y sus condiciones.

10. La mención de si la Entidad Estatal y el contrato objeto de los pliegos de condiciones están cubiertos por un Acuerdo Comercial.
11. Los términos, condiciones y minuta del contrato.
12. Los términos de la supervisión y/o de la interventoría del contrato.
13. El plazo dentro del cual la Entidad Estatal puede expedir Adendas.
14. El Cronograma.

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.2.20 del decreto 1082 de 2015. Procedimiento para la selección Abreviada de Menor Cuantía

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.
2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.
3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.
4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles.

1. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

Que de conformidad con el artículo 2 de la Constitución Política son Fines 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 y todas en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la nación (…). Las autoridades de la República están instituidas para proteger y brindar apoyo, a todas las personas residentes en Colombia y en sus diferentes entes territoriales, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares".*

Que de conformidad con el artículo 209 de la constitución política la *"función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".*

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 311 de la Constitución Política de Colombia *"al Municipio como entidad fundamental de la división político administrativo del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determina la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes".*

Que de conformidad con los fines de la Contratación Estatal preceptuados en el artículo 3 de la Ley 80 de 1993 *"Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos (…) las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines".*

Que de conformidad con el literal b), numeral 3, artículo 11 de la Ley 80 de 1993 Tienen competencia para celebrar contratos a nombre de la entidad respectiva *"A nivel territorial, los gobernadores de los departamentos, los alcaldes municipales y de los distritos capital y especiales, los contralores departamentales, distritales y municipales, y los representantes legales de las regiones, las provincias, las áreas metropolitanas, los territorios indígenas y las asociaciones de municipios, en los términos y condiciones de las normas legales que regulen la organización y el funcionamiento de dichas entidades".*

Que de conformidad con el artículo 91 de la Ley 136 de 1994 y el artículo 315 de la Constitución Política corresponde a los alcaldes cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo.

Que el artículo 44 de la Constitución Política establece que la salud, la alimentación equilibrada y la educación, entre otros, son derechos fundamentales de los niños y las niñas, y que es obligación de la familia, la sociedad y el Estado asistir y protegerlos para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos.

La alimentación en un derecho universal y en este caso la familia, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización, para la asignación de los recursos, de asistencia social y para la selección de los beneficiarios de este tipo de programas.

Que el artículo 67 superior señala que el Estado tiene el deber de garantizar el adecuado cubrimiento del servicio público de educación y de asegurar a los niños, niñas y adolescentes, las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

Que el Programa de Alimentación Escolar – PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro oportuno de un complemento alimentario durante la jornada escolar, con el propósito de contribuir al mantenimiento de adecuados niveles de atención, favorecer los procesos de aprendizaje y desarrollo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar y fomentar hábitos y estilos de vida saludables.

Que la Constitución Política establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que cumple una función social, correspondiendo al Estado, a la sociedad y a la familia garantizar las condiciones necesarias para el acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo. De igual manera, el artículo 44 Superior reconoce, entre otros, los derechos fundamentales de los niños y establece que estos prevalecen sobre los derechos de los demás, imponiendo a la familia, la sociedad y el Estado la obligación de asistirlos y protegerlos para garantizar su desarrollo integral.

Que, en desarrollo de estos mandatos constitucionales, el ordenamiento jurídico colombiano ha establecido obligaciones específicas a cargo de las entidades territoriales para garantizar la implementación y prestación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, como instrumento orientado a contribuir a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo oficial y a la garantía de sus derechos.

Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, establece dentro de las funciones de los municipios la de ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos

y los provenientes del departamento y la Nación, de conformidad con las competencias, lineamientos y condiciones establecidos en el ordenamiento jurídico.

Que, por su parte, el artículo 76 de la Ley 715 de 2001 establece que corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción y, en desarrollo de esta competencia, adelantar programas de alimentación escolar.

Que el Decreto 1075 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, contiene las disposiciones reglamentarias aplicables al Programa de Alimentación Escolar – PAE y establece las responsabilidades de las entidades territoriales y de los diferentes actores que intervienen en su implementación, disponiendo que las entidades territoriales deben ejecutar directa o indirectamente el Programa con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas establecidos por la autoridad competente. Dicho marco reglamentario ha sido objeto de modificaciones y adiciones posteriores, entre ellas las relacionadas con la garantía de la operación del Programa durante el calendario académico.

Que, en este marco, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, en ejercicio de sus competencias, expidió la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, “Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”, constituyéndose en el instrumento técnico y administrativo vigente para la estructuración, implementación, operación, seguimiento y evaluación del Programa.

Que posteriormente, mediante Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender ajustó algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, razón por la cual la presente contratación deberá estructurarse, adelantarse y ejecutarse atendiendo integralmente los lineamientos, anexos técnicos, estándares, condiciones mínimas y demás disposiciones vigentes expedidas por la UApA que resulten aplicables al Programa.

Que, de conformidad con la Ley 2167 de 2021, “por medio de la cual se garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico”, las entidades territoriales deben adoptar las medidas necesarias para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y con calidad durante el calendario académico, asegurando la concurrencia efectiva, coordinada y articulada de los recursos a cargo de la Nación, los departamentos y los municipios.

Que, en particular, el artículo 2 de la Ley 2167 de 2021 establece la garantía de suministro oportuno y dispone que el Gobierno Nacional, los distritos, los departamentos y los municipios, respetando los principios de planeación presupuestal y los criterios de sostenibilidad fiscal, deben asegurar la disponibilidad de recursos por períodos iguales o superiores al calendario académico y gestionar la planeación y administración de los contratos y convenios necesarios para garantizar la operación oportuna del Programa.
Que, en consecuencia, la prestación del Programa de Alimentación Escolar no constituye una actividad meramente discrecional de la administración municipal, sino una obligación que debe ser atendida mediante una adecuada planeación técnica, administrativa, financiera y contractual, orientada a garantizar la continuidad y oportunidad del servicio durante el respectivo calendario académico, especialmente por tratarse de una población integrada principalmente por niños, niñas y adolescentes, sujetos de especial protección constitucional.

Que el Programa de Alimentación Escolar – PAE se desarrolla bajo un esquema de concurrencia y articulación entre la Nación, los departamentos y los municipios, de acuerdo con las competencias asignadas a cada nivel territorial y con los mecanismos de financiación y cofinanciación establecidos para su implementación.

Que, en el ámbito departamental, mediante Ordenanza 46 de 2016 se estableció el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fijó la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento de Antioquia, orientada a contribuir progresivamente a garantizar el derecho a la alimentación de la población del Departamento, mediante la formulación, implementación, seguimiento y evaluación de planes, programas y proyectos, de conformidad con las políticas nacionales y atendiendo las particularidades sociales, económicas, culturales y territoriales de las diferentes subregiones.

Que, en desarrollo de las competencias y mecanismos de articulación territorial, el Departamento de Antioquia, a través de las dependencias competentes, articula acciones con los municipios para contribuir al acceso y permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, atendiendo los lineamientos técnicos, administrativos y nutricionales establecidos por la autoridad competente.

Que el Municipio de Betania – Antioquia, en el marco de dicha concurrencia de recursos y competencias, suscribió con el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación el **Convenio Interadministrativo N.° 4600019339**, instrumento mediante el cual se establecieron compromisos para la implementación y financiación del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio, constituyéndose dicho convenio en uno de los instrumentos que soportan la ejecución del Programa durante la vigencia 2026.

Que, en consecuencia, corresponde al Municipio de Betania adelantar las actuaciones administrativas, presupuestales, técnicas y contractuales necesarias para dar cumplimiento a los compromisos derivados del citado convenio y garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar dentro de su jurisdicción, de conformidad con la población beneficiaria, las condiciones de cofinanciación, el calendario académico y los lineamientos técnicos aplicables.

Que la implementación del PAE durante el segundo período del calendario escolar de la vigencia 2026 resulta necesaria para garantizar la continuidad y oportunidad del suministro del complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios de la matrícula oficial del Municipio de Betania, de conformidad con los criterios de focalización, priorización y atención establecidos para el Programa y con la información registrada y validada en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT.

Que, para tal efecto, el Municipio debe garantizar que la prestación del servicio responda a las condiciones reales de la población beneficiaria y a las necesidades identificadas en las instituciones y sedes educativas oficiales del territorio, teniendo en cuenta el calendario académico aplicable, el número de días efectivos de atención, la cantidad de beneficiarios, las modalidades de atención, las raciones requeridas, los ciclos de menú y demás variables técnicas y operativas definidas en los documentos de planeación del Programa.
Que, de acuerdo con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes del PAE, la operación del Programa comprende, entre otros aspectos, la adecuada planeación de la atención, suministro y distribución de los complementos alimentarios, el cumplimiento de las condiciones nutricionales, sanitarias y de inocuidad, la disponibilidad de talento humano, infraestructura, equipos, transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, así como las actividades de seguimiento, monitoreo, participación ciudadana y demás componentes requeridos para garantizar una prestación adecuada y de calidad.

Que, de igual manera, la presente contratación deberá observar las disposiciones relacionadas con la promoción de las compras públicas locales de alimentos, de conformidad con la Ley 2046 de 2020, por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

Que el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020 establece la obligación de las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos, en cualquiera de sus modalidades, de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en el porcentaje mínimo establecido por la ley, correspondiente al treinta por ciento (30 %) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, en los términos y condiciones previstos en la normativa aplicable.

Que dicha obligación se encuentra reglamentada, entre otras disposiciones, por el Decreto 248 de 2021, incorporado al Decreto 1071 de 2015, que desarrolla los mecanismos para la implementación de las compras públicas locales de alimentos, así como los instrumentos de articulación, identificación de productores y seguimiento al cumplimiento del porcentaje mínimo establecido por la Ley 2046 de 2020.

Que, por lo anterior, la estructuración y ejecución del presente proceso contractual deberá contemplar las obligaciones relacionadas con las compras públicas locales de alimentos, de acuerdo con la oferta disponible, las condiciones establecidas en la normativa vigente y los lineamientos técnicos del PAE, procurando fortalecer la participación de pequeños productores agropecuarios locales y de productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y contribuir al desarrollo de las economías locales.

Que, en este contexto, el Municipio de Betania, en aplicación de los principios de planeación, responsabilidad, economía, transparencia, selección objetiva y eficacia de la función administrativa, debe adelantar oportunamente el proceso de selección requerido para garantizar la prestación del Programa de Alimentación Escolar durante el segundo período del calendario académico de la vigencia 2026, evitando interrupciones en el suministro del complemento alimentario y garantizando la adecuada ejecución de los recursos públicos destinados a este propósito.

Que la necesidad de adelantar la presente contratación se encuentra igualmente relacionada con la obligación de garantizar la continuidad del servicio durante el período académico correspondiente, en atención a que la interrupción o prestación inoportuna del Programa puede afectar las condiciones de acceso, permanencia y bienestar de los estudiantes beneficiarios, así como los objetivos de política pública asociados al PAE.

Que, en atención a la población destinataria del Programa, integrada por niños, niñas y adolescentes, la actuación administrativa debe observar de manera especial los principios de protección integral, interés superior, prevalencia de los derechos y corresponsabilidad previstos en la Constitución Política y en la Ley 1098 de 2006 – Código de la Infancia y la Adolescencia, garantizando que las decisiones relacionadas con la implementación del PAE estén orientadas a la satisfacción efectiva de sus derechos y a su desarrollo integral.
Que, en consecuencia, el Municipio de Betania requiere contar con un operador que tenga la capacidad jurídica, técnica, financiera, administrativa y operativa necesaria para implementar y ejecutar el Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el período objeto de contratación, de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes, los estándares y condiciones mínimas establecidos por la UApA, las condiciones particulares del Municipio, el calendario académico, la población beneficiaria y las obligaciones derivadas del Convenio Interadministrativo N.° 4600019339.

Que la contratación deberá garantizar que los recursos destinados al Programa sean administrados y ejecutados de manera eficiente, transparente y conforme a su finalidad, asegurando que el suministro de los complementos alimentarios se realice en las condiciones de cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y valor nutricional exigidas por la normativa y los documentos técnicos que hacen parte del proceso.

Que, teniendo en cuenta que para el período objeto de la presente contratación se cuenta con recursos provenientes del esquema de cofinanciación del Programa, así como con los recursos que, de acuerdo con la estructuración financiera correspondiente, sean aportados por el Municipio, resulta necesario adelantar el proceso contractual que permita materializar su ejecución y garantizar la atención efectiva de los beneficiarios durante el segundo período del calendario escolar de la vigencia 2026.

Que, en aplicación del principio de planeación, el Municipio debe estructurar el proceso de contratación de manera que exista correspondencia entre los recursos disponibles, el número de beneficiarios, los días efectivos de atención, el número de raciones requeridas, las modalidades de atención, las condiciones técnicas del servicio y el plazo de ejecución contractual, garantizando que la necesidad se encuentre debidamente cuantificada y que los recursos públicos sean destinados exclusivamente al cumplimiento de los fines del Programa.

Que, por consiguiente, el Municipio de Betania debe adelantar el correspondiente proceso de selección para contratar la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio durante el segundo período del calendario escolar de la vigencia 2026, en cumplimiento de las disposiciones constitucionales, legales, reglamentarias y técnicas que regulan el Programa y de los compromisos derivados del Convenio Interadministrativo N.° 4600019339.

Que, para tal efecto, y de acuerdo con el valor estimado de la contratación y las condiciones jurídicas aplicables, el Municipio adelantará el proceso de selección bajo la modalidad de **Selección Abreviada de Menor Cuantía**, de conformidad con la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás disposiciones que regulan la contratación estatal, sin perjuicio de la justificación específica de la modalidad de selección que deberá desarrollarse en el respectivo Estudio Previo y en los documentos del proceso.

Que, conforme a todo lo expuesto, el Municipio de Betania – Antioquia tiene la necesidad y el deber legal de adelantar la presente contratación, con el propósito de garantizar durante el segundo período del calendario académico de la vigencia 2026 la implementación oportuna, continua, adecuada y de calidad del Programa de Alimentación Escolar – PAE, contribuyendo a la garantía de los derechos de los niños, niñas y adolescentes, a su permanencia en el sistema educativo oficial, al mejoramiento de sus condiciones de alimentación y nutrición y al cumplimiento de las obligaciones y compromisos asumidos por el Municipio en el marco del Programa.

En consecuencia, se requiere adelantar el proceso de contratación cuyo objeto corresponde a:
“Implementar el Programa de Alimentación Escolar – PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio de Betania – Antioquia para la vigencia 2026-2”.

2. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS, DE SER POSIBLE, O DE LO CONTRARIO CON EL TERCER NIVEL.

2.1. OBJETO: “*Implementar el programa de alimentación escolar- PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio de Betania - Antioquia para la vigencia 2026 - 2*”

2.2. ALCANCE DEL OBJETO: Con la presente contratación el Municipio de Betania -Antioquia, se beneficiará de la siguiente manera:

1. Garantizar que la implementación del programa de alimentación escolar PAE, pueda brindarse en el aula de clase.

2. Cumplir con los criterios de oportunidad, calidad y eficiencia con el programa PAE.

3. Beneficiar con alimentación escolar de preparación en sitio a 786 estudiantes.

2.3. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS: The United Nations Standard Products and Services Code / Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas / códigos UNSPSC

Código - Segmento	Código - Familia	Código – Clase	Nombre – Producto
48000000	48100000	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento.
50000000	50110000	50112000	Carnes procesadas y preparadas
50000000	50130000	50131600	Huevos y sustitutos
50000000	50130000	50131700	Productos de leche y mantequilla
50000000	50130000	50131800	Queso
50000000	50150000	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50000000	50150000	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
50000000	50160000	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50000000	50220000	50221000	Legumbres
50000000	50220000	50221100	Cereales
50000000	50220000	50221300	Harina y productos de molinos
50000000	50300000	50307000	Frutas Nominant
50000000	50400000	50401800	Frijoles
50000000	50400000	50402500	Zanahorias
52000000	52150000	52151600	Utensilios de cocina domésticos
52000000	52150000	52151700	Cubertería y cuchillería de uso domestico
52000000	52150000	52151700	Batería de cocina doméstica
52000000	52150000	52152300	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52000000	52150000	52152000	Suministros de cocina doméstica
53000000	53100000	53102700	Uniformes
81000000	81140000	81141600	Manejo de cadena de suministros
85000000	85150000	85151500	Tecnología de alimentos
85000000	85150000	85151600	Asuntos Nutricionales.
93000000	93130000	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000	93150000	93151500	Administración pública

3. LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El contratista deberá ejecutar el objeto cumpliendo con las siguientes exigencias: *para la implementación del programa de alimentación escolar- PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del Municipio de Betania - Antioquia para la vigencia 2025*, conforme el convenio interadministrativo **N° 4600019339, suscrito con el Departamento de Antioquia – Secretaria de Educación**", para lo cual deberán tenerse en cuenta las minutas o ciclos de menús destinados por la GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE ANTIOQUIA.

ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

El contratista deberá garantizar para el almacenamiento de los alimentos un lugar donde se garanticen las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII, articulo 28 durante el embalaje y entrega de los alimentos, a la persona encargada por parte de la Administración Municipal.

ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LAS UNIDADES APLICATIVAS

El proceso de embalaje de los alimentos para cada establecimiento educativo, se realizará en el lugar destinado por el contratista garantizando que cumpla con la normatividad de almacenamiento y embalaje, el cual debe realizarse en empaques que permitan la verificación de la calidad, cantidad de alimentos, y facilidad en el transporte.

El contratista garantizará el diligenciamiento de las actas de cada entrega y certificado del alcalde de las unidades aplicativas al funcionario responsable del programa en el Municipio.

El Municipio garantizará el tiempo necesario para verificar la cantidad y calidad de los alimentos entregados a cada unidad aplicativa. A su vez el Municipio deberá recolectar las actas de entrega de víveres debidamente firmadas por la persona que recibe.

Se debe generar un certificado de ejecución por cada entrega realizada con la firma del alcalde municipal y el funcionario responsable del programa **Faltantes o no conformidades en la entrega de alimentos.**

En caso de que se presentara algún faltante o presencia de productos que no sean conforme a las exigencias y especificaciones técnicas, el contratista deberá hacer la reposición de los productos en menos de las 24 horas siguientes a la entrega, garantizando su transporte hasta el establecimiento educativo afectado. Estos productos de reposición, deberán relacionarse en planilla diferente a la de la entrega inicial.

El lugar de almacenamiento de los alimentos, deberán contar con un plan de saneamiento básico, con objetivos y procedimientos definidos para disminuir riesgos de contaminación. El plan debe contener todos los programas incluidos en la resolución 2674 de 2013 capítulo VI artículo 26. Se aclara que el contratista deberá asumir el pago de la bodega y otros elementos de logística los cuales son necesarios para la ejecución y cumplimiento del objeto contractual

FICHA TECNICA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE					
	ITEM	DESCRIPCIÓN / UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
OPERACIÓN DEL PAE	1	Valor ración regular preparación en sitio e industrializada	25.152	$ 3.700	$ 93.062.400
Aporte Departamento Raciones					$ 89.264.448

Aporte Municipio Raciones			$ 3.797.952
Valor Total			$ 93.062.400
	ITEM	DESCRIPCIÓN / UNIDAD DE MEDIDA	VALOR PRESUPUESTADO
MANIPULADORAS DE ALIMENTO	2	valor día manipuladoras de 4 horas* (23 Manipuladoras)	$ 85.268.459
	3	valor día manipuladoras de 5 horas* (2 Manipuladoras)	
	4	valor día manipuladoras de 7 horas* (3 Manipuladoras) Zona urbana	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO			$ 178.330.859
Referente al valor total del presente proceso, el valor de las manipuladoras de alimentos se ejecutará de acuerdo al anexo técnico de costos.			

Componente prestacional salario manipuladoras por horas fuente Departamento de Antioquia – Adicional se adjunta archivo en Excel el cual se determinó el presupuesto de las manipuladoras, teniendo en cuenta la anotación anterior.

NOTA 1: Se hace precisión que el concepto (otros) debe garantizar a las manipuladoras lo que corresponde:

- Capacitaciones
- Dotación (gorro, tapabocas, uniforme, entre otros)
- Exámenes médicos
- Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de malla).
- Costos operativos

NOTA 2: Las prestaciones sociales de un trabajador a tiempo parcial se cotizan por semanas, usando el cotizante **tipo 51 (trabajador de tiempo parcial)**. Se determina el número de semanas que corresponden a los días laborados, aplicando una base mínima de cotización semanal, según la siguiente tabla:

- **1 a 7 días:** 1 semana de cotización (25%)
- **8 a 14 días:** 2 semanas de cotización (50%)
- **15 a 21 días:** 3 semanas de cotización (75%)
- **22 en adelante:** 4 semanas de cotización (100%)

NOTA 3: El valor de los ítem"s de reconocimiento económico a las manipuladoras no podrán ser modificados para mejorar la propuesta, toda vez que estos valores se toman como referencia del Salario Mínimo Legal Vigente de conformidad al código sustantivo del trabajo para contrato a tiempo parcial.

CICLO DE MENÚ – RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 6		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 160	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 86	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 Sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 60	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 180	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maíz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50		Tomate chonto	20	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 18	Medida Casera	Margarina suave de mesa	2	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
	Azúcar refinada	5											Queso tipo mozzarella (1 Tajada)	16	1 lonchita de queso
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 80	Medida Casera				Cebolla cabezona	10	
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Panela	3	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					Papa capira	70	
				Cebolla cabezona	8								Aceite vegetal	9	1/3 taza
				Ajo	0,5								Sal yodada	0,5	
				Aceite vegetal	2								Paprika	0,05	0
				Sal yodada	0,5										
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 190 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

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

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 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 80	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	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
PROTEÍCO	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	1/3 taza	Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 180	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Plátano hartón 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		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 80	Medida Casera	Sal yodada	0,5	1/2 taza	Galletas tipo soda	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 80	Medida Casera	Papa capira	70	1/4 taza	Azúcar refinada	2				
CEREAL	Sal yodada	0,5					Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Frijol	20	1/3 taza	Sal yodada	0,5		Orégano seco	0,1				
				Agua	80		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Ahuyama	20					Pasta tornillo	20				
				Tomate chonto	20					Agua	125 ml				
				Cebolla junca	8					Sal yodada	0,5				
				Aceite vegetal	2					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Zanahoria	20					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Paprika	0,1					Harina de trigo fortificada	10				
				Sal yodada	0,5					Azúcar refinada	1				
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						

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

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

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - 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		INDÍENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 16		
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 80	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 46	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 80	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera
PROTEÍCO	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20	1/3 taza	Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
CEREAL	Harina de maiz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 80	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Plátano harton maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 80	Medida Casera
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

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

FIRMA

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

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN - 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 — INDÍENA: N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
	AGUA DE PANELA CON LECHE	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220	
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				
	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	100		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	80		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	80		CARNE DE CERDO SALTEADA	76		HUEVO CON GUISO	70 ml	
PROTEÍCO	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 hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	120		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA			PATACONES	120		ARROZ CON ZANAHORIA	80		ARROZ BLANCO	110	
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Plátano hartón 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	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	80	
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	65	1/5 taza	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml								papa capira	60		Agua	80 ml	
CEREAL										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	80	
													Plátano hartón maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130					FRUTA ENTERA	130				
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

FIRMA

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

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 máximo 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 Nacionales 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 Nacional 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.
Queso mozzarella	- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea -Apariencia: superficie uniforme ligeramente viscosa y elástica, brillante, lisa y sin corteza, su apariencia interna tiene una textura elástica y fibrosa -Color: amarillo/crema uniforme y sin corteza

	- Presentación: El queso se presenta tajado, por porción de 1 tajada de 17g en representación del bloque, envase de bolsa de polietileno según su peso. - 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. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC -Composicion nutricional: Proteinas 45%, grasa 30%, carbohidratos 4%, calorías por cada 100 gramos 310.0Kcal/100g. - Debe cumplir con: **Resolución 2674/2013**, **Resolución 5109/2005** requisitos del rotulado o etiquetado ,**Resolución 02310/1986** derivados lácteos , **Resolución 01804/89** modificación de artículos de la antigua resolución. **CODEX STAN 262-2006** norma del Codex para la mozzarella, **NTC 750/2000** productos lácteos queso
Carne de Res	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 Nacional 2905/2007.**
Carne de cerdo	-Se permitirá el suministro de carne de cerdo con el 4 al 14 % de grasa. -Se permitirá solo el corte de carne mas magro del animal, con un porcentaje no mayor al 14% de grasa, correspondiente al corte de pierna sin piel y sin hueso. -Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en la zona del corte mas 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 Nacional 2905/2007.**
Huevo	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC.

	Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. Norma que debe cumplir: **NTC 1240 2ª actualización.**
Lentejas	Nombre científico: *Lens culinaris Medik* 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 Nacional 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	Nombre científico: *Phaseolus vulgaris* Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto Nacional 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 Nacional 5109/2005**. Norma que debe cumplir**: NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
Pasta corta	En el rotulado de las pastas 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 Nacional 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 Nacional 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 Nacional 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 Nacional 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 Nacional 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 Rersolucion 2674 de 2013, norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Pan hamburguesa	Composición: Harina de trigo fortificada, agua, margarina industrial, azúcar, levadura, sal refinada, suero de leche, mejorador, huevo,conservantes (propianato de calcio), acidulantes (ácido láctico) tartrazina Caracteristicas organolépticas: color café claro, crema, caracteristico del pan, libre de coloraciones extrañas, textura suave y consistente, olor caracteristico del producto, libre de olores extraños, sabor caracteristico del producto, libre de sabores extraños Empaque: bolsas plásticas elaboradas en polietileno de densidad y etiqueta adhesible elaborada en papel. Almacenamiento: almacenar a temperatura ambiente, en lugares limpios, frescos, secos, libres de humedad excesiva y con ausencia de insectos y roedores, una vez abierto el producto, consumir lo antes posible. Debe cumplir con: **Rersolucion 2674 de 2013, 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 Nacional 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 Nacional 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	Mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles refinados, agua, sal, emulsificantes (mono/glicéridos, lecitina de soya), derivado lacteo (suero de leche, proteína concentrada de suero, leche en polvo, grasa vegetal y maltodrextrina), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (TBHQ), vitaminas A, D, B1,B2,B3, sabor a mantequilla identicoal natural, regulador de acidez (acido citrico), colorante natural (licopeno), contiene productos lácteos y de soya. 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 Nacional 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 Nacionales 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia**.**
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: **Decreto 547 de 1996. NTC 1254**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**

Fruta Entera y Pulpa de Fruta

Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.

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

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO CONSERVACIÓN
Banano, granadilla, manzana, naranja, mango.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, lib humedad.
Guayaba	1 - 4º C, aplicando prácticas de pre alistamier
Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4º C, aplicando prácticas de pre alistamier

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

Verduras hortalizas y leguminosas

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, **Resolucion 2674 de 2013.**

VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Tomate (*Solanum lycopersicum*)	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC
Cebolla cabezona blanca (*Allium cepa*)	4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento
Cebolla junca (*Allium fistulosum*)	0°C a 1°C aplicando técnicas de prealistamiento
Zanahoria (*Daucus carota*)	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC
Pimenton (*Capsicum annuum*)	4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento
Ajo (*Allium sativum*)	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC
Espinaca (*Spinacia oleracea*)	0°C a 1°C aplicando técnicas de prealistamiento
Cilantro (*Coriandrum sativum*)	4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento
Habichuela (Phaseolus vulgaris L)	4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento
Ahuyama (*Cucurbita moschata*)	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC

Plátano

Nombre científico: *Musa paradisiaca*
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 811** que establece los requisitos que debe cumplir el plátano freco, **Resolucion 2674 de 2013**

Yuca	Nombre científico: *Manihot esculenta* Corresponde a los tuberculos ricos en Carbohidratos, desarrollados por ciertas plantas generalmente en sus tallos o raíces, denomminados estolones. Están compuestas principalmente por células de parénquima, ricas en almmidon, son fuente esencial de energía a nivel mundial, además aportan vitaminas como la C y algunas del grupo B, minerales y fibra. Apariencia firme, de pulpa densa, color blanco o amarillento claro. Debe cumplir con la norma: **NTC 1279** que establece los requisitos para la yuca fresca, **Resolucion 2674 de 2013**
Arroz	Nombre científico: *Oryza sativa* 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 de 2005.**
Papa	Nombre científico: *Solanum Tuberosum* Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa (*Solanum Tuberosum*) para el consumo humano.
Papa criolla	-Nombre científico: *Solanum Phureja* (Grupo Phureja) - Características organolépticas: sabor distintivo, textura suave y harinosa al cocinarse - Caracteristicas físicas: color amarillo intenso, forma redondeada uniforme, tamaño variable, de aspecto firme y consistente - Rica fuente de proteínas, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días

	Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa (Solanum Phureja) para el consumo humano.
Hierbas y especias	-Deben presentarse de forma limpia y que cumplan con su composición natrual, con una humedad no mayor al 10% para evitar el crecimiento de moho y microorganismos, sin contaminación mineral, tierra o adulteración. -No deben contener materiales no vegetales o restos de la planta no comestibles. -Características generales: -Canela en polvo: Cinnamomum verum J. Presl. Color marrón, muy aromático. Contiene aldehído cinámico y eugenol. -Pimienta molida: *Piper nigrum L*. Olor fuerte y picante. El picante proviene del alcaloide piperina y el olor de los sesquiterpenos -Laurel: *Laurus nobilis* L. Hojas secas de color moreno. Los aceites esenciales son cineol, geraniol, eugenol y terpenos -Paprika: Capsicum annuum. Dulces o picantes. Se utilizan los pimientos de cayena alargados de color rojo desecados y molidos. Su sabor picante proviene de la Capsaicina -Tomillo: *Thymus vulgaris* L. Hojas y sumidades florecidas1 en estado seco. Son muy aromáticas y sus aceites son fenoles, timol, carvacrol. -Albahaca: *Ocimum basilicum* L. Hojas secas o frescas. Son muy aromáticas de color verde oscuro. -Oregano: *Origanum vulgare* L. Hojas y la parte floral, en estado seco, son muy aromáticas. Sus aceites son el timol y el carvacrol -Achiote: *Bixa orellana* L. Sabor sutil: terroso, ligeramente dulce, con un toque suavemente apimentado o ahumado (cuando se usa en pasta o aceite). -Romero: *Salvia rosmarinus* Spenn. Hojas en forma de agujas, verde oscuras cuando son frescas y morenas cuando están secas -Curcuma: *Curcuma longa L*. Polvo aromático de color amarillo intenso a naranja-amarillo, -Coservacion: deben ser almacenados en un lugar fresco y aireado, fuera del alcance de los niños, a temperatura ambiente. Para extender mas su vida útil pueden ser almacenadas en el refrigerador y si es necesario en el congelador luego de aplicar técnicas de prealistamiento. -Deben cumplir con la norma: la **Resolucion 4241 de 1991** del ministerio de Salud. **Resolucion 5109 de 2005** y **Resolucion 810 de 2021**, por los cuales se establecen los requisitos de denominación del alimento, contenido, identificación del responsable, advertencias, lote y fecha.
Galletas de soda	-Ingredientes: Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma y canola*, aceite vegetal de palma y canola (8%)*, azúcar invertido, azúcar, sal, emulsificante (Lecitina de soya E-322), gasificantes (bicarbonato de amonio E-503, bicarbonato de sodioE-500, fosfato monocalcico E-341), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua. -Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. -Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros. -Carateristicas fisicoquímicas: humedad 4.0%, proteína, % en fracción en masa base seca/100g - 4%, PH en solución acuosa al 10% - 7.2 Características sensoriales: Sabor caracteristico con notas saladas de acuerdo con los patrones de línea, aroma caracteristico a galleta fresca, agradable y suave, color caracteristico con los patrones de línea, galleta dorada por el horneado, textura crocante.

	Legislación aplicable: Norma **NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 2606 de 2009.**
CARVE	-ingrediente principal: proteína de soya texturizada (Proteina de Soya) -No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica. -Su olor y sabor debe ser característico del producto. -Almacenamiento: Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes. -Informacion nutricional (por porción de 50g): proteínas 25g, carbohidratos 17g, azucares 6g, fribra alimentaria 16g, grasas totales 1.1g. -Debe cumplir con la norma: **Resolucion 2674 de 2013, Resoluciones Especificas del INVIMA, 2024017077 DE 224** o la **2019031452 de 2019** que autorizan el uso de eventos como la soya**, Resolucion 5109 de 2005** Rotulado y Etiquetado.

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

4.1. VALOR ESTIMADO: El valor estimado del contrato será de **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/L ($178.330.859)**

En ningún caso podrá excederse el presupuesto oficial destinado para la contratación, si ello ocurre se configura causal de rechazo de la propuesta.

En el valor estimado se incluye los impuestos, tasas, contribuciones y demás costos (directos e indirectos) que debe asumir el contratista para la ejecución del contrato.

4.2. IMPUESTOS:

El Municipio de Betania con base al Acuerdo No 100-02-01-020 del 20 de diciembre de 2022 y el acuerdo 100-02-01-009 de septiembre de 2023, determina el cobro de estampillas a todas las cuentas u órdenes de pago a favor de personas naturales y jurídicas que realicen actos y operaciones con el Municipio y las entidades descentralizadas y entidades del orden nacional y Departamental correspondientes a las siguientes tarifas:

DEDUCCIÓN	PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA
Estampilla adulto mayor	4%	4%
Estampilla pro-cultura	1.5%	1.5%
Estampilla pro-hospital	1%	1%
Estampilla para la justicia familiar	2%	2%
Tasa pro-deporte	2%	2%
Pro Universidad	1%	1%
Reteica	1%	1%
Retención en la Fuente sujeto a condición tributaria.		

De conformidad con la base normativa de las estampillas, estás generan algunas exclusiones así:

Estampilla Pro-hospital: Contratos de prestación de servicios suscritos con personas naturales, cuyo valor no supere las 145 Unidades De Valor Tributario -UVT- por concepto de honorarios mensuales.

Estampilla para la justicia familiar: Los contratos de prestación de servicios cuyo pago de honorarios mensual sea inferior a diez salarios mínimos mensuales vigentes (10) SMLMV.

Tasa Pro-deporte: Contratos de Prestación de servicios suscritos con personas naturales

En caso de omitirse en la tabla de referencia algún impuesto, no se exime al contratista de efectuar el pago, y tampoco a la Entidad Estatal de retenerlo en primacía del principio de Legalidad. En todo caso es responsabilidad del Contratista previa presentación de la propuesta o aceptación de la ´propuesta consultar el valor de los Impuestos.

La Entidad Estatal efectuará las Retenciones Legales de conformidad con la información contenida en el RUT de cada Contratista.

4.3 FORMA DE PAGO: El Municipio pagará el valor del contrato, mediante pagos parciales conforme la prestación efectiva de los servicios y actividades realmente ejecutadas, de acuerdo con los desembolsos que realice el DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN en cumplimiento del Convenio Interadministrativo **N° 4600019339,** previa radicación en SECOP II de: factura electrónica y/o documento equivalente, certificación del pago de aportes al sistema general de seguridad social, informe de actividades, aprobación del supervisor de los servicios prestados, y movimientos de almacén de ser requeridos, las cuales se pagarán dentro de los (45) días siguientes a la presentación de la factura por parte del contratista en la que especifique el suministro efectivamente entregado y a la que deberá anexar los siguiente:

NOTAS ACLARTORIAS:

- El pago del salario para el personal manipulador de alimentos se contempló de acuerdo a los recursos asignados por el DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, donde se establecieron unas tarifas conforme la cantidad de beneficiarios y de horas trabajadas, cabe resaltar que el Municipio no reconocerá por tal responsabilidad aporte para los temas de impuestos directos o indirectos que se puedan generan en la ejecución de este ítem.

- Las raciones a entregar son para preparación en sitio y Minuta industrializada, de acuerdo a la solicitud realizada por el supervisor del contrato.

El pago se realizará mediante consignación o transferencia a la cuenta bancaria que para el efecto indique el contratista.

5. EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

5.1. PLAZO DE EJECUCIÓN: Dos (02) meses y diez (10) días, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, sin superar el 30 de diciembre de 2026.

6. EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN.

6.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: El proceso de selección está respaldado con el certificado de disponibilidad presupuestal – CDP N° 355 del 26 de agosto de 2026, expedido por la Secretaría de Hacienda – Presupuesto según detalle:

RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR	FUENTE
2.3.2.02.01.002	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO, TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO	$ 89.264.448	1.3.1.1.07 - TRANSFERENCIA DE CAPITAL DE OTRAS ENTIDADES DE GOBIERNO GENERAL
2.3.2.02.02.009	SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES	$ 85.268.459	1.3.1.1.07 - TRANSFERENCIA DE CAPITAL DE OTRAS ENTIDADES DE GOBIERNO GENERAL
2.3.2.02.02.006	COMERCIO Y DISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS; SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	$3.797.952	1.3.1.1.10-RETIROS FONPET

7. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

La presente Contratación se regirá por las leyes colombianas vigentes, que regulan la materia y que tengan además relación con su desarrollo y ejecución, en especial, por lo contemplado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y demás Decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Se encuentra justificado el presente proceso de selección, bajo la modalidad de selección del contratista la cual es la Selección Abreviada, de conformidad con el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el legislador estableció:

“De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: La selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. (…).

En virtud de lo anterior el Municipio de Betania-Antioquia, acorde con las disposiciones constitucionales y legales vigentes, considera indispensable y prioritario iniciar proceso de selección de abreviada de menor cuantía de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Del decreto 1082 de 2015; para realizar la selección objetiva de una persona natural o jurídica debidamente habilitada, previo el cumplimiento de las condiciones legales, capacidad financiera, administrativa, técnica, y jurídica que garantice la ejecución de las obligaciones contractuales, de los recursos disponibles.

8. INVITACIÓN A VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con el inciso tercero del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con lo señalado en la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011 y Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, en su Artículo 2.2.1.1.2.1.5, por lo cual el Municipio de Betania, Antioquia invita a todas las personas interesadas y veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual suministrará la información y documentación requerida, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP) a través del Portal Único de Contratación.

9. PROCEDIMIENTO PARA LIMITAR LA CONVOCATORIA A MIPYME COLOMBIANAS DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 1860 DE 2021

El artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1860 de 2021 preceptúa *"Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:*

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

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

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

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

10. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

10.1 MECANISMOS DE COBERTURA

Garantía única de cumplimiento expedida por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia o en garantías bancarias.

Decreto 1082 de 2015: SECCIÓN 3-GARANTÍAS-SUBSECCIÓN 1-GENERALIDADES

Artículo 2.2.1.2.3.1.1. *Riesgos que deben cubrir las garantías en la contratación.* El cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (I) la presentación de las ofertas; (II) los contratos y su liquidación; y (III) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas, deben estar garantizadas en los términos de la ley y del presente título.

Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Clases de garantías. Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.
3. Garantía Bancaria.

Artículo 2.2.1.2.3.1.3. Indivisibilidad de la garantía. La garantía de cobertura del Riesgo es indivisible. Sin embargo, en los contratos con un plazo mayor a cinco (5) años las garantías pueden cubrir los Riesgos de la Etapa del Contrato o del Periodo Contractual, de acuerdo con lo previsto en el contrato.

10.2 ETAPA PRECONTRACTUAL: Riesgos a amparar derivados del incumplimiento del ofrecimiento

El Artículo 2.2.1.2.3.1.6. del Decreto 1082 de 2015, establece:

Artículo 2.2.1.2.3.1.6. Garantía de los Riesgos derivados del incumplimiento de la oferta. *La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:*

1. *La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.*
2. *El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.*
3. *La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.*
4. *La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.*

10.3 ETAPA CONTRACTUAL Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales

El Artículo 2.2.1.2.3.1.7. del Decreto 1082 de 2015, establece:

Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Garantía de cumplimiento. *La garantía de cumplimiento del contrato debe cubrir:*

1. *Buen manejo y correcta inversión del anticipo. Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal con ocasión de: (i) la no inversión del anticipo; (ii) el uso indebido del anticipo; y (iii) la apropiación indebida de los recursos recibidos en calidad de anticipo.*
2. *Devolución del pago anticipado. Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal por la no devolución total o parcial del dinero entregado al contratista a título de pago anticipado, cuando a ello hubiere lugar.*
3. *Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:*

3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y
3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

4. *Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales. Este amparo debe cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.*

La Entidad Estatal no debe exigir una garantía para cubrir este Riesgo en los contratos que se ejecuten fuera del territorio nacional con personal contratado bajo un régimen jurídico distinto al colombiano.

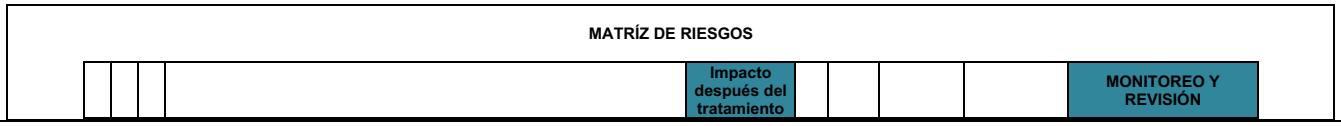
5. *Estabilidad y calidad de la obra. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por cualquier tipo de daño o deterioro, imputable al contratista, sufrido por la obra entregada a satisfacción.*
6. *Calidad del servicio. Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios deri-vados de la deficiente calidad del servicio prestado.*
7. *Calidad y correcto funcionamiento de los bienes. Este amparo debe cubrir la calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.*
8. *Los demás incumplimientos de obligaciones que la Entidad Estatal considere deben ser amparados de manera proporcional y acorde a la naturaleza del contrato.*

GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL

Descripción	Valor asegurado	Vigencia
Seriedad de la Oferta	10% del valor total del contrato	Del valor del presupuesto oficial estimado, con una vigencia Igual o superior a tres (3) meses contados a partir de la fecha del cierre del proceso.
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	20% del valor total del contrato	Igual a la vigencia del contrato y seis (6) meses mas
Calidad del servicio	20% del valor total del contrato	Igual a la vigencia del contrato y seis (6) meses mas
Pago de salario, prestaciones sociales e indemnizaciones labores	20% del valor total del contrato	Igual a la vigencia del contrato y 3 años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	200 SMMLV (Artículo 2.2.1.2.3.1.17.Decreto 1082 de 2015)	Deberá ser igual al período de ejecución del contrato.

11. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, el Riesgo se define como *"un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un Contrato"*. En este sentido, y con fundamento en la exigencia del numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, el Municipio ha identificado los siguientes riesgos asociados al equilibrio económico del contrato a celebrarse y presenta a continuación el análisis del riesgo y su forma de mitigación:



No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES	PROBABILIDAD	IMPACTO	Valoración del riesgo	CATEGORÍA	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	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD
1	General	Externo	Selección	Riesgo Operacional	Colusión entre contratistas en perjuicio del Municipio	Afectación al patrimonio público estatal e incursión en conductas presuntamente corruptas	1	3	4	Riesgo Medio	Contratista	Verificación de soportes hoja de vida y referencias de experiencia laboral. Atención oportuna de las denuncias formuladas en contra del contratista.	1	1	2	Riesgo Bajo	SI	Supervisor	Entre la presentación de la oferta	Ejecución y terminación contractual	Verificación de soportes hoja de vida y referencias de experiencia laboral.	Previamente a la suscripción del contrato.
2	General	Interno	Contratación	Riesgo Operacional	Incumplimiento o tardanza en la publicación del contrato en el SECOP.	Afectación al principio de transparencia y publicidad contractual.	2	1	3	Riesgo Bajo	Municipio	Seguimiento de las publicaciones contractuales realizadas en el SECOP.	1	1	2	Riesgo Bajo	NO	Secretaria de GOBIERNO	Entre la suscripción del documento contractual	1 semana después de la suscripción del documento contractual.	Verificación en el SECOP de las publicaciones contractuales.	Mensual
3	General	Externo	Contratación	Riesgo Operacional	El cumplimiento del contrato con el Municipio no cumple con las condiciones de calidad y especificaciones solicitadas.	Declaratoria de caducidad del contrato y/o imposición de multa y/o liquidación unilateral del contrato.	2	2	4	Riesgo Alto	Contratista	Adecuada supervisión contractual. Debida aprobación de garantías exigidas por el Municipio.	1	1	2	Riesgo Bajo	SI	Supervisor	En la ejecución contractual	Antes de la terminación del contrato.	Presentación oportuna de informes de actividades realizadas y de productos entregables.	Mensual
4	General	Externo	Ejecución	Riesgo Operacional	Incumplimiento del contrato por circunstancias atribuibles exclusivamente al contratista.	Declaratoria de caducidad del contrato y/o imposición de multa y/o liquidación unilateral del contrato.	2	2	4	Riesgo medio	Contratista	Adecuada supervisión contractual	1	1	2	Riesgo Bajo	SI	Supervisor	En la ejecución contractual	Antes de la terminación del contrato.	Presentación oportuna de informes de actividades realizadas y de productos entregables.	Mensual

12. SECTOR Y SUBSECTOR DEL PLAN MUNICIPAL DE DESARROLLO QUE SE FORTALECE CON LA PRESENTE CONTRATACIÓN.

Tipo de Contrato	Suministro
Línea Estratégica	1 - Nos Une el Bienestar Social
Sector	22- Educación
Programa	Educación. Plan de desarrollo 2201 - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media. MGA web
Nombre del Proyecto	Fortalecer los procesos para la cobertura total del Plan de Alimentación Escolar (PAE). Plan de desarrollo.

	Fortalecimiento de la prestación del servicio del programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Municipio de Betania Antioquia. MGA web
Código del registro BPIM	2025000000095

13. OBLIGACIONES.

13.1. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

a) Proporcionar la información necesaria para dar cumplimiento a las obligaciones del contratista.
b) Recibir en el sitio y plazos convenidos el objeto del contrato.
c) Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el contrato.
d) Pagar el valor del contrato en la forma y tiempo pactados.
e) Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.
f) Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del contrato.
g) Exigir la presentación de los informes del contratista, en el marco del desarrollo del presente contrato.
h) Realizar el pago del contrato a través de la Secretaría de Hacienda, previa presentación de los requisitos para pago.
i) Designar el supervisor para vigilar el cumplimiento del objeto contractual dentro del término de ejecución y demás condiciones establecidas.
j) Vigilar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que se deriven del presente contrato.
k) Facilitar al contratista toda la información y documentación requerida por éste, para el cabal y oportuno cumplimiento de sus obligaciones.
l) Exigir el cumplimiento del contrato y de sus especificaciones en todas y cada una de sus partes.
m) Verificar los requisitos para el pago y el comprobante de pago de los aportes al sistema de la seguridad social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) de acuerdo con los porcentajes establecidos por las normas legales vigentes que rigen en la materia y de conformidad la Ley 100 de 1993, el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.
n) Efectuar las retenciones de Ley y de impuestos de acuerdo a las normas vigentes y a sus posteriores modificaciones.
o) Revisar y suscribir el acta de liquidación del contrato, dentro del plazo establecido legalmente.
p) Todas las demás atribuciones que en el contrato y sus anexos se contemplen.

13.2. OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

a) Dar cumplimiento al objeto, especificaciones técnicas requeridas, lugar y plazo de entrega establecido en el presente estudio previo y demás documentos pre contractuales y contractuales.
b) Conocer y dar cumplimiento al Convenio Interadministrativo N° **4600019339**, suscrito con el Departamento de Antioquia – Secretaría de Educación.
c) Cumplir con lo descrito en la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE y se derogan las disposiciones anteriores y en general con los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

d) Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas.
e) Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del programa PAE fijados por el Ministerio de Educación Nacional, mediante el decreto 1852 de 2015, decreto 1075 de 2015, y demás normas y lineamientos referentes al programa de Alimentación Escolar.
f) Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.
g) Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
h) Realizar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos – Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar de la UAPA.
i) Utilizar el logo de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender – UAPA en papelería, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del ministerio, el de la Entidad Contratante, o bien, de acuerdo a los parámetros indicados por la Secretaría de Educación y el supervisor del contrato.
j) Recoger las evidencias correspondientes y hacer la entrega dentro de los informes mensuales de la ejecución contractual.
k) Implementar todos y cada uno de los formatos que sean brindados por la supervisión del contrato, la coordinación del programa y/o el equipo PAE, relacionados con la ejecución y operación del Programa y presentar la gestión de cada uno y los soportes anexos en cada uno de los informes mensuales correspondientes.
l) Garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.
m) Garantizar que el personal de alimentos cuente con los exámenes médicos correspondientes (coprológico, frotis de uñas, frotis faríngeo), dotación (gorro, tapabocas, uniforme, entre otros), Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de malla) y capacitaciones.
n) Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente higiénicas del personal de transporte y manipulador de alimentos, para lo cual, el operador deberá garantizar que al momento de ejecución del contrato, las manipuladoras de alimentos cuentan con certificado que así las acredita, el cual deberá permanecer vigente durante la ejecución contractual.
o) Estar al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, haciendo entrega de las respectivas planillas de seguridad social, 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.

p) Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.

q) Disponer de un espacio de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe estar ubicada en el Área urbana, y debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano.

r) Realizar la entrega de los alimentos e insumos, de acuerdo a los cupos atendidos, ciclo de menús, y tipo de ración, correspondientes a alimentos para preparar en sitio en zona urbana y zona rural o ración industrializada en caso de requerir previa autorización por parte de la Gerencia y Seguridad nutricional Mana y Departamento de Antioquia.

s) Elaborar oportunamente las actas de entrega por establecimiento educativo, acta de consolidado de víveres en general por entrega, certificado de Alcalde y consolidado de compras locales en los formatos dispuestos por el Departamento de Antioquia.

t) Dar cumplimiento al suministro de los Alimentos, con embalaje (empacados) de acuerdo con las actas de entrega por cada Institución Educativa para ser entregados individualmente, estos deben llegar a la bodega dispuesta en el Municipio en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la resolución 2505 de 2004 del ministerio de transporte, resolución 2674 del 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

u) Garantizar que los productos alimentarios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario INVIMA, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

v) Realizar remisión de entrega de víveres para los cupos asignados para cada uno. De esta remisión se debe dejar copia en la Secretaría de Educación, Cultura y Deportes y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las condiciones establecidas en alas fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante a realizarse su rechazo. La remisión de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido.

w) Realizar el suministro de Alimentos únicamente a los establecimientos autorizados por el Municipio a través del Supervisor del Contrato.

x) Suministrar las marcas de alimentos presentadas como criterios habilitantes a la Gerencia de MANÁ. La Gerencia podrá solicitar el cambio de marcas entregadas, según la necesidad, para que sean reemplazadas por otras de las aprobadas para entrega, o el contratista podrá solicitar la inclusión de nuevas marcas, surtiendo todo el proceso de habilitación.

y) Suministrar los víveres para la preparación de raciones alimentarias según el ciclo minuta establecido por la gerencia MANA en la en la cabecera municipal, a la persona encargada de alimentación, en el lugar establecido, previa concertación del día y la hora para realizar dicha entrega, por el cual contratista deberá separar lo víveres para cada establecimiento educativo de acuerdo con los cupos asignado y días de la semana atender.

z) Atender a la mayor brevedad posible los requerimientos, reclamos y sugerencias realizados por parte del Municipio.
aa) Realizar un plan de capacitación y evaluación al personal de alimentos.
bb) Garantizar la logística en el Municipio.
cc) Cumplir con los lineamientos técnicos referentes a compras públicas locales, establecidos por la Ley 2046 de 2020 (30% del valor total de compras de alimentos), deberá aportar promesa de proveeduría.
dd) Reportar la información relacionada con la ejecución o que tenga incidencia en ella, de acuerdo con las reglas del contrato y las normas que lo regulan, cuando sea requerida por EL CONTRATANTE o por el supervisor.
ee) Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando se requieran.
ff) Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los lineamientos técnicos- administrativos, estándares y condiciones de operación del programa.
gg) Presentar durante la vigencia del contrato, las certificaciones en las que conste que se encuentran a paz y salvo en el pago de aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones, Administradora de riesgos Laborales (ARL) y aportes parafiscales, así como la relación de los respectivos pagos del personal contratado para el desarrollo del objeto del presente contrato.

14. REQUISITOS HABILITANTES Y EXPERIENCIA.

El procedimiento de selección del Contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades, de los que se deriva la obligación de someter a todos los Proponentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el Pliego de Condiciones.

El Pliego de Condiciones forma parte esencial del Contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, por cuanto contiene la voluntad del ***MUNICIPIO DE BETANIA-ANTIOQUIA a la que se someten los Proponentes durante la presente Selección Abreviada de Menor Cuantía y el Proponente favorecido durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del Contrato.***

En concordancia con lo anterior el MUNICIPIO DE BETANIA dará aplicación estricta a lo estipulado en la Ley 1150 de 2007, artículo 5:

"artículo 5o. de la selección objetiva. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. -

En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta los siguientes criterios:

1. La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las

Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6o de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación.
2. Numeral modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011. El nuevo texto es el siguiente: La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. En los contratos de obra pública, el menor plazo ofrecido no será objeto de evaluación. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello.

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones; o
b) La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad.

3. ***Sin perjuicio de lo previsto en el numeral 1 del presente artículo, en los pliegos de condiciones para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.***

4. En los procesos para la selección de consultores se hará uso de factores de calificación destinados a valorar los aspectos técnicos de la oferta o proyecto. De conformidad con las condiciones que señale el reglamento, se podrán utilizar criterios de experiencia específica del oferente y del equipo de trabajo, en el campo de que se trate.

En ningún caso se podrá incluir el precio, como factor de escogencia para la selección de consultores.

PARÁGRAFO 1o. La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas no servirán de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos. En consecuencia, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, podrán ser solicitados por las entidades en cualquier momento, hasta la adjudicación. No obstante, lo anterior, en aquellos procesos de selección en los que se utilice el mecanismo de subasta, deberá ser solicitado hasta el momento previo a su realización.

PARÁGRAFO 2o. Las certificaciones de sistemas de gestión de calidad no serán objeto de calificación, ni podrán establecerse como documento habilitante para participar en licitaciones o concursos.”

De igual forma, se dará aplicación a lo preceptuado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015: Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.

Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en Procesos de Contratación convocados por las Entidades Estatales, deben estar inscritas en el RUP,

de conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del decreto 1082 de 2015; atendiendo el clasificador de Bienes obras y servicios de las naciones unidas en varios de los siguientes códigos:

Código Segmento	- Código Familia	- Código Clase	– Nombre – Producto
48000000	48100000	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento.
50000000	50110000	50112000	Carnes procesadas y preparadas
50000000	50130000	50131600	Huevos y sustitutos
50000000	50130000	50131700	Productos de leche y mantequilla
50000000	50130000	50131800	Queso
50000000	50150000	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50000000	50150000	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
50000000	50160000	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50000000	50220000	50221000	Legumbres
50000000	50220000	50221100	Cereales
50000000	50220000	50221300	Harina y productos de molinos
50000000	50300000	50307000	Frutas Nominant
50000000	50400000	50401800	Frijoles
50000000	50400000	50402500	Zanahorias
52000000	52150000	52151600	Utensilios de cocina domésticos
52000000	52150000	52151700	Cubertería y cuchillería de uso domestico
52000000	52150000	52151700	Batería de cocina doméstica
52000000	52150000	52152300	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52000000	52150000	52152000	Suministros de cocina doméstica
53000000	53100000	53102700	Uniformes
81000000	81140000	81141600	Manejo de cadena de suministros
85000000	85150000	85151500	Tecnología de alimentos
85000000	85150000	85151600	Asuntos Nutricionales.
93000000	93130000	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000	93150000	93151500	Administración pública

14.1. DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

14.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el *Anexo N° "Carta de Presentación de la Propuesta"* y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio deberá estar suscrita por el representante, debidamente facultado en los términos de ley.

14.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Si se trata de una persona natural, mediante fotocopia del documento de identificación y, en el evento en que se encuentre obligada a la inscripción como comerciante, junto con el certificado de inscripción emitido por la Cámara de Comercio expedido dentro de los últimos (30) días anteriores al cierre.
Si se trata de personas jurídicas colombianas o sucursales en Colombia de personas jurídicas extranjeras, mediante certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio dentro de los treinta días (30) anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal con la copia del Certificado de la Cámara de Comercio de su jurisdicción, expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta, adjuntando copia del documento de identidad del representante legal. En dicho certificado deberán constar claramente las facultades del Gerente o del Representante Legal, el objeto social, el cual deberá comprender labores o actividades directamente relacionadas con el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad la cual debe ser, como mínima, igual al plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más.

Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la sociedad, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, otorgado con anterioridad a la fecha de presentación de la oferta.

Si el proponente es una sociedad anónima interesada en que para los efectos del artículo 8, numeral 1, literal h) de la Ley 80 de 1993, se le dé el tratamiento de “abierta”, además de los documentos señalados en el numeral anterior, las sociedades anónimas abiertas son las inscritas en el Registro Nacional de Valores y Emisores, a menos que la autoridad competente disponga algo contrario o complementario Artículo 2.2.1.1.2.2.8. del Decreto 1082 de 2015.
Si son Consorcios, Uniones Temporales u otras Formas Asociativas: La Administración Municipal aceptará que la oferta sea presentada por dos (2) o más personas naturales o jurídicas, que acrediten poseer las calidades enunciadas en los numerales anteriores, quienes en forma conjunta deben informar si su participación es a título de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa.

En todo caso, uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma asociativa deberá tener una participación mínima del cincuenta por ciento (50%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al quince por ciento (15%), de lo contrario, su propuesta no será tenida en cuenta para la posterior evaluación.

La forma asociativa deberá constituirse exclusivamente para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más.
Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos:

En caso de ser adjudicatarios los Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante la Administración Municipal el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011.

De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse, además, el nombre y el NIT de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

14.1.3. CÉDULA DE CIUDADANÍA VIGENTE

Cuando el representante legal del proponente, de conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la entidad competente, tenga limitada su capacidad para participar en el proceso de selección, suscribir el contrato o conformar uniones temporales o consorcios, deberá presentar la autorización del órgano directivo correspondiente. En caso de que el proponente sea consorcio, unión temporal u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes debe anexar la certificación correspondiente.

Cuando se actúe en calidad de apoderado, deberá acreditarse tal condición, mediante documento legalmente otorgado (Artículo 24 de la Ley 962 de 2005).

14.1.4. AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR Y/O CONFORMAR CUALQUIER FORMA DE ASOCIACIÓN PERMITIDA PARA PRESENTARSE AL PROCESO.

Cuando el representante legal del proponente, de conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la entidad competente, tenga limitada su capacidad para participar en el proceso de selección, suscribir el contrato o conformar uniones temporales o consorcios, deberá presentar la autorización del órgano directivo correspondiente. En caso de que el proponente sea consorcio, unión temporal u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes debe anexar la certificación correspondiente.

Cuando se actúe en calidad de apoderado, deberá acreditarse tal condición, mediante documento legalmente otorgado (Artículo 24 de la Ley 962 de 2005).

14.1.5. Inscripción en el RUP: El oferente deberá anexar el respectivo Certificado del Registro Único de Proponentes -RUP- expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días antes de la fecha de cierre del proceso. Este deberá estar vigente y en firme para dicha fecha.

En caso de propuestas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá aportar este certificado.

14.1.5.1 Personas Naturales: Si el proponente es persona natural nacional, deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía. Las personas naturales extranjeras deberán aportar copia de su pasaporte, si se encuentra residenciado en Colombia mediante la presentación de copia de la cédula de extranjería. Si el proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado, deberá anexar el documento que confiere aquella, en el que consten expresamente los términos y el alcance de dicha representación.

Igualmente deberá aportar copia del Registro Mercantil expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta y copia del Registro Único Tributario – RUT-. Actualizado.

14.1.5.2. Personas Jurídicas: Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal con la copia del Certificado de la Cámara de Comercio de su jurisdicción, expedido con una antelación no mayor a los treinta (30) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta, adjuntando copia del documento de identidad del representante legal. En dicho certificado deberán constar claramente las facultades del Gerente o del Representante Legal, el objeto social, el cual deberá comprender labores o actividades directamente relacionadas con el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad la cual debe ser, como mínima, igual al plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más.

Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la sociedad, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, otorgado con anterioridad a la fecha de presentación de la oferta.

Igualmente deberá aportar copia del Registro Único Tributario – RUT- actualizado.

14.1.5.3. Sociedad Anónima Abierta: Si el proponente es una sociedad anónima interesada en que para los efectos del artículo 8, numeral 1, literal h) de la Ley 80 de 1993, se le dé el tratamiento de “abierta”, además de los documentos señalados en el numeral anterior, las sociedades anónimas abiertas son las inscritas en el Registro Nacional de Valores y Emisores, a menos que la autoridad competente disponga algo contrario o complementario Artículo 2.2.1.1.2.2.8. del Decreto 1082 de 2015.

14.1.5.4. Consorcios, Uniones Temporales u otras Formas Asociativas: La Administración Municipal aceptará que la oferta sea presentada por dos (2) o más personas naturales o jurídicas, que acrediten poseer las calidades enunciadas en los numerales anteriores, quienes en forma conjunta deben informar si su participación es a título de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa.

En todo caso, uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma asociativa deberá tener una participación mínima del cincuenta por ciento (50%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al quince por ciento (15%), de lo contrario, su propuesta no será tenida en cuenta para la posterior evaluación.

La forma asociativa deberá constituirse exclusivamente para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más.

Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos:

En caso de ser adjudicatarios los Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante la Administración Municipal el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011.

De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse, además, el nombre y el NIT de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

14.1.6. Certificación de Cumplimiento de Obligaciones con los Sistemas Generales de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda.

El proponente que resultare adjudicatario del proceso, estará obligado a acreditar este requisito para cada pago derivado del contrato.
Para personas jurídicas:

- Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley.
- Por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal.

La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes y en todo caso deberá suscribirse por la Revisoría fiscal, cuando se cuente con ella, aun sin estar obligado por la Ley. Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación.
Para personas naturales:

Las personas naturales deberán acreditar el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral conforme a la Ley 100 de 1993, artículo 4 Ley 797 de 2003 y el Decreto Ley 2150 de 1995; esto es, aportes para la seguridad social en salud y pensiones. Si tienen trabajadores a su servicio deberán acreditar, el pago de los aportes al sistema integral de seguridad social y los parafiscales en los casos que se requiera de conformidad con la normatividad vigente.

14.1.7. Certificado de Valoración y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

El proponente deberá presentar certificado de la autoevaluación de su SG-SST vigencia del 2025, conforme a la tabla de valores y calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019, con un resultado superior al 99%.

14.1.8. Registro Único Tributario de la Dian – RUT

El proponente deberá presentar fotocopia de este documento.

En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando fotocopia de estos documentos.

14.1.9. Hoja De Vida

Persona Natural: De conformidad con lo dispuesto en la Ley 190 de 1995 y Ley 443 de 1998, deberán la persona natural interesada en presentar propuesta deberá diligenciar y anexar debidamente el Formato Único de Hoja de vida.

Persona Jurídica: De conformidad con lo dispuesto en la Ley 190 de 1995, Ley 443 de 1998 y Resolución 580 de 1999, el proponente deberá anexar debidamente diligenciado la Hoja de vida de la persona jurídica.

Otras formas de presentación: Si el interesado en el presente proceso de selección es un consorcio o Unión temporal, se deberá allegar debidamente diligenciada la correspondiente hoja de vida – Persona Natural – Jurídica – según sea el caso, de cada uno de los integrantes de la Unión temporal o consorcio.

14.1.10. Certificados de la Contraloría General de la República y de la Procuraduría General de la Nación

Certificado vigente de no estar incurso en causal de inhabilidad, de conformidad con el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República y la certificación de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, tanto del representante legal como de la persona jurídica, en caso de solicitarse y no ser subsanados, serán Verificados por el municipio Betania

Dichos certificados no podrán tener una expedición superior a diez (10) días calendarios anteriores al cierre del presente proceso.

14.1.11. Certificado de Antecedentes Judiciales

El proponente no deberá presentar antecedentes conformidad con el Artículo 94 del Decreto Ley 019 de 2012, respecto del proponente y el representante legal de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma de asociación. Para realizar dicha verificación acceder al siguiente link: http://antecedentes.policia.gov.co:7003/WebJudicial/.

Dicho certificado no podrá tener una expedición superior a diez (10) días calendarios anteriores al cierre del presente proceso.

14.1.12. Certificado de del registro único nacional de medidas correctivas (RNMC) de la policía nacional

El oferente debe aportar el certificado del RNMC donde se evidencie que no se encuentra reportado en el mismo, en caso contrario, deberá aportar certificado del pago de la multa; so pena de dar aplicación si es el caso, a lo preceptuado en el artículo 183 de la ley 1801 de 2016. Este requisito aplica para representantes legales de la persona jurídica como para la persona natural.

Dicho certificado no podrá tener una expedición superior a diez (10) días calendarios anteriores al cierre del presente proceso.

14.1.13. Certificado de no encontrarse incurso en inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores. Este requisito aplica para representantes legales de la persona jurídica como para la persona natural. Dicho certificado no podrá tener una expedición superior a diez (10) días calendarios anteriores al cierre del presente proceso.

14.1.14. Certificado de deudores alimentarios morosos (REDAM) Ley 2097 de 2021 - Este requisito aplica para representantes legales de la persona jurídica como para la persona natural. Dicho certificado no podrá tener una expedición superior a diez (10) días calendarios anteriores al cierre del presente proceso (www.redam.gov.co).

14.1.15. Documentos suscritos por contador o revisor fiscal

Los documentos y certificaciones que deban suscribir el contador público o revisor fiscal, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional y anexar certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).

14.1.16. Propuesta económica.

El proponente deberá presentar junto con la propuesta técnica y económica la ficha técnica de los productos a ofrecer acreditando el cumplimiento de las especificaciones técnicas y del anexo – calidad de los alimentos que se anexan al estudio previo y de los anexos técnicos del convenio interadministrativo N° *4600017199*, debido a que el objeto contractual se debe desarrollar conforme al convenio interadministrativo previamente referenciado

Garantía de Seriedad

El proponente deberá acompañar a su propuesta una garantía de seriedad de la misma, expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, a favor del MUNICIPIO.

BENEFICIARIO	MUNICIPIO DE BETANIA Nit. 890.980.802-3
AFIANZADO Y TOMADOR	El afianzado es el tomador en este aspecto se debe tener en cuenta lo siguiente: 1.-El/los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el certificado de existencia y representación legal (persona jurídica) o en el documento de identidad si es persona natural. 2.-En el caso de consorcios o uniones temporales, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes 3.-En caso de que el proponente tenga establecimiento de comercio, en la póliza debe figurar como afianzado la persona natural.
VIGENCIA	Igual o superior a tres (3) meses contados a partir de la fecha del cierre del proceso.
VALOR ASEGURADO	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial de la presente contratación
OBJETO	Amparar la seriedad de los ofrecimientos hechos por el proponente en el proceso de Selección Abreviada "*Implementar el programa de alimentación escolar- PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del Municipio de Betania - Antioquia para la vigencia 2026 - 2*"

FIRMAS	Debe estar suscrita por la aseguradora y el proponente

La garantía debe ser expedida y cumplir los siguientes requisitos:

En todo caso la cobertura de los riesgos de la seriedad de la oferta y de cumplimiento deberán amparar las obligaciones surgidas del ofrecimiento hasta la celebración y perfeccionamiento y desde la celebración hasta el término del respectivo contrato.

Las garantías deberán ser otorgadas incondicionalmente a favor de la ENTIDAD.

En el evento que la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, en la garantía de seriedad de la propuesta deberá estipularse que el tomador es:

"El Consorcio o Unión Temporal (según sea el caso), conformado por (nombre o razón social de los integrantes)"

La garantía de seriedad será devuelta a los proponentes cuyas propuestas no fueren aceptadas una vez se haya perfeccionado el contrato.

Cuando la garantía de seriedad de los ofrecimientos se haya constituido con posterioridad a la fecha de cierre del proceso establecido en el "Cronograma del proceso", o con errores que no sean subsanados dentro del plazo previsto en el pliego para tal efecto, LA ENTIDAD evaluará la propuesta NO HABILITADA.

La falta de firma en la garantía de seriedad, o errores en la vigencia, el objeto o el valor asegurado serán susceptibles de aclaración, dentro del término perentorio que para el efecto fije LA ENTIDAD.

14.1.17. Documentos Otorgados En El Exterior

Los documentos objeto de evaluación que sean otorgados en el exterior deberán cumplir con las formalidades establecidas en el artículo 480 del Código de Comercio.

En el evento que un proponente no cumpla con el anterior requisito, LA ENTIDAD podrá, por una sola vez, solicitar al proponente que allegue los documentos con las citadas formalidades, so pena de evaluar la propuesta como NO CUMPLE.

Serán requisitos habilitantes necesarios para participar en este proceso de selección los siguientes:

14.2. CAPACIDAD JURÍDICA: Se verificará la presentación de los documentos requeridos de participación y los documentos exigidos en la propuesta. La no presentación de esto dará lugar a que la propuesta sea declarada como NO HABILITADA JURIDICAMENTE.

14.3. CAPACIDAD FINANCIERA. Para la presente se tendrá en cuenta lo consagrado en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo al Decreto 1082 de 2015, para obtener dicha información se deberá tener en cuenta que el

Liquidez: Mayor o Igual a 5,07

Endeudamiento: Menor o igual a 0,20

Razón de cobertura de intereses: indeterminado

CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN. Para la presente se tendrá en cuenta lo consagrado en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo al Decreto Nro. 1082 de 2015, para obtener dicha información. Capacidad Organizacional, Los siguientes indicadores miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado:

Rentabilidad del patrimonio: utilidad operacional dividida por el patrimonio; la cual deberá ser igual o superior a 0,49

Rentabilidad del activo: utilidad operacional dividida por el activo total; la cual deberá ser igual o superior a 0,41

14.4. CONDICIONES DE EXPERIENCIA

14.4.1. EXPERIENCIA GENERAL

El oferente deberá demostrar la celebración de contratos con entidades públicas o privadas cuyo objeto contractual contenga 15 códigos de bienes y servicios contemplados:

Código - Segmento	Código – Familia	Código – Clase	Nombre – Producto
48000000	48100000	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento.
50000000	50110000	50112000	Carnes procesadas y preparadas
50000000	50130000	50131600	Huevos y sustitutos
50000000	50130000	50131700	Productos de leche y mantequilla
50000000	50130000	50131800	Queso
50000000	50150000	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50000000	50150000	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
50000000	50160000	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50000000	50220000	50221000	Legumbres
50000000	50220000	50221100	Cereales
50000000	50220000	50221300	Harina y productos de molinos
50000000	50300000	50307000	Frutas Nominant
50000000	50400000	50401800	Frijoles
50000000	50400000	50402500	Zanahorias
52000000	52150000	52151600	Utensilios de cocina domésticos
52000000	52150000	52151700	Cubertería y cuchillería de uso domestico
52000000	52150000	52151800	Batería de cocina doméstica
52000000	52150000	52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52000000	52150000	52152300	Suministros de cocina doméstica
53000000	53100000	53102700	Uniformes
81000000	81140000	81141600	Manejo de cadena de suministros

85000000	85150000	85151500	Tecnología de alimentos
85000000	85150000	85151600	Asuntos Nutricionales.
93000000	93130000	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000	93150000	93151500	Administración pública

La experiencia general se acreditará únicamente con el registro único de proponentes.

14.4.2. EXPERIENCIA ESPECÍFICA

El oferente deberá demostrar como mínimo dos (02) contratos celebrados con entidades públicas o privadas cuyo valor sumado entre ambos contratos, sea igual o superior a 175 salarios mínimos legales mensuales vigentes SMLMV; y que contenga entre los dos contratos al menos 14 códigos de bienes y servicios contemplados:

Código - Segmento	**Código – Familia**	**Código – Clase**	**Nombre – Producto**
48000000	48100000	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento.
50000000	50110000	50112000	Carnes procesadas y preparadas
50000000	50130000	50131600	Huevos y sustitutos
50000000	50130000	50131700	Productos de leche y mantequilla
50000000	50130000	50131800	Queso
50000000	50150000	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50000000	50150000	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
50000000	50160000	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50000000	50220000	50221000	Legumbres
50000000	50220000	50221100	Cereales
50000000	50220000	50221300	Harina y productos de molinos
50000000	50300000	50307000	Frutas Nominant
50000000	50400000	50401800	Frijoles
50000000	50400000	50402500	Zanahorias
52000000	52150000	52151600	Utensilios de cocina domésticos
52000000	52150000	52151700	Cubertería y cuchillería de uso domestico
52000000	52150000	52151800	Batería de cocina doméstica
52000000	52150000	52152000	Platos, utensilios para servir y recipientes para almacenar
52000000	52150000	52152300	Suministros de cocina doméstica
53000000	53100000	53102700	Uniformes
81000000	81140000	81141600	Manejo de cadena de suministros
85000000	85150000	85151500	Tecnología de alimentos
85000000	85150000	85151600	Asuntos Nutricionales.
93000000	93130000	93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000	93150000	93151500	Administración pública

La experiencia especifica se acreditará únicamente con el registro único de proponentes

14.5. PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

El proponente deberá presentar junto con la propuesta técnica y económica la ficha técnica de los productos a ofrecer acreditando el cumplimiento de las especificaciones técnicas y del anexo – calidad de los alimentos que se anexan al estudio previo y de los anexos técnicos del convenio interadministrativo N° ***4600019339***, debido a que el objeto contractual se debe desarrollar conforme al convenio interadministrativo previamente referenciado.

En el evento de no discriminar el IVA y que el valor de los bienes o servicios ofrecidos causen dicho impuesto el Municipio de Betania- Antioquia, lo considerará incluido en el valor en la oferta o en el evento de discriminar IVA y no causen dicho impuesto, éste no será tenido en cuenta.

EL PRECIO UNITARIO DE LA RACIÓN SE DEBE EXPRESAR SIN DECIMALES, SOLO SE ACEPTARÁ PESOS ENTEROS.

Los precios ofrecidos deberán ser en pesos colombianos, presentando cifras enteras, tanto en los precios unitarios como totales, incluyendo todos los conceptos relacionados con el objeto de la presente contratación. En caso de presentarse en moneda extranjera, la Administración automáticamente hará la conversión con base en la TRM que rige para el día del cierre, discriminando el IVA, AU y las exenciones si hay lugar a ello. Los demás conceptos no previstos en la oferta, no serán asumidos por el Municipio de Betania- Antioquia.

Cuando de conformidad con la información a su alcance el Municipio considere o estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo se deberá proceder conforme a lo dispuesto en Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

Según lo dispuesto en estos pliegos de condiciones, el Municipio de BETANIA-ANTIOQUIA evaluará aquellas propuestas que hayan obtenido una calificación “HABILITADO” en todos los criterios de selección.

Para el análisis y evaluación de las ofertas se observarán las siguientes disposiciones generales:

- Se verificará la información consignada en la propuesta y se solicitarán las aclaraciones que se consideren pertinentes, las cuales deberán ser resueltas por el oferente dentro del término que para el efecto le determine el Municipio de Betania-Antioquia; de lo contrario, dicha información se tendrá por no presentada.

- Todos los cálculos aritméticos que se realicen para efectos de la calificación se aproximarán por exceso o por defecto a la décima del valor, así: cuando la centésima sea igual o superior a 5 se aproximará por exceso, y cuando sea inferior a 5 se aproximará por defecto.

FACTORES DE ESCOGENCIA

El Municipio, una vez evaluados los factores de verificación habilitantes, procederá a calificar aquellas ofertas que resultasen habilitadas de la siguiente manera:

El Comité de evaluación del MUNICIPIO DE BETANIA-ANTIOQUIA previo análisis comparativo de las propuestas que se ciñan estrictamente a los requisitos establecidos en la presente contratación, recomendará el ofrecimiento más favorable a la Entidad y a los fines que ella busca, teniendo en cuenta para el efecto lo dispuesto por el **Artículo 2.2.1.1.2.2.2. y articulo *2.2.1.2.1.2.20* Del Decreto 1082 de 2015.** Dichos requisitos se calificarán con base en el puntaje determinado para este factor, tal como se indica a continuación:

CRITERIO DE CALIFICACIÓN	PUNTAJE
PRECIO - Propuesta Económica	**600**
DISCAPACIDAD – Personal discapacitado	**75**
EMPRNDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES - Este puntaje se otorgará de acuerdo al Artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021 y que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 de este mismo Decreto	**25**
CUMPLIMIENTO	**100**
TÉCNICO (Bodega)	**100**
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	**100**
TOTAL	**1000**

VALOR PROPUESTA (600/1000) PUNTOS

Para la asignación de puntos de este criterio será tomado el menor valor total del servicio ofrecido en el formato de presentación de propuesta.

Al menor valor total del servicio ofrecida se le asignará el puntaje máximo los demás obtendrán un puntaje de acuerdo con la siguiente formula: P: Pm x Pb/ Pc

Dónde: P: Puntaje para el criterio precio.
Pb: Valor total del servicio de la propuesta más baja.
Pc: Valor total del servicio de la propuesta comparada.
Pm: Puntaje máximo asignado al criterio.

PUNTAJE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD. SETENTA Y CINCO (75) PUNTOS

Éste puntaje se otorgará de acuerdo con los siguientes requisitos, contemplados en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6**.** del Decreto 392 de 2018.

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificarán el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará 75 puntos a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

PARÁGRAFO. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación, situación que se deberá indicar por escrito por el integrante que aporta dicha experiencia, de lo contrario se asignará cero puntos.

Las condiciones acreditadas durante el proceso de selección que den lugar a la obtención del puntaje del 1%, deben mantenerse durante la ejecución del contrato como una obligación contractual, es decir, los contratistas durante la ejecución del contrato deben mantener en su planta de personal como mínimo el número de trabajadores con discapacidad que certificó para obtener el puntaje durante el Proceso de Contratación. El supervisor o el interventor del contrato, según corresponda, es el encargado de realizar el seguimiento al cumplimiento de dicha obligación.

La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye un incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento establecidas en el contrato y en la normatividad aplicable.

PUNTAJE EMPRENDIMIENTO O EMPRESAS DE MUJERES. VEINTICINCO (25) PUNTOS

Para obtener el puntaje de calidad el oferente deberá aportar el Anexo Modelo certificación emprendimientos y empresas de mujeres. (Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres - Criterio de desempate) debidamente suscrito por el representante legal, donde se indique cual o cuales de las condiciones cumple conforme al Artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1860 de 2021, además, deberá de aportar toda la información y documentación necesaria para acreditar dicha(s) condición(es) de la siguiente manera

a. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación. **b.** Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.
Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente.

Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

c. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

d. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

FACTOR CUMPLIMENTO (100) PUNTOS

Se asignará máximo cien (100) puntos al proponente que por la efectiva presentación de servicios en contratos anteriores, no haya obtenido multas o sanciones.

Si el proponente registra multas o sanciones debidamente ejecutoriadas, que le hubieren sido impuestas dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha del cierre del proceso, el puntaje será el siguiente:

Nº DE MULTAS O SANCIONES	PUNTOS
0	**100**
1	**50**
2 o MÁS	**0**

Para Asociaciones permitidas por la ley se asignará el puntaje por multas o sanciones que registre uno cualquiera de sus integrantes.

La información anterior será obtenida del RUP, sin embargo, el proponente deberá certificar que no ha sido objeto de multas y/o sanciones en los términos establecidos en este Estudio Previo.

Para los proponentes extranjeros, deberán informar dicha situación por escrito

TÉCNICO (Bodega) 100) PUNTOS:

La Bodega deberá estar ubicada en el Departamento de Antioquia y cumplir con los permisos sanitarios para el manejo de alimentos, para lo cual deberá presentar certificado sanitario expedido por la Entidad competente con fecha no superior a diez (10) meses de antelación al cierre del proceso, se asignará el siguiente puntaje

ÁREA LIBRE BODEGA	**PUNTAJE**
Mayor a 40 mt2 y Menor o Igual a 60 mt2	60 PUNTOS
Mayor a 60 mt2 y menor o igual a 90 mt2	80 PUNTOS
Mayor a 90 mt2	100 PUNTOS

ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100/1000) puntos

Estos puntajes deben ser incluidos en todos los Procesos de Contratación, excepto: (i) cuando haya lugar a la selección directa del contratista, cualquiera que sea el régimen de contratación aplicable; (ii) en los Procesos de Contratación de selección abreviada para la adquisición o suministro de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes de que trata la Ley 1150 de 2007; y, (iii) en los Procesos de Contratación de mínima cuantía de que trata la Ley 1150 de 2007.

En desarrollo de lo establecido en la Ley 816 de 2003 y con la finalidad de apoyar la industria nacional se asignarán los siguientes puntajes:

FACTOR	PUNTAJE
Proponente certifique que utiliza en un 100% personal nacional para la prestación del servicio.	100 PUNTOS

(i) Cuando el proponente y el personal vinculado sea cien (100%) colombiano, se le asignará cien (100 puntos).
(ii) Cuando el proponente y el personal vinculado sea cincuenta (50%) o más (hasta noventa y nueve punto noventa y nueve por ciento) 99.99% colombiano se le asignará cincuenta (50) puntos).
(iii) Cuando el proponente y el personal vinculado sea cuarenta y nueve puntos noventa y nueve por ciento (49.99%) o menos colombiano se le asignará cero (0) puntos.
En el caso de proponentes plurales, el puntaje se asignará de acuerdo con el componente nacional o extranjero ofrecido conforme a lo indicado en este numeral.

Se evaluará y asignará el respectivo puntaje a los proponentes que acrediten mediante certificación suscrita por el representante legal que su propuesta oferta servicios de origen nacional, de conformidad con lo consagrado por la Ley 816 de 2003 en concordancia con la Ley 1150 de 2007, artículo 2, parágrafo segundo, numeral 3.

Para la asignación del puntaje de que trata este numeral el proponente **debe presentar con la propuesta la manifestación** en la cual indique bajo la gravedad del juramento si los servicios que ofrece son cien por ciento (100%) nacionales o aplica principio de reciprocidad; si ofrece servicios extranjeros con componente nacional sin que acredite principio de reciprocidad o si ofrece servicios extranjeros.

INCENTIVOS EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA:

Artículo 2.2.1.2.4.2.1 del decreto 1082 de 2015 Incentivos en la contratación pública. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones para la contratación, dentro de los criterios de calificación de las propuestas, los incentivos para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con ocasión de la existencia de trato nacional.

15. SUPERVISIÓN.

El artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 preceptúa *"Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, las entidades públicas están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda.*

La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos".

La supervisión del presente proceso de contratación estará a cargo del titular de la Secretaría de Educación, Cultura y Deportes del Municipio de Betania Antioquia o en el funcionario que el alcalde designe, quien deberá velar por el estricto cumplimiento de las obligaciones contractuales.

16. INDICACIÓN DE SÍ EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

El artículo 2.2.1.2.4.11 del Decreto 1082 de 2015 establece que "*Las Entidades Estatales deben adelantar los Procesos de Contratación de acuerdo con lo previsto en los Acuerdos Comerciales, cuando estos les sean aplicables".*

Toda vez que el decreto 1082 de 2015, establece en el capítulo 1, Artículo 2.2.1.1.2.1.1., numeral 8, indicar si esta contratación está cobijada por un acuerdo Comercial vigente para el Estado Colombiano, se verificó, basado en el Manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades Contratantes, expedido por el Ministerio de Comercio, industria y turismo, sí la contratación está cubierta por compromisos institucionales, verificando:

- Si el Municipio, está incluida en el listado de entidades cubiertas,
- Si el monto de la contratación, supera los umbrales indicados en los acuerdos comerciales,
- Si el objeto de la contratación está cubierto por alguna exclusión de aplicabilidad o excepción de las indicadas en el documento.

La anterior verificación dio como resultado que para el proceso de selección la siguiente información:

El presente proceso de contratación NO está cobijado por un acuerdo comercial, debido a que los acuerdo actuales y consultados en la página de Colombia compra eficiente son superiores al valor del presente proceso de contratación.

17. CRITERIOS DE DESEMPATE Y DE PREFERENCIA DE PROPUESTAS CONFORME LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 2069 de 2020, el Decreto 1082 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021, el Decreto 287 de 2026, las disposiciones contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 361 de 1997, Ley 1618 de 2013 y demás normas concordantes, modificatorias, complementarias o sustitutorias, en caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas dentro del presente Proceso de Contratación, la Entidad Estatal aplicará de manera sucesiva y excluyente los criterios de desempate legalmente vigentes, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales suscritos por Colombia, especialmente en materia de trato nacional.

Así mismo, la Entidad aplicará, cuando resulte procedente y conforme a la modalidad de selección correspondiente, las medidas legales relacionadas con criterios de preferencia de propuestas, puntajes diferenciales, requisitos habilitantes diferenciales, condiciones especiales de ejecución y demás mecanismos de inclusión o acciones afirmativas previstos en la normatividad vigente para personas con discapacidad, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad (PcD), Mipyme y demás poblaciones objeto de especial protección constitucional.

En consecuencia, la Entidad dará aplicación integral a las normas legales y reglamentarias vigentes que regulen criterios de desempate y de preferencia de propuestas al momento de apertura, evaluación, selección y adjudicación del presente proceso contractual, aun cuando no se encuentren expresamente transcritas en el presente documento, siempre que resulten aplicables conforme a la modalidad de selección, naturaleza del proceso y régimen jurídico correspondiente.

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la Entidad aplicará los siguientes criterios de desempate actuales, sin perjuicio de dar aplicación a las normas que los modifiquen, complementen o sustituyan:

1. Oferta de bienes o servicios nacionales
Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, relativo al puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos para el otorgamiento de dicho puntaje, acreditándose mediante los mismos documentos presentados para tal efecto.

En los procesos en los cuales no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal definirá en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y documentos con los cuales se acreditará el origen nacional del bien o servicio.

2. Mujer cabeza de familia y mujeres víctimas de violencia intrafamiliar
Preferir la propuesta presentada por mujer cabeza de familia, de conformidad con el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por la Ley 1232 de 2008, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Igualmente, se preferirá la propuesta presentada por mujer víctima de violencia intrafamiliar, acreditada mediante medida de protección expedida por autoridad competente conforme a la Ley 1257 de 2008.

Tratándose de personas jurídicas, se preferirá aquella cuya composición accionaria o cuota parte esté integrada en más del cincuenta por ciento (50%) por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, acreditado mediante certificación suscrita bajo gravedad de juramento por el representante legal o revisor fiscal, según corresponda.

En el caso de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de sus integrantes acredite alguna de las condiciones anteriormente señaladas.

Cuando para la acreditación de este criterio se aporten documentos que contengan datos sensibles, el titular de la información deberá autorizar previamente su tratamiento conforme a la Ley 1581 de 2012.

3. Personas con discapacidad, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad (PcD)
Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite la vinculación laboral de personas con discapacidad en las condiciones previstas en el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, la Ley 1618 de 2013, el Decreto 1082 de 2015, el Decreto 287 de 2026 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

La acreditación deberá efectuarse mediante certificación expedida por el Ministerio del Trabajo o la autoridad competente, así como con los documentos que exija la normatividad vigente al momento del cierre del proceso, debiendo acreditarse las condiciones mínimas de vinculación laboral exigidas legalmente y la permanencia de dichas condiciones durante el término de ejecución contractual, cuando haya lugar a ello.

La Entidad aplicará las disposiciones legales vigentes relacionadas con empleadores de personas con discapacidad, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad (PcD), incluyendo las reglas especiales sobre acreditación, porcentaje de vinculación, tiempo mínimo de vinculación, permanencia de las condiciones acreditadas, participación en proponentes plurales y demás requisitos reglamentarios vigentes al momento de apertura del proceso.

Tratándose de proponentes plurales, el integrante que acredite las condiciones relacionadas con personas con discapacidad deberá cumplir los porcentajes mínimos de participación y experiencia exigidos por la normatividad vigente.

La Entidad verificará el cumplimiento de este criterio conforme al régimen jurídico vigente aplicable a la modalidad de selección correspondiente y teniendo en cuenta las medidas afirmativas, criterios de preferencia y acciones de inclusión establecidas en la normativa vigente.

4. Personas mayores no beneficiarias de pensión
Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido la edad de pensión establecida legalmente.

La acreditación se realizará mediante certificación suscrita bajo gravedad de juramento por la persona natural, representante legal o revisor fiscal, según corresponda, acompañada de los documentos exigidos por la normatividad vigente.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal.

5. Población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana
Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el porcentaje exigido legalmente de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

La acreditación se realizará mediante certificación suscrita bajo gravedad de juramento y con la certificación expedida por el Ministerio del Interior o la autoridad competente, conforme a la normativa vigente.

Tratándose de información sensible, deberá contarse con autorización previa y expresa para el tratamiento de datos personales conforme a la Ley 1581 de 2012.

6. Personas en proceso de reincorporación o reintegración
Preferir la propuesta presentada por personas naturales en proceso de reincorporación o reintegración, acreditada mediante las certificaciones expedidas por las autoridades competentes conforme a la normativa vigente.

En el caso de personas jurídicas, deberá acreditarse que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas partes pertenece a personas en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes acrediten las condiciones anteriormente señaladas.

Cuando se aporten documentos que contengan datos sensibles, deberá contarse con autorización previa y expresa para su tratamiento conforme a la Ley 1581 de 2012.

7. Proponentes plurales con participación de población especialmente protegida
Preferir la oferta presentada por un proponente plural conformado por mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, o personas jurídicas integradas mayoritariamente por estas poblaciones, siempre que cumplan las condiciones de participación, experiencia y autonomía previstas en la normatividad vigente.

8. Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales
Preferir la oferta presentada por una Mipyme, cooperativa o asociación mutual, acreditada en los términos previstos en el Decreto 1074 de 2015 y demás normas concordantes.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas anteriormente.

9. Proponentes plurales conformados por micro y pequeñas empresas
Preferir la oferta presentada por proponentes plurales constituidos en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Proveedores Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales

Preferir al oferente que acredite que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de sus pagos del año inmediatamente anterior fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría.

La acreditación se realizará mediante certificación expedida bajo gravedad de juramento por el representante legal, contador público o revisor fiscal, según corresponda.

11. Sociedades BIC
Preferir las empresas reconocidas como Sociedades de Beneficio e Interés Colectivo – BIC del segmento Mipyme, acreditadas mediante certificado de existencia y representación legal y certificación de condición Mipyme.

12. Método aleatorio
En caso de persistir el empate luego de aplicar los criterios anteriores, la Entidad utilizará el método aleatorio previamente definido en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente.

PARÁGRAFO PRIMERO
Los factores de desempate y criterios de preferencia deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia.

PARÁGRAFO SEGUNDO
Cuando el empate se presente con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tenga Acuerdo Comercial vigente con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos legalmente.

PARÁGRAFO TERCERO
La Entidad garantizará la reserva legal y protección de datos personales y sensibles conforme a la Ley 1581 de 2012, Ley 1712 de 2014 y demás normas concordantes, respecto de toda la información aportada para acreditar factores de desempate o criterios de preferencia relacionados con mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, personas en proceso de reincorporación o reintegración, población étnica, personas con discapacidad y demás poblaciones objeto de especial protección constitucional.

En consecuencia, la Entidad adoptará las medidas necesarias para evitar la divulgación no autorizada de información sensible en SECOP II o cualquier otro medio de publicación oficial, cuando su conocimiento público pueda afectar los derechos fundamentales a la intimidad, habeas data, dignidad humana o protección constitucional reforzada de los titulares de la información.

En mérito de lo anterior, es conveniente que el Municipio de Betania, Antioquia realice la presente contratación.

Dado en el Municipio de Betania -Antioquia al primer (01) día de septiembre de 2026.

FIRMAS	
ORDENADOR DEL GASTO	**SECRETARIO (A) DE DESPACHO**
NOMBRE: DIEGO ARLEY DE JESÚS GUERRA GUTIERREZ	**NOMBRE:** ALEXIS ÁLVAREZ GUARÍN
CARGO: Alcalde Municipal	**CARGO:** Secretaría de Educación, Cultura y Deportes
FIRMA:	**FIRMA:**

Elaboró:	*Alexis Álvarez Guarín* *Secretaría de Educación, cultura y deportes* *Supervisor*
Revisó:	*Paula Andrea Caicedo Melo* *Directora Jurídica* *ASECOP APP S.A.S. BIC*