

Municipio de El Peñol



ANEXO 01

**FICHA TÉCNICA PARA PROCESO SELECCIÓN ABREVIADA
POR
SUBASTA INVERSA 2026**

**OBJETO: SUMINISTRO RACIÓN TIPO ALMUERZO PREPARADA EN SITIO Y
VÍVERES PARA GARANTIZAR LA DEBIDA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" EN EL MUNICIPIO DE EL PEÑOL COMO
ESTRATEGIA DE ACCESO Y PERMANENCIA AL SISTEMA EDUCATIVO.**

EL PEÑOL, AGOSTO DE 2026

1. FICHA TÉCNICA

La ficha técnica consta de la minuta patrón tipo almuerzo, establecida por la Gobernación de Antioquia, para TREINTA Y SEIS (36) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR PARA 70.128 RACIONES (Suministro de víveres para ración preparada en sitio-Tipo Almuerzo) + 9.504 (Suministro de víveres para ración preparada en sitio Tipo Almuerzo Jornada Única - I.E.R. Palmira) + 4.536 (Suministro de víveres para ración preparada en sitio-Tipo Almuerzo - COREDI) para un total de 84.168 (PREPARADAS EN SITIO).

Se debe garantizar la logística, desinfección, empaque, bodega de almacenamiento y transporte a cada una de las veredas y zona urbana del municipio

ITEM	DIAS CALENDARIO	PRODUCTO	CANTIDAD DE RACIONES	VALOR INITARIO RACION	VALOR TOTAL
1	36	Suministro de víveres para preparación de ración preparada en sitio de acuerdo con el ciclo de menú programado para -	1948	\$ 5.392	\$ 378.130.176

Municipio de El Peñol



		Ración Minuta Mejorada Tipo Almuerzo. CER Guamito, CER Santa Inés, CER Horizontes, CER Bonilla, CER La Hélida I. Ed, León XIII), CER Concordia, Chiquinquirá, El Carmelo, El Chilco, El Salto, Jesús Antonio Franco, La Alianza, La Meseta, Palestina, Primavera, El Uvital, Despensas, El Marial, Magdalena, María Concepción Posada, santa Ana)			
2	36	Suministro de víveres para preparación de ración preparada en sitio de acuerdo con el ciclo de menú programado para - Ración Minuta Mejorada Tipo Almuerzo. Jornada Única - I.E.R. Palmira	264	\$ 5.392	\$ 51.245.568
3	24	Suministro de víveres para preparación de ración preparada en sitio de acuerdo con el ciclo de menú programado para - Ración Minuta tipo almuerzo- COREDI	189	\$ 5.392	\$ 24.458.112
TOTAL, RACIONES DIA			2401	TOTAL	\$ 453.833.856

ESPECIFICACIÓN DEL PRESUPUESTO POR PAQUETE ALIMENTARIO	
Valor ración preparada en sitio (Suministro de víveres para preparación de ración preparada en sitio de acuerdo con el ciclo de menú programado para -Ración Minuta Mejorada Tipo Almuerzo) Para los 22 establecimientos educativos	
Valor ración preparada en sitio (Suministro de víveres para preparación de ración preparada en sitio de acuerdo con el ciclo de menú programado para -Ración Minuta Mejorada Tipo Almuerzo. Jornada Única - I.E.R. Palmira)	
Valor ración preparada en sitio (Suministro de víveres para preparación de ración preparada en sitio de acuerdo con el ciclo de menú programado para -Ración Minuta tipo almuerzo- COREDI)	
Valor transporte y bodega de almacenamiento	
Total	

NOTA: El valor de la ración incluye el suministro alimentario, logística, desinfección, empaque, bodega de almacenamiento y transporte a cada una de las veredas y zona urbana del municipio.

La ficha técnica consta de la minuta patrón, establecida por la Gobernación de Antioquia. (Ver anexo 2).

Municipio de El Peñol



Para garantizar la ración preparada en sitio en cada uno de los establecimientos educativos se requieren 36 manipuladoras de alimentos que cuenten con curso de manipulación de alimentos, examen de aptitud laboral vigentes y experiencia, las cuales según requerimientos serán:

SEDES	TOTAL MINIPULADORAS	TOTAL HORAS DIA	TOTAL DIAS	VALOR DIA	TOTAL PRESUPUESTO
IE. LEON XIII- CER LA MESETA	9	8	43	\$ 110.758	\$ 42.863.346
CER BONILLA, CER EL CHILCO, CER CHIQUINQUIRÁ, CER CONCORDIA, CER LA ALIANZA, IER GUAMITO, CER HORIZONTES, CER LA HELIDA, IER PALMIRA, CER SANTA INÉS	16	6,5	43	\$ 100.019	\$ 68.813.072
CER DESPENSAS, CER EL MARIAL, CER EL SALTO, CER EL UVITAL, CER JESUS ANTONIO FRANCO, CER LA PALESTINA, CER LA PRIMAVERA	7	5	43	\$ 78.553	\$ 23.644.453
CER EL CARMELO, CER MARIA CONCEPCION POSADA, CER LA MAGDALENA, CER SANTA ANA	4	4	43	\$ 67.820	\$ 11.665.040
	36				\$ 146.985.911

2. ASPECTOS PARA TENER EN CUENTA

- Para la cotización de los precios de cada uno de los alimentos para el mejoramiento de la ración preparada en sitio, se presentan dos cotizaciones por comerciantes del municipio de El Peñol, donde hacen la claridad que los valores de los productos mencionados están exentos de IVA e impuestos y donde no se incluyen las retenciones; las deducciones municipales que pueden estar por cerca del 11.3%.
- El precio total de cada ración lleva incluido el valor de la bodega de almacenamiento y transporte a cada uno de los sitios de entrega y el operador debe garantizar una bodega en jurisdicción del Municipio de El Peñol mínimo por 10 días para la entrega.

3. FORMA DE ENTREGA

1. Las entregas se efectuarán de forma SEMANAL de acuerdo al calendario escolar bajo la supervisión de la Secretaría de Educación, Cultura y Juventud, hasta completar los treinta y seis (36) días calendario escolar, para los víveres objeto del contrato de acuerdo al número de cupos establecidos para las veintitrés (23) Instituciones Educativas en las cantidades previamente establecidas, debidamente marcada y embalado, en la bodega que disponga el proveedor en la Zona Urbana del municipio de El Peñol, Antioquia, dado que el municipio no cuenta con bodega para tal fin, para la posterior entrega por parte del proveedor en las instituciones y Centros Educativos en cada una de las veredas donde se encuentren los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar PAE.
2. El oferente debe disponer de una bodega que garantice el almacenamiento de los alimentos en el área urbana del Municipio de El Peñol, Antioquia, que componen cada una de las entregas de acuerdo a la minuta establecida por la Gobernación de Antioquia para cada semana. La bodega debe cumplir con los requisitos mínimos de acuerdo en la Resolución 2674 del 22 de julio del 2023, la cual debe contar con concepto FAVORABLE.
3. En cada uno de los establecimientos se deberá garantizar el personal manipulador de alimentos para la preparación en sitio: 8 manipuladoras en León XIII, 4 en Palmira, 3 en Santa Inés, 2 en Guamito, 1 en Horizontes, 1 en Bonilla, 1 en la Héliida, 1 en Carmelo, 1 en Chilco, 1 en Chiquinquirá, 1 en Concordia, 1 en Despensas, 1 en El Marial, 1 en La Alianza, 1 en El Salto, 1 en El Uvital, 1 en Jesús Antonio Franco, 1 María Concepción Posada, 1 en La Magdalena, 1 en La Meseta, 1 en Palestina,

Municipio de El Peñol



1 en Primavera y 1 en Santa Ana, garantizando las condiciones del personal manipulador para los establecimientos requeridos cumpliendo con las variables mínimas establecidas por la Gobernación de Antioquia para el año 2026

4. El municipio se reserva el derecho de revisar el proceso de embalaje en la bodega que disponga el oferente seleccionado para tal fin.
5. Se realizarán visitas de verificación de manera aleatoria para garantizar las condiciones de calidad y cantidad previo al proceso de embalaje.
6. Los alimentos despachados deben cumplir con las especificaciones de las Resoluciones tanto de rotulado y empaque, como con la Norma técnica colombiana (NTC) que los rige en cuanto a requisitos generales, almacenamiento, presentación, empaque, vida útil y condiciones de rechazo.
7. Además, los productos a entregar deberán contener los requisitos exigidos por el INVIMA y registro o permiso sanitario vigente.
8. Los alimentos deberán entregarse con integridad en su empaque, fechas de vencimiento vigentes y los productos que ameriten cadena de frío deberán entregarse con la debida conservación de ésta.
9. El proveedor debe disponer de un transporte de alimentos con Thermo King para la realización de las entregas de los víveres y alimentos en cada una de las Instituciones y Centros Educativos. El medio de transporte a utilizar para la entrega de víveres debe cumplir con las condiciones estipuladas en la Resolución 2674 del 2013.
10. El proveedor debe garantizar que el personal manipulador de alimentos a su cargo en la bodega y en la distribución, cuente con la certificación en manipulación de alimentos vigente y examen médico apto para dicha actividad.



4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

1. El contratista se obliga con el Municipio a velar por la cantidad y calidad de los alimentos suministrados, para el cumplimiento del ciclo de menú, para lo cual debe hacer entrega al supervisor del Contrato el listado de los alimentos suministrado con su respectivo registro sanitario, dicha información será validada conjuntamente con el INVIMA.
2. Responder oportunamente los requerimientos realizados por la supervisión y/o entes de control, suministrando la información solicitada en los tiempos establecidos y acatando las recomendaciones que sobre la ejecución del contrato hagan los diferentes entes involucrados en la ejecución del Programa.
3. Con el fin de dinamizar las economías locales, generar circuitos cortos de comercialización en cada municipio del departamento de Antioquia y de garantizar el equivalente mínimo al 30% de compra pública local, el contratista deberá implementar mecanismos a través de los cuales cumpla con este porcentaje de compra local definido a través de la resolución Nro 00335 del 2021. Además, deberá apoyar todas y cada una de las estrategias implementadas por esta entidad en todo lo referente a las compras públicas locales (ruedas de negocio), para lo cual deberá asistir a los eventos programados por la Gobernación de Antioquia, así como identificar a los pequeños y medianos productores locales para que asistan a las ruedas de negocios.
4. Garantizar la entrega de las raciones en los distintos Centros Educativos de conformidad a la minuta definida en el convenio y ciclo de menú aprobado por la Gobernación de Antioquia, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas.
5. El operador deberá garantizar el suministro de alimentos en cada entrega pactada con el supervisor en la fecha y hora establecida, empacados y rotulados para cada sede educativa, cumpliendo en lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del INVIMA y la Resolución 333 de 2011 de Protección Social y las demás normas vigentes.

Municipio de El Peñol



6. Cumplir con la entrega de la documentación solicitada por el Municipio, informes de supervisión, en los términos que se establezca con el fin de recibir oportunamente los desembolsos pactados en el presente contrato.
7. Suministrar oportunamente las raciones alimentarias y actas de víveres, debidamente organizados y las actas que no presenten tachones ni enmendaduras, de acuerdo a los periodos de entregas de víveres y/o bienes suministrados por el Municipio.
8. Concertar con la Supervisión la fecha y hora de entrega, en la bodega que disponga el oferente seleccionado.
9. La entrega de víveres se realizará de forma semanal, de acuerdo a los días de calendario escolar, en las cantidades establecidas en el anexo 2, debidamente embalado y marcado por Institución Educativa así:

N°	Instituciones Educativas
1	Institución Educativa León XIII
2	Institución Educativa Rural Palmira
3	Centro Educativo Rural Guamito
4	Centro Educativo Rural Bonilla
5	Centro Educativo Rural Concordia
6	Centro Educativo Rural Chiquinquirá
7	Centro Educativo Rural Despensas
8	Centro Educativo Rural El Carmelo
9	Centro Educativo Rural El Chilco
10	Centro Educativo Rural El Marial
11	Centro Educativo Rural El salto
12	Centro Educativo Rural El Uvital
13	Centro Educativo Rural Horizontes

Municipio de El Peñol



14	Centro Educativo Rural La Alianza
15	Centro Educativo Rural María Concepción Posada
16	Centro Educativo Rural Jesús Antonio Franco
17	Centro Educativo Rural La Héliida
18	Centro Educativo Rural La Magdalena
19	Centro Educativo Rural La Palestina
20	Centro Educativo Rural La Primavera
21	Centro Educativo Rural Santa Inés
22	Centro Educativo Rural La Meseta
23	Centro Educativo Rural Santa Ana

5. CLASIFICACIÓN DEL SERVICIO – CÓDIGOS UNSPSC

Según el Clasificador de Bienes y servicios de las Naciones Unidas UNSPSC, acorde a lo establecido por el Decreto 1082 de 2015, el servicio que se pretende contratar a través del presente proceso presenta la siguiente clasificación y afines:

Código segmento	Código familia	Código clase	Nombre o Producto	Valor
50000000	50110000	50111500	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	
50000000	50130000	50131600	Huevos en la cascara de gallina	
50000000	50130000	50131700	Productos de leche o de mantequilla de estante	
50000000	50130000	50131700	Leche en polvo	

Municipio de El Peñol



50000000	50130000	50131800	Queso procesado	
50000000	50150000	50151500	Aceites vegetales o de plantas comestibles	
50000000	50160000	50161500	Azucares naturales o productos Endulzantes	
50000000	50160000	50161500	Chocolate o Sustitutos de chocolate	
50000000	50160000	50161800	Azúcar o sustituto de azúcar, confite	
50000000	50180000	50181900	Pan Fresco	
50000000	50180000	50181900	Galletas sencillas de sal	
50000000	50180000	50181900	Galletas de dulce	
50000000	50180000	50181900	Galletas de soda	
50000000	50180000	50182000	Ponqués pasteles o biscochos frescos	
50000000	50190000	50192900	Pasta sencilla o fideos	
50000000	50200000	50202300	Jugo fresco	
50000000	50220000	50221000	Granos	
50000000	50220000	50221000	Harina	
50000000	50220000	50221100	Grano de cereal	
50000000	50220000	50221100	Grano de Harina	
50000000	50300000	50301700	Banana Apple	
50000000	50300000	50301700	Bananas Dominico	

Municipio de El Peñol



50000000	50300000	50302000	Moras	
50000000	50300000	50303700	Guayaba Lucida	
50000000	50420000	50421800	Frijoles secos	
50000000	50420000	50424500	Lentejas secas	
50000000	50400000	50402200	Cebolla feast ensalada	
50000000	50400000	50402300	Repollo Blanco	
50000000	50400000	50402500	Zanahoria	
50000000	50400000	50404100	Cilantro	
93000000	93130000	93131600	Servicios de distribución de alimentos	
93000000	93130000	93131600	Políticas o programas de ayuda alimentaria.	
93000000	93130000	93131600	Servicios de seguridad alimentaria	

6. INDICACIONES GENERALES PARA EL ANEXO POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

Nota 1: Antes de analizar la tabla observe la primera columna (Producto) para saber las unidades de medida del producto solicitado, además recuerde que las unidades de medida de la casilla (presentación comercial) puede variar dependiendo de la necesidad de cupos.

Nota 2: En la casilla cantidad a suministrar los números decimales desde 0.001 hasta 0.99 la cantidad a suministrar, es la unidad completa de acuerdo a la especificación de la presentación, que aparece en la casilla anterior, por ejemplo, con el AJO en la casilla

Municipio de El Peñol



cantidad a suministrar aparece 0.05 y la presentación del producto es 100g, se deben suministrar 100g.

Nota 3: Los alimentos de consistencia líquida su unidad de medida es centímetro cúbico (cc) o mililitro (ml) es decir que para el suministro y dispensación es en litros (Lt)

Nota 4: Los alimentos de consistencia sólida su unidad de medida es en gramos (g) es decir que para su suministro y dispensación es en Kilogramos (Kg) o libras (lb), bolsas en unidades enteras.

SANDRA MILENA HINACPIÉ MORALES
Secretaría de Educación, Cultura y Juventud