



INVITACIÓN PÚBLICA N°. 083-CMC-2026

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: MÍNIMA CUANTÍA

(Artículo 94, Ley 1474/2011, artículo 2.2.1.2.1.5.2 Decreto 1082 de 2015)

Puerto Triunfo, 9 de septiembre de 2026

Referencia: Invitación Publica Mínima Cuantía

El Municipio de Puerto Triunfo, se permite invitar a todos los interesados en presentar propuesta para la **INVITACION pública N°. 083-CMC-2026** bajo la modalidad de **CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA**, cuyo objeto es **"OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VIGENTES, DISPUESTOS POR EL MEN, PARA EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS ALUMNOS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO, AÑO 2026."**

siguiendo las reglas establecidas en la presente invitación, en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, que contemplan la contratación por mínima cuantía para la adquisición de bienes y servicios cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía independientemente del objeto a contratar.

1. PARA PRESENTAR PROPUESTAS SE DEBERÁ TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

Podrán participar en la presente convocatoria personas naturales, personas jurídicas, uniones temporales, consorcios u otras formas asociativas que no se encuentren incurso en circunstancias de inhabilidad o incompatibilidad a que se refiere el artículo 8ª de la Ley 80 de 1993, adicionado por la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1474 de 2011.

La persona natural o jurídica deberá acreditar el certificado de registro mercantil vigente, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso.

La persona jurídica o el establecimiento de comercio hayan sido constituidos con una fecha superior a un (01) años contados a partir de la apertura de este proceso de selección.

La oferta deberá en el sobre electrónico y los documentos adjuntos deben ser



firmados por el proponente cuando es persona natural, y cuando es persona jurídica por el representante Legal de la firma, o por una o más personas debidamente autorizadas para presentar propuesta, de conformidad con la documentación presentada sobre existencia y representación legal, así mismo deberá presentarse en sobre cerrado en el cual se hará constar el (I) nombre del proponente, (II) dirección comercial, (III) correo electrónico de notificación, (IV) objeto de la convocatoria y (V) fecha, dirigidos a la entidad contratante.

En caso de presentarse fallas o inconsistencias a la hora de presentar la oferta, el posible oferente debe de realizar lo estipulado en el manual de indisponibilidad del SECOP II, y realizar el respectivo reporte, junto con los soportes del mismo presentar la oferta por medio del correo electrónico contratacion@puertotriunfo-antioquia.gov.co, única y exclusivamente si realiza lo estipulado en el manual de indisponibilidad y si no hay plataforma, de lo contrario se debe realizar todo a través de la misma.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS.

OBJETO: "OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VIGENTES, DISPUESTOS POR EL MEN, PARA EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS ALUMNOS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO, AÑO 2026."

Codificación de los bienes en el sistema UNSPSC:

CÓDIGO UNSPSC	90101600 – SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
	93131600 – PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
	50131600 – HUEVOS Y SUSTITUTOS
	50151500 – GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
	50161500 – CHOCOLATES, AZÚCARES, ENDULCORANTES PRODUCTOS
	50221000 – LEGUMBRES
	50221100 – CEREALES

3. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio



cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, que a la fecha se encuentran dispuestos por la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Para estos efectos, la modalidad del proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, los lineamientos técnicos-administrativo del Ministerio de Educación Nacional estableció las siguientes modalidades:

Preparación en sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Comida Caliente Transportada Se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior o traslado a La sede Educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

2.4.2 Análisis técnico de la alternativa:

Es necesario garantizar la permanencia estudiantil con el Programa de Alimentación Escolar de los estudiantes de las instituciones públicas de primaria, secundaria y media de cupos proyectados para la ración alimentaria para el primer semestre de la vigencia 2025 de acuerdo con el calendario escolar; observando que se es necesario adquirir el suministro de las siguientes raciones en sitio y complemento industrializado, de acuerdo al curso en que se encuentre los estudiantes para el buen desarrollo y cumplimiento del proyecto durante el tiempo de duración del calendario escolar PRIMER semestre 2025, según reporte del SIMAT.

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar:



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

FUNDACIÓN PUERTO TRIUNFO		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026	
PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - NACIÓN PREPARADA EN 30 DÍAS			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA SEMANAL (PAE) - SE. CIADIANA			
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA	
MUNICIPIO		MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		COMUNIDAD / PUEBLO BERGENA	
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
SEMANA N°1			
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	BERBIDA CHOCOLATADA
	Servido 220 ml	Servido 220 ml	Servido 220 ml
	Medida Casera	Medida Casera	Medida Casera
	Leche entera en polvo 15	Leche entera en polvo 15	Leche entera en polvo 15
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	CARNE DE CERDO GUISADA	HUEVO REVUELTO
	Servido 150	Servido 150	Servido 55
	Medida Casera	Medida Casera	Medida Casera
	Carne de cerdo 44	Carne de cerdo 44	Carne de res 44
CEREAL	TORTA DE ZAHARONA	PURE DE YUCA	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA
	Servido 50	Servido 50	Servido 150
	Medida Casera	Medida Casera	Medida Casera
	Zaharona 30	Yuca 30	Arroz 40
FRUTA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA
	Servido 130 ml	Servido 130 ml	Servido 130 ml
	Medida Casera	Medida Casera	Medida Casera
	Fruta grupo N°1 180	Fruta grupo N°1 180	Fruta grupo N°1 180

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



Secretaría de Gobierno y Servicios Administrativos
Línea de atención al ciudadano: (604) 835 23 92
secretariagobierno@puertotriunfo-antioquia.gov.co
Calle 10 10-71 Palacio Municipal
Página web: <https://puertotriunfo-antioquia.gov.co/>
Redes sociales: Alcaldía Puerto Triunfo
Código Postal: 053440



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

FUNDACIÓN		CICLO DE MENÚ	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2018		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2018	
PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - RACION PREPARADA EN SITIO			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MARIANITARE - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	MUNICIPIO	MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	RAZAS	RAZAS
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	INDIA	INDIA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	INDIA	INDIA
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
SEMANA N° 4			
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18
LACTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE Servido 230 Medida Casera Lleche entera en polvo 15 Panela 9 Agua 200 ml	BEBIDA CHOCOLATADA Servido 230 Medida Casera Lleche entera en polvo 15 Cacao en polvo sin azucar 5 Panela 9 Agua 200 ml	BEBIDA FRÍA CON Avena EN LECHE Servido 230 Medida Casera Lleche entera en polvo 15 Avena en hojuelas 10 Agua 200 ml Azúcar refinada 9
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA Servido 100 Medida Casera Carne de cerdo 60 Papa papa 80 Pimentón 10 Cebolla cabazona 10 Ajo 0.5 Paprika 0.1 Laural seco 0.2 Aceite vegetal 3 Agua 60 ml Sal yodada 0.5	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO Servido 90 Medida Casera Huevo de gallina tipo A 30 Platano hordin maduro 40 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO Servido 90 Medida Casera Carne de res 60 Agua 200 ml Pimentón 15 Cebolla cabazona 10 Ajo 0.5 Paprika 0.1 Tomillo 3 Aceite vegetal 0.5 Queso blanco o campesano 15
CEREA	ARROZ CON CEBOLLA Y CUCURMA Servido 120 Medida Casera Arroz 40 Cebolla cabazona 35 Ajo 0.5 Aceite vegetal 5 Cucurma 0.2 Sal yodada 0.5 Agua 100 ml	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA Servido 120 Medida Casera Arroz 40 Cebolla cabazona 15 Aceite vegetal 5 Sal yodada 0.5	PATACONES Servido 120 Medida Casera Platano hordin verde 180 Aceite vegetal 10 Sal yodada 0.5
FRUTA	FRUTA ENTERA Servido 130 Medida Casera Fruta grupo N°1 180	FRUTA ENTERA Servido 130 Medida Casera Fruta grupo N°1 180	FRUTA ENTERA Servido 130 Medida Casera Fruta grupo N°1 180
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			
EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA			
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú			



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

PLANEACIÓN DEL MENÚ - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MANIANTARIO - SECUNDARIA				CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2020											
CONVENIO: SE CIE TAREA DE EDUCACIÓN				MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN											
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA				MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN											
MUNICIPIO: ANTIOQUIA				MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN											
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE											
SEMANA No. 2				SEMANA No. 2											
MENÚ No. 6				MENÚ No. 7											
MENÚ No. 8				MENÚ No. 9											
MENÚ No. 10				MENÚ No. 11											
LACTEO	SORBETE DE FRUTA	Servido	Medida	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido	Medida	BERBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido	Medida	SORBETE DE FRUTA	Servido	Medida	BERBIDA CHOCOLATADA	Servido	Medida
	Fruta de temporada	80	1 vaso	Lleche entera en polvo	15	1 vaso	Lleche entera en polvo	15	1 vaso	Fruta de temporada	80	1 vaso	Lleche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	300		Agua	9		Agua en helados	10		Fruta de temporada	80		Agua en helados	10	
	Lleche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua en helados	10		Agua	200 ml	
PROTEICO	GUSO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido	Medida	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido	Medida	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido	Medida	CARNE DE RES GUSADA CON MANCHUELAS	Servido	Medida	CARNE DE CERDO EN SALSA CROKOLA	Servido	Medida
	Habichuela	30		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Carne de cerdo	60	
	Proteína vegetal de soja (Carne)	15		Cebolla junco	8		Arroz integral	2		Arroz integral	2		Tomate chorro	13	
	Zanahoria	18		Arroz integral	2		Cebolla calabaza	35		Habichuela	20		Cebolla calabaza	10	
CEREAL	ARROZ CON GUSO DE PROTEINA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido	Medida	ARROZ BLANCO	Servido	Medida	ARROZ CON CUCURBITA Y CILANTRO	Servido	Medida	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido	Medida	PAPAS A LA FRANCESA	Servido	Medida
	Arroz	140 ml		Arroz	80		Arroz	80		Tomate chorro	30		Papa cocida	300	
	Arroz	80		Arroz	100 ml		Arroz	100 ml		Arroz	30		Arroz integral	10	
	Arroz integral	3		Arroz integral	3		Cucurbita	0.1		Zanahoria	8		Paprika	0.1	
FRUTA	PAPAS CROKOLA FRIAS	Servido	Medida	TAJADAS DE PLATANO MADURO	Servido	Medida	PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido	Medida	CHOCLETAS DE PLATANO MADURO	Servido	Medida	GALLETAS DE SODA	Servido	Medida
	Papa cocida	80		Platano harón maduro	50		Papa cocida	80		Platano harón maduro	70		Galletas tipo sodo (2)	8	
	Arroz integral	10		Arroz integral	2		Arroz integral	2		Arroz integral	2		Galletas tipo sodo (2)	8	
	Arroz integral	10		Arroz integral	2		Arroz integral	2		Arroz integral	2		Galletas tipo sodo (2)	8	

Nombre Nutricionista: DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

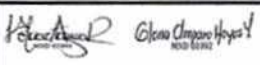
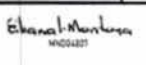
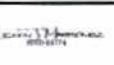
Equipo Técnico Programa Alimentación Escolar - PAE ETC ANTIOQUIA

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



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

  				CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA					
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		NA			
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA									
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									
SEMANA No. 1										
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera		Kumis	
LACTEO	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	Brownie		Palito de queso		Ponqué de zanahoria		Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con arequipe	
	Brownie	80 g	Palito de queso	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Barra de cereal	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA						
FIRMA	  									
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas. Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida) Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual. Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto. Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana. Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú). Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día) Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo. Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera										

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

Alimentos Aprender		La educación es de todos		Mineducación		GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA					
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA		ROM	NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDIGENA	NA		NA		NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA									
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									
SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena		Leche saborizada		Leche entera		Yogurt		Colada láctea	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	Roscón relleno de chocolate		Panificado relleno con queso		Galleta tipo Brownie		Pan de maíz		Torta de Vainilla	
	Roscón relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Mezcla de frutos secos		20 g		Cocada de panela		20g	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA										
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.										
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)										
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt										
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.										
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120g en neto.										
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.										
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).										
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)										
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.										
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja										
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera										

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4



La educación
es de todos

MinEducación



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO-JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No.3										
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Leche Saborizada		Leche entera		Bebida láctea con Avena		Kumis		Leche entera	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso		Ponqué con zanahoria		Panificado relleno de bocadillo		Palito de queso		Torta vetada de chocolate y vainilla	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Palito de queso	80 g	Torta vetada de chocolate y vainilla	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Cocada con panela	20 g		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA  Gloria Amparo Hoyos
NIT: 890983906-4

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt

Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.

Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.

Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.

Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).

Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja

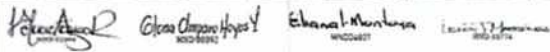
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

   				CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL GRADO SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA					
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		NA			
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA									
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									
SEMANA No. 4										
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
	Bebida láctea con Avena		Leche entera		Yogurt		Leche Saborizada		Colada láctea	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maíz		Panificado relleno de chocolate	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Barra de cereal	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA						
FIRMA										
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.										
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)										
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt										
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.										
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.										
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.										
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).										
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)										
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.										
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja										
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera										

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

• Horarios de consumo de los complementos alimentarios

Según lo dispuesto en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, los horarios para el consumo de los alimentos serán en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

• Ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador:

Necesidad de recurso humano: El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su



alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

- c. **Coordinador Operativo:** El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato: Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de Empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

- d. **Manipulador(es) de alimentos:** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos en la normativa sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituya), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años
- Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituya, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normativa sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos en buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de acuerdo a la Resolución 2674. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa
- Poner en prácticas las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

1-75 raciones	76-150 raciones	151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Para realizar el coste del personal manipulador de alimentos en sedes educativas, se efectuó el cálculo sobre los días de trabajo y el número de horas de permanencia diaria en la sede educativa, arrojando, un valor promedio para la ración industrializada y RPS, el cual se detalla en el análisis de mercado. Para el caso de la Ración para preparar en sitio-RPS, el número de horas de permanencia diaria según el número de titulares de derecho atendidos, se relaciona a continuación: **Tabla 2.** Rangos titulares de derecho atendidos vs número de horas de permanencia manipuladores.

RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DE PERMANENCIA DIARIA							
Número de titulares de derecho (Rangos)							
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipulación)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

En caso de que se requiera ajuste al personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 titulares de derecho del programa con modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares del derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del programa con la modalidad de industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimento necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona



designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

Fase de alistamiento

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante.

- h. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento.
- i. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (01) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
- j. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- k. Contar con un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe hacer copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
- l. Contar con un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia de los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:
 - o Programa de Limpieza y Desinfección
 - o Programa de Desechos Sólidos
 - o Programa de Control de Plagas
 - o Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua
- m. Contar con Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.



- n. Contra con Plan de Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.

Fase de operación del Programa

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares del derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normativa sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

- **Manejo higiénico sanitario:** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normativa sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- c. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
- d. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
- **Plan de Saneamiento Básico:** debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o plantas de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normativa sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su



implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

- **Transporte:** el transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
- **Equipo, menaje y dotación:** los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normativa sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Modalidad Ración Preparada en Sitio: el comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

Si alguno de los equipos mencionados en esas tablas no es necesario dada la logística u operación propia del programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor.

Modalidad Ración Industrializada: con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, es espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

Comida Caliente Transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior traslado a La sede Educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir



y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

- **Implementos de aseo:** es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en casa que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas

Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencia su deterioro o desgaste.

- **Características de la calidad de los alimentos:** los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normativa vigente y los que indican en el "Anexo No. 01 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales".

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en relación al registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

- **Empaque y embalaje:** con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:



- d. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes a las normas ambientales vigentes.
- e. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- f. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.
- **Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho:** la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento del consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos establecidos por la Resolución 0335 de 2021 y normativa vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde con el formato diseñado por el MEN, denominado *"Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado"*

MINUTA PATRÓN

Según lo establecido en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y anexo_1 este es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada en el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.



El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón (Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 0335 de 2021), Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

La Resolución 0335 de 2021 establece en el Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados de la siguiente manera:

- ✓ Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
 - ✓ Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
 - ✓ Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
 - ✓ Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.
- **Ciclos de menús:** Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.
Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

Los ciclos de menús deben de contener mínimo 10 menús para la modalidad industrializada, 20 menús para la modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad del suministro y tipo de complemento, lo anterior según lo establece la resolución 0335 de 2021 en el artículo 4.5.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo a la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo de la resolución 0335 de 2021 o en las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas, para cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecida para cada tipo de complemento alimentaria.
- ✓ Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico
- ✓ Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:
 - Análisis nutricional
 - Guías de preparación
 - Lista de intercambios
- h. Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- i. Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
- j. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- k. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- l. El operador debe solicitar por escrito mínimos con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- m. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
- n. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

Validez mínima de la oferta: La validez mínima de la oferta presentada debe ser de 60 días.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN

4.1. VALOR: El valor estimado del contrato es de **TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL DOCIENTOS VEINTISEIS PESOS**



Alcaldía de
PUERTO TRIUNFO
NIT: 890983906-4

(\$34.634.226), de conformidad con el **Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 1073 expedido el 9 de septiembre DE 2026.**

DÍAS DE ATENCIÓN		2	
COMPLEMENTO		CUPOS	2485
DESCRIPCIÓN	VALOR UND	RACIÓN DIARIA	RACIONES 2 DÍAS
Valor promedio ingredientes	\$ 4.084,00	\$ 1.329.475,00	\$ 20.297.480,00
Transporte	\$ 114,00	\$ 283.290,00	\$ 566.580,00
Implementos de aseo	\$ 77,00	\$ 191.345,00	\$ 382.690,00
Gas	\$ 168,00	\$ 417.480,00	\$ 834.960,00
TOTAL	\$ 4.443,00	\$ 11.040.855,00	\$ 22.081.710,00

COMPLEMENTO			
DESCRIPCIÓN	VALOR UND	NUMERO DE MANIPULADORAS	RACIONES 2 DÍAS
Personal manipulador X 8 horas	\$ 171.951,00	18	\$ 6.190.236,00
Personal manipulador X 4 horas	\$ 90.386,00	2	\$ 361.544,00
TOTAL			\$ 6.551.780,00



**Alcaldía de
PUERTO TRIUNFO**
NIT: 890983906-4

COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO		CUPOS	688
DESCRIPCIÓN	VALOR UND	RACIÓN DIARIA	RACIONES 2 DÍAS
Valor promedio ingredientes	\$ 4.084,00	\$ 368.080,00	\$ 5.619.584,00
Transporte	\$ 222,00	\$ 152.736,00	\$ 305.472,00
Implementos de aseo	\$ 55,00	\$ 37.840,00	\$ 75.680,00
TOTAL	\$ 4.361,00	\$ 3.000.368,00	\$ 6.000.736,00

VALOR PROMEDIO DIARIO	
\$	17.317.113,00
VALOR PROMEDIO RACIONES 2 DÍAS	
\$	34.634.226,00

4.2. JUSTIFICACIÓN: El valor estimado del contrato es el resultado de la verificación de precios históricos que ha manejado el municipio en contratos similares con los respectivos ajustes, y el estudio del sector realizado mediante dos cotizaciones a proveedores del Municipio, que permitió obtener la media aritmética para delimitar el presupuesto oficial.

Para la elaboración del estudio de mercado, se procedió a solicitar cotizaciones a las siguientes firmas:

EMPRESA	VALOR COTIZACIONES
FUNDEHUELLA	\$34.634.226
FUNDESCUM	\$37.493.091.19
CIMAG	\$31.775.376.81

5. REQUISITOS HABILITANTES, DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN.

Antes de proceder a la realización de la aceptación, se procederá a efectuar la respectiva evaluación de la propuesta con el fin de determinar y verificar si cumple con los requisitos esenciales del presente proceso de contratación, es decir si la propuesta se ajusta a la oferta, si no se configura en ella ninguna de las causales de rechazo contenidas en esta invitación de mínima cuantía y si cumple con los requisitos habilitantes.

Si de esta evaluación preliminar resultare que la propuesta no se ajusta a la presente invitación pública, si se configura en ella alguna de las causales de rechazo y/o si no cumple o no subsanó en el tiempo estipulado por la entidad



alguna de los requisitos habilitantes, la propuesta será rechazada.

5.1. CAPACIDAD JURÍDICA:

Los documentos jurídicos que se verifiquen y que ameriten aclaración serán solicitados por la entidad, en la fecha establecida en el cronograma de actividades y se les otorgará un plazo perentorio para su aclaración.

Será rechazada la oferta del proponente que dentro del término previsto para aclarar o corregir, no responda al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

Los documentos de tipo jurídico que deben allegar los oferentes son los siguientes:

DOCUMENTOS JURÍDICOS	CUMPLE	NO CUMPLE	HABILITADO	NO HABILITADO
Carta de presentación de la propuesta				
Carta de aceptación de las especificaciones técnicas mínimas excluyentes				
Compromiso anticorrupción				
Certificado de existencia y Representación legal.				
Certificado de registro mercantil.				
Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica, o de la persona natural según el caso.				
Copia del RUT. (Para la persona jurídica RUT de la persona jurídica y del representante legal)				
Certificado de antecedentes disciplinarios. (De la persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica; o de la persona natural según el caso).				
Certificado de antecedentes fiscales. (De la persona jurídica y del representante legal de la				



Alcaldía de
PUERTO TRIUNFO
NIT: 890983906-4

persona jurídica; o de la persona natural según el caso).				
Certificado de antecedentes judiciales. (Del representante legal de la persona jurídica; o de la persona natural según el caso)				
Planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social, integral y parafiscal y/o Certificación expedida por el Contador público de la persona natural o jurídica.				
Certificado de Medidas Correctivas.				
Experiencia exigida				
Documento de Constitución de consorcio, unión temporal u otra forma asociativa.(En caso que aplique)				
documentos del vehículo: seguro obligatorio, revisión técnico mecánica, póliza de responsabilidad civil extracontractual por daños a cosas y/o personas y por muerte de personas incluido el conductor y demás pólizas a que haya lugar.				
redam				

- Carta de presentación de la propuesta. Modelo se anexa con la presente invitación.

- Carta de aceptación de las especificaciones técnicas mínimas excluyentes. Modelo se Anexa con la presente invitación.

- Compromiso Anticorrupción. Modelo se anexa con la presente invitación.

- Certificado de existencia y representación legal y/o registro mercantil, expedida por la Cámara de Comercio, con una fecha de expedición dentro de los 30 días calendario, anteriores a la fecha señala en el cronograma para el cierre del



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

proceso el objeto social de la sociedad deberá incluir las actividades principales objeto de la presente selección pública, y que haya sido constituida con una fecha superior a un (01) años contados a partir de la apertura de este proceso de selección.

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar su respectivo certificado, si fuera el caso.

Si el representante legal de la sociedad tiene restricciones para presentar la propuesta o contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano competente.

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía (Persona natural o del representante legal de la persona jurídica).

En el caso de unión temporal o consorcio, se debe anexar la cedula de ciudadanía de cada uno de los integrantes y del representante legal.

- Fotocopia del Certificado del Registro Único Tributario (RUT)

Para efectos de conocer el régimen al que pertenece el proponente, deberá anexarse el RUT. Para los Consorcios o Uniones Temporales, deberá presentarse el correspondiente a cada uno de sus integrantes.

- Planilla de pago de los Aportes a la Seguridad Social Integral y Parafiscales.

Según lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 797 de 2003, el Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando a ello haya lugar.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

- Certificado de responsables fiscal.

La entidad verificará el certificado de no estar incluidos en el boletín de



responsables fiscales en la página web de la Contraloría General de la Nación.

- Certificado de antecedentes disciplinarios, inhabilidades e incompatibilidades.

La entidad verificará el certificado de antecedentes disciplinarios y de inhabilidades e incompatibilidades en la página web de la Procuraduría General de la Nación.

- Certificado de antecedentes judiciales.

La entidad verificará el certificado de antecedentes judiciales en la página web www.policia.gov.co.

- Certificado de Medidas Correctivas

La entidad verificará el certificado de Medidas Correctivas en la página web www.policia.gov.co.

- Certificado de REDAM

- Certificado de experiencia.

El proponente deberá acreditar una experiencia consistente en haber suscrito y ejecutados seis (06) contratos relacionado con de alimentación escolar. Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicional a la certificación alguno de los documentos que se describen a continuación: A. Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda, con la copia de la factura electrónica y la tarjeta profesional y el certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR DE PUBLICACIÓN Y ENTREGA DE DOCUMENTOS
Publicación de Estudios Previos y de la Invitación pública.	9/09/2026	www.secop.gov.co
Plazo para presentación de observaciones a la invitación pública y plazo para solicitar limitar la convocatoria a Mipymes.	10/09/2026 a las 16:00 horas	www.secop.gov.co
Respuesta a las Observaciones y expedición de adendas y Publicación de	10/09/2026 a las 17:00 horas	www.secop.gov.co



Alcaldía de PUERTO TRIUNFO

NIT: 890983906-4

aviso para limitar o no el proceso a Mipymes.		
Plazo para entregar propuestas y cierre del proceso, audiencia de recepción de ofertas y apertura de sobres.	11/09/2026 a las 17:00 horas	www.secop.gov.co
Publicación y verificación de las propuestas.	11/09/2026 a las 17:01 horas	www.secop.gov.co
Publicación y traslado informe de evaluación.	14/09/2026 a las 10:00 horas	www.secop.gov.co
Presentación de observaciones al informe de verificación y Termina para subsanar	15/09/2026 a las 10:00 horas	www.secop.gov.co
Comunicación de la aceptación de la oferta y Respuesta a las observaciones a la evaluación	15/09/2026 a las 11:00 horas	www.secop.gov.co

VALIDES DE LA OFERTA 60 DÍAS.

EXPEDICIÓN DE ADENDAS: Podrán expedirse adendas en cualquier etapa del proceso cuando hubiere lugar a aclarar el contenido de la invitación, modificar el cronograma, o cuando el interés público así lo indique.

7. FACTOR DE SELECCIÓN: De conformidad con el numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el menor precio constituye el factor de selección: *“La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente”.*

8. FACTORES DE DESEMPATE: De acuerdo con lo establecido en el numeral 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en caso de empate, la administración aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.

9. CONTRATO

La oferta y su aceptación constituyen el contrato.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo para la ejecución total del contrato será de dos (02) días calendario escolar, contados a partir de la firma del acta de inicio del contrato.



11. LUGAR DE EJECUCIÓN: Las actividades a realizar por parte del contratista se desarrollarán en el trayecto entre el municipio de puerto triunfo Antioquia, municipio localizado en la subregión de la magdalena Medio Antioqueño y los municipios de ciudad Bolívar y Andes respectivamente ubicados en la subregión del Suroeste, Departamento de Antioquia, este desplazamiento incluye ida y regreso.

FORMA DE PAGO: El valor del contrato será cancelado al CONTRATISTA EN UN UNICO PAGO DE ACUERDO A LA ejecución del contrato conforme a la prestación del servicio.

Para cada pago el contratista deberá además acreditar los comprobantes de cancelación de aportes al sistema de seguridad social en salud y pensiones, presentar informe de gestión y soportes de la ejecución.

Todos los pagos están sujetos a la presentación del informe del supervisor, el cual debe realizarse conforme a lo establecido en la Ley 1474 de 2011, constancia de satisfacción del objeto contractual por parte del supervisor, paz y salvo por concepto de seguridad social y parafiscales.

Parágrafo: los valores correspondientes a las estampillas equivalentes al DIEZ PUNTO CINCO (10.5%) del valor del contrato, se deben cancelar en su totalidad con la suscripción del mismo, o en su defecto autorizar el descuento al anticipo o al primer pago según corresponda, se tendrá en cuenta todas las deducciones que se realizan de acuerdo a la normatividad y de ley.

13. GARANTÍAS: De acuerdo al Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 "La Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición en Grandes Superficies", por tanto, en la presente adquisición la Administración estima la exigencia de las siguientes garantías:

A su vez, el proponente favorecido con la adjudicación del contrato deberá constituir a favor de la Entidad Estatal las siguientes pólizas:

<u>Amparo</u>	<u>Suficiencia</u>	<u>Vigencia</u>
Cumplimiento	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y (3) años mas



Responsabilidad extracontractual	Por un valor asegurado equivalente a 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes	Vigencia igual al periodo de ejecución de contrato
-------------------------------------	---	---

14. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA: Las causales que generarían el rechazo de las ofertas del proceso son:

- Cuando el proponente se halle incurso en algunas de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la Ley.
- Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse o que no cumplan todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de la Invitación pública.
- Cuando el precio de la Propuesta exceda el Presupuesto Oficial Estimado indicado en esta oferta.
- Cuando la oferta no cumple con el plazo estipulado en el presente proceso de contratación.
- Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por la misma persona natural, jurídica o por una interpuesta.
- Cuando una vez otorgado el plazo para subsanar los requisitos habilitantes el proponente no lo haga dentro del término para ello.
- cuando la propuesta no sea presentada personalmente por la persona natural o el representante de la persona jurídica, o en caso de remitirla por un tercero no tenga poder debidamente autenticado.
- Cuando el código de actividad económica inscrita en el Certificado de Existencia y Representación Legal o en el Registro Mercantil, no correspondan a la actividad económica o al objeto social exigido en los estudios previos y en la invitación.
- Cuando la propuesta no cumpla con la integridad del objeto del presente proceso de contratación, es decir, se presente en forma parcial.

15. DECLARATORIA DESIERTA: En caso de no lograrse la habilitación, la entidad declara desierto el proceso mediante comunicación motivada que se publicará en el SECOP.

16. MODIFICACIONES A LAS CONDICIONES DE LA INVITACIÓN PÚBLICA: El Municipio hará las aclaraciones o modificaciones que consideren necesarias al aviso de convocatoria mediante adendas.

En caso de expedirse adendas se hará hasta un (1) día hábil anterior a la fecha límite de la presentación de las propuestas, en todo caso no podrán expedirse y publicarse adendas el mismo día en que se tiene previsto el cierre del proceso de selección, ni siquiera para la adición del término previsto para ello.



En el evento en que se modifiquen los plazos y términos del proceso de mínima cuantía, la adenda modificatoria deberá incluir el nuevo cronograma para extender las etapas previstas.

Las adendas se publicarán en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP.

17. LUGAR FÍSICO O ELECTRONICO DE CONSULTA: En la Oficina de Contratación Municipal y en el Portal Único de Contratación www.contratos.gov.co.

18. SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato que se genere estará a cargo de la **SECRETARIA DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS** del Municipio de Puerto Triunfo Antioquia.

19. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME:

Para la presente convocatoria se podrá limitar a Mipyme, siempre y cuando los interesados cumplan con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por Decreto 1860 de 2022, los cuales establecen lo siguiente:

Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme. 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 concurren 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 Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

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

- 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.*
 - 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.*
- Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.*

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

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

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

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



NOTA: Los posibles interesados deberán enviar una comunicación por escrito y debidamente suscrita por el oferente (si es persona jurídica deberá suscribirla el representante legal) a través de mensaje en el portal SECOP II; para lo cual solamente serán tenidas en cuenta aquellas manifestaciones que reúnan los siguientes requisitos:

1. Manifestar de Manera expresa "Limitar a MIPYMES" el presente proceso de selección.
2. Haber sido enviadas dentro del término señalado en el Cronograma del Proceso.
3. Contener la identificación del proceso de selección al que se refieren.
4. Allegar los documentos enunciados en los artículos 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por Decreto 1860 de 2022.
5. De presentarse éstas en uniones temporales o consorcios que quieran participar en este proceso de selección deberán estar integrados únicamente por MIPYMES y cumplir de manera individual los requisitos mínimos señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 modificado por Decreto 1860 de 2022.
6. En caso de no recibirse solicitud de convocatoria limitada por un número igual o superior a dos (2) MIPYMES o en el evento de presentarse y no cumplan con los requisitos establecidos, podrán participar todas las personas naturales y jurídicas, nacionales y extranjeras, consorcios y/o uniones temporales y demás formas asociativas legalmente constituidas, cuyo objeto social cubra las actividades necesarias para cumplir con el objeto del presente proceso de selección, que no estén incursos en las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades consagradas en el ordenamiento legal.
7. Se limitará el presente proceso de contratación a Mipyme siempre y cuando las solicitudes presentadas cumplan con los requisitos establecidos para limitar el proceso.

20. OFERENTE ÚNICO

El municipio podrá adjudicar el contrato cuando solo se haya presentado una oferta, y esta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la Invitación Pública.

21. INDEMNIDAD: El Contratista se obliga a mantener indemne al Municipio frente a cualquier posible reclamación o litigio proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones, omisiones, ocasionados por el mismo, subcontratistas, dependientes o sus proveedores durante la ejecución del contrato objeto de la presente convocatoria.

22. MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, el Municipio mediante resolución motivada, impondrá las multas señaladas en el apartado de condiciones técnicas del servicio, máximo hasta diez por ciento (10%) del valor del mismo, sin trámite diferente al señalado en las



normas vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato. Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 201.

23. SANCIÓN PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento total o parcial por parte del Contratista, o de declaratoria de caducidad, el Municipio hará efectiva la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un equivalente al *diez por ciento* (10%) del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la resolución correspondiente y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados. El valor de las multas y de la penal pecuniaria a que se refieren las cláusulas precedentes, ingresará al Tesoro y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor del Contratista, si las hubiere. Para ello de manera previa, el Contratista autoriza esta deducción con la suscripción del presente contrato. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción coactiva.

24. CADUCIDAD: Conforme el ordenamiento vigente, el Municipio podrá declarar la caducidad del contrato por medio de resolución motivada, en los siguientes casos:

- Cuando por culpa imputable al Contratista no se ejecute satisfactoriamente el contrato.
- Cuando el Contratista no diere inicio a la ejecución del contrato.
- Cuando suspendida la ejecución por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanuda dentro de los 5 días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron la misma.
- Cuando a juicio del Municipio, el incumplimiento derive en consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o den origen a perjuicios para la Entidad.
- Cuando el Contratista reúse sin fundamento acatar las recomendaciones del supervisor, a no ser que las mismas varíen sustancialmente el objeto o agraven su ejecución, esto sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado de garantías.
- Por las demás causales establecidas en la normatividad vigente.

La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización del Contratista, quien se hará acreedor a las sanciones previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.


ZAHIAN MELISSA GUZMAN CARABALI
SECRETARIA DE GOBIERNO