



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 1 de 68

ESTUDIO PREVIO

Modalidad de selección del contratista:	Selección abreviada Subasta Inversa
Causal:	Subasta inversa- Bienes y servicios de características técnicas y de común utilización.
Tipo de contrato a celebrarse:	Contrato de suministro incluido la prestación de servicios de manipuladoras de alimentos.

1. LA DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA NECESIDAD QUE PRETENDE SATISFACER.

Conforme con las obligaciones y competencias de las entidades territoriales en materia de educación básica y secundaria, el municipio de Jardín se encuentra desarrollando de manera constante acciones tendientes al fortalecimiento de la atención nutricional de los niños y niñas que adelantan sus estudios en las instituciones educativas de carácter público de su jurisdicción con el objetivo de contribuir con el acceso y la permanencia escolar, al mismo tiempo que se fomentan estilos de vida saludables y se mejora su capacidad de aprendizaje.

Existe un marco legal en el cual se establecen políticas de articulación al apoyo nutricional en materia educativa, por ello toma alta relevancia el Programa de Alimentación al Escolar-PAE- el cual tiene como objetivo contribuir a mejorar el desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado por medio de los entes territoriales.

El Programa de Alimentación Escolar dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla objetivos educativos, de salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, por ello, se ha convertido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 2 de 68

otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores.

Con el Programa de Alimentación Escolar PAE, se entrega un complemento alimentario para la atención de la población con inseguridad alimentaria y nutricional por su alta vulnerabilidad socioeconómica, el cual consta de una ración diaria en las modalidades de refrigerio, desayuno o almuerzo, durante los días hábiles escolares a los estudiantes pertenecientes a la matrícula oficial del Municipio de Jardín.

Dado que el municipio de Jardín no es certificado en educación, la gobernación de Antioquia a través de la Secretaría de Educación, lidera la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Municipio de Jardín, en alianza con el Ministerio de Educación Nacional, con la finalidad de cumplir con las disposiciones exigibles en la materia que dan respuesta a lineamientos del PAE, se celebró el convenio No 4600019340 cuyo objeto es integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Jardín Antioquia para la vigencia 2026-2 por un valor total equivalente a DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CAUTRO PESOS M/L (\$248.002.944).

El municipio de Jardín, cuenta con un cupo de 1.284 estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE para el segundo semestre del año en curso, los cuales, serán sujetos de la aplicación de la ordenanza 038 del 2018 la cual crea el Sistema de Información de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el departamento de Antioquia (SISAN), el cual se basa en un sistema de monitoreo y evaluación, que brinde información suficiente y confiable para la vigilancia periódica y sistemática de la situación alimentaria y nutricional de la población residente en Antioquia, a través de la medición de resultados de programas, proyectos y estrategias a nivel departamental y municipal, que apunten a la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) y la articulación con otras dependencias en materia en sistemas de información, generando así, que los procesos de planeación y ejecución de estrategias sean más eficientes y oportunas.

Adicionalmente, el Programa de Alimentación Escolar – PAE, se encuentra direccionado por los lineamientos legales (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE resoluciones 00335 de 2021 y resolución 18858 del 2018, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012-2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo) Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y Resolución 29452 de diciembre de 2017 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional – MEN. Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de alimentación Escolar (PAE) según resolución 0335 de 2021.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 3 de 68

Asimismo, la seguridad alimentaria y nutricional se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento para los habitantes del municipio e indirectamente para la población escolar, garantizando el acceso físico, social, económico, el consumo feliz y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo con los requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población.

En ese sentido, es deber del municipio de Jardín incluir en el presupuesto de la Entidad, las partidas necesarias para los gastos de alimentación de los comedores escolares, de conformidad con el artículo 44 de la Constitución Política el cual señala como derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre, nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, asimismo, impone que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de estos sobre el derecho de los demás.

Por este motivo se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como los niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolarizados, víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad, y residentes en el área rural.

Es por ello y articulados con el departamento que el municipio cumple con las responsabilidades en educación y seguridad alimentaria a través de la implementación del programa.

LÍNEA ESTRATÉGICA 2. Si es Posible el Desarrollo de la Familia y la Sociedad

Componente 2.3: Inclusión y Soberanía Alimentaria.

Programa 2.3.1: Consolidar las prácticas de seguridad alimentaria y nutricional

Indicador de Producto 2.3.1.29. Plan de Acción Anual ejecutado

Código BPIN: 202500000036936

Descripción BPIN: Desarrollo de estrategias para el fortalecimiento y ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Jardín Antioquia.

1.1. Selección de beneficiarios y criterios de focalización:

La alimentación es un derecho universal, y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 4 de 68

diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país, y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización, para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los titulares de derechos de este tipo de programas. En el caso del Programa de Alimentación Escolar.

En esta instancia también se debe asegurar la representación de los padres de familia y de las redes vinculantes sociales, docentes y representantes de los alumnos, así como de las autoridades tradicionales de los diferentes grupos étnicos. La selección de cada institución educativa para la operación del PAE se realiza, en primera instancia, teniendo en cuenta su ubicación geográfica, de acuerdo con los criterios de priorización establecidos, ya sea valorando las instituciones educativas en el área rural o aquellas Instituciones educativas que atiendan comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palanqueros), al igual que las instituciones educativas urbanas con alta concentración de población con bajos puntajes en el nivel del SISBEN. Al interior de las zonas, sectores, comunas o localidades seleccionadas y, de acuerdo a la disponibilidad de recursos, se priorizarán los centros educativos, partiendo de los siguientes criterios en su orden:

- Primer Criterio: Instituciones que imparten educación primaria a grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palanqueros), una alta proporción de población víctima del conflicto armado o ambos, población con discapacidad.
- Segundo Criterio: Instituciones educativas que prestan el nivel de educación preescolar.
- Tercer Criterio: Instituciones educativas que prestan del nivel de educación básica primaria.

1.2. Segunda Etapa:

Selección de los titulares de derechos en la Institución Educativa.

Los Comités de Alimentación Escolar conformados por el rector o delegado del mismo, un representante de los estudiantes, padres de familia o acudientes de los estudiantes y un docente o un funcionario del área administrativa participarán en el proceso de selección de los titulares de derechos del PAE, siguiendo los criterios que se describen:

- En el área rural y para la población étnica, se pretende cubrir el 100% de los estudiantes matriculados que se encuentren cursando preescolar y primaria.
- A los estudiantes víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 5 de 68

- Al interior de la institución educativa urbana, la asignación del complemento se hará cubriendo la totalidad de niños, niñas y adolescentes matriculados en cada grado, a los matriculados en grados inferiores hasta llegar a los superiores.

Es importante tener en cuenta que la ampliación de cupos en el PAE que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y los asignados por el MEN, se deben mantener de forma permanente, en ningún caso se podrá realizar ampliación de coberturas sin que se garantice la sostenibilidad y continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación. La Selección de cada Institución Educativa para la operación del programa de Alimentación Escolar se lleva a cabo considerando:

Tienen prioridad las instituciones educativas en el área rural, iniciando con las instituciones educativas más alejadas del casco urbano Municipal y que tienen un solo docente.

- Instituciones educativas en el área rural.
- Instituciones educativas urbanas con alta concentración de población en niveles 1 y 2 de Sisbén.

1.3. CICLOS DE MENÚ:

El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar, obedece a los lineamientos técnicos - administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional mediante **Resolución 00335 DE 2021**. Para las modalidades de atención, se diseñó un (1) ciclo de menú, compuestos por 20 días, en los cuales se incluye variedad en las preparaciones. (**Ver anexo ciclo de menú**).

1.4. ALCANCE:

Mediante acción conjunta y concertada entre el departamento de Antioquia, por medio de la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA, perteneciente a la Secretaría de Inclusión Social y familia, y el municipio de Jardín, articulan acciones para contribuir al acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial del Departamento de Antioquia, a través del suministro de complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, alimentos para aprender – UapA, con-tribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los beneficiarios, disminuir la deserción escolar y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial, los cuales deben ser caracterizados en la estrategia del PAE en el SIMAT, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 6 de 68

aprender- UApA en las resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022 y 188858 de 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan, emanadas de las autoridades competentes.

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

2.1. OBJETO:

Contrato de suministro de alimentos incluido la contratación de manipuladoras de estos para la operación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE 2026 de la matrícula oficial del municipio de Jardín Antioquia, además de actividades operativas y logísticas para el correcto desarrollo de este.

2.2. CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS UNSPSC

ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO UNSPSC
1	LECHE EN POLVO	50131704
2	CHOCOLATE	50161511
3	PANELA	50161509
4	ARROZ	50221001
5	SAL YODADA	50171551
6	ACEITE VEGETAL	50151513
7	HARINA DE TRIGO	50221301
8	PIMIENTA	10151801
9	AVENA	50221101
10	AZUCAR	50161509
11	CANELA EN POLVO	50171550
12	PROTEINA DE CARVE	50221301
13	HUEVO	50131612
14	FRIJOL.	50401800
15	LENTEJAS.	50404501
16	HARINA DE MAIZ.	50221303





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 7 de 68

ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO UNSPSC
17	CABELLO DE ANGEL	50192901
18	PASTA CORTA.	50192901
19	CEBOLLA CABEZONA.	50402200
20	TOMATE DE ALIÑO.	50406500
21	CILANTRO.	50404106
22	PAPA CAPIRA.	50405700
23	CURCUMA	50171550
24	CEBOLLA JUNCA.	50405300
25	PAPA CRIOLLA.	50405706
26	AJO.	50403800
27	ZANAHORIA.	50402500
28	PLATANO HARTON MADURO.	50301700
29	ESPINACA.	50406200
30	PAPRIKA	50407049
31	PIMENTON.	50405600
32	OREGANO DESHIDRATO.	50171550
33	LAUREL DESHIDRATADO.	50171550
34	FRUTA N°2. (MANGO, MANZANA, PERA, UCHUVA, SANDIA, HIGO.)	5030000
35	FRUTA N°1 (GUAYABA, MANDARINA, BANANO, NARANJA, MANGO).	5030000
36	FRUTA DE COSECHA.	5030000
37	CARNE DE CERDO.	50111514
38	CARNE DE RES.	50111513
39	PAN TAJADO.	50181901
40	GALLETA TIPO CRAKET.	50181905
41	MARGARINA SUAVE DE MESA.	50151514
42	TOMILLO	50404125
43	HABICHUELA	50401847





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 8 de 68

ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO UNSPSC
44	PAN TIPO HAMBURGUESA.	50181901
45	ALBAHACA	50404101
46	QUESO BLANCO.	50131801
47	QUESO TIPO MOZZARELA.	50131801
48	ROMERO	10216801
49	YUCA.	50407070
50	ACHIOTE	10151814
51	AHUYAMA	10151532
52	FRUTA N°3. (PAPAYA, POPYUELA, PIÑA ORO MIEL, MELON.)	5030000
53	SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS	93131608
54	SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	93131607
55	LOGÍSTICA	81141601

3. ESPECIFICACIONES DEL BIEN, CARACTERÍSTICAS Y CANTIDADES.

A continuación, se describe las características generales del suministro:

- Numero de entregas: Entregas correspondientes a treinta y dos (32) días de atención, sujeto al calendario escolar establecido por la Secretaría de Educación del Departamento de Antioquia.
- Número de beneficiarios: Mil doscientos ochenta y cuatro (1.284) al Decreto Departamental de aprobación y designación como entidad pública ejecutora del proyecto “Desarrollo de estrategias para el fortalecimiento y ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Jardín Antioquia.”, con código BPIN 202500000036936

La entrega efectiva de raciones alimentarias de acuerdo con la modalidad aplicable en atención a las directrices de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para aprender – UApeA del Ministerio de Educación Nacional y seleccionada por el Municipio a los beneficiarios en el plazo pactado a partir de la suscripción del acta de inicio y para la ejecución de los días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio en días calendario escolar, se hará en los términos que se detalla a continuación:





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 9 de 68

CONVENIO/ CÓDIGO BPIN	TOTAL, DIAS	TOTAL, RACIONES	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL
Convenio No 4600019340 Código BPIN 202500000036936	32 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.	35.968 raciones servidas en sitio	\$ 3.549	\$ 127.650.432
	32 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.	5.120 raciones industrializadas	\$ 4.800	\$ 24.576.000

	ITEM	DESCRIPCIÓN/UNIDAD DE MEDIDA	N° BENEFICIARIOS	CANTIDAD DE RACIONES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
OPERACIÓN DEL PAE	1	Valor aporte Gobernación de Antioquia ración regular preparación en sitio	1284	35.968	\$ 3.549	\$ 141.818.112
	2	Valor aporte Gobernación de Antioquia ración industrializada		5.120	\$ 4.800	
	3	Valor aporte del municipio de Jardín				\$ 10.408.320
		VALOR TOTAL	1.284	41088		\$ 152.226.432
	ITEM	DESCRIPCIÓN/UNIDAD DE MEDIDA			VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	4	Valor día manipuladoras de 4 horas* (13 Manipuladoras*32 días)			\$ 41.655	\$33.887.715
	5	Valor día manipuladoras de 5 horas* (6 Manipuladoras * 32 días)			\$ 49.993	\$18.497.460
	6	Valor día manipuladoras de 7 horas* (6 Manipuladoras * 32 días)			\$ 66.669	\$24.831.337
		VALOR TOTAL				\$ 77.216.512
TRANSPORTE HASTA LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS, APOORTE DEL MUNICIPIO	7	CANTIDAD INSTITUCIONES /SEDES		VALOR POR DIA (32)		VALOR TOTAL
		19		580.000		18.560.000
VALOR TOTAL DEL CONTRATO						\$ 248.002.944



Nota: El valor del día de las manipuladoras no podrá ser menor al estipulado.

CÁLCULO RECONOCIMIENTO ECONÓMICO SEGÚN HORAS LABORADAS

Se anexa documento en Excel donde se especifica la relación de todos los valores por manipuladores.

VARIABLES	
Descripción	%
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	\$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	\$ 249.095
Auxilio Transporte Día	\$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%
Proyección Hora/Mes desde el mes de Julio	
Hora Mes	210
Valor Hora\Mes	\$ 8.338,0

Componente prestacional salario manipuladores por día, fuente Gobernación de Antioquia.

Almacenamiento y distribución de víveres

El contratista deberá cumplir con el Decreto 1852 de 2015 por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015, Resolución 29452 de 217, 2674 de 2013 y 333 en lo concerniente a instalaciones, equipos, manipuladores, requisitos higiénicos de saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución y



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 11 de 68

transporte, de conformidad con los requerimientos técnicos exigidos por el Ministerio de Educación para la prestación del servicio.

El contratista deberá disponer una bodega para el almacenamiento, embalaje y distribución de los alimentos, para ser enviadas y distribuidas en las diferentes instituciones educativas que cuentan con el PAE, la cual debe cumplir con las normas higiénico- sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas reglamentarias que regulen la materia, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. La bodega deberá estar dotada de los equipos mínimos requeridos para llevar a cabo un adecuado almacenamiento y distribución de los alimentos tales como: equipos de refrigeración, canastillas, estanterías, teleros plásticos y balanzas debidamente calibradas. Dicha bodega deberá destinarse para el almacenamiento y la distribución de alimentos, que garantice espacio suficiente tanto para el embalaje y correcta distribución de los alimentos.

El espacio de la bodega deberá cumplir con el Plan de Saneamiento Básico con los cuatro programas que lo conforman (programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua potable) y los registros que den cuenta de la implementación de dichos programas. Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con control de temperaturas con los registros correspondientes.

Distribución y Transporte de los alimentos a preparar y Materia Prima

El contratista realizará la distribución de los alimentos de acuerdo con la programación de la modalidad de ración para preparar en sitio, en las instituciones educativas bajo su propia cuenta y riesgo. Una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, el contratista deberá enviar la relación de rutas para la entrega de alimentos, especificando el día y horario de entrega a las instituciones a las cuales se prestará el servicio para que la supervisión pueda verificar su cumplimiento.

El contratista garantizará que la entrega de los víveres se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados y el diligenciamiento de los formatos establecidos para ello (control o inventario de alimentos en crudo y toma de temperatura). En la planilla de entrega se relacionan los insumos y cantidades a suministrar, identificación de productos y cantidades que se despachan conforme el ciclo de entrega.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de estos, donde se verificará además las cantidades de acuerdo al ciclo de menú y a los cupos a atender, calidad de acuerdo a las especificaciones de los alimentos que conforman esta contratación.

El transporte deberá cumplir en todos los requisitos legales la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo, revisión técnico mecánica y documentación del conductor.

El transporte que deberá cubrir el operador por cada entrega para la atención de los 32 días calendario académico, será a las siguientes instituciones:





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 12 de 68

En la zona urbana se prestará el servicio así:

NOMBRE DE LA SEDE	ZONA	DIRECCIÓN	CUPOS
I.E SAN ANTONIO	URBANA	CRA 5 # 16 08	62
SEDE MOISES ROJAS PELAEZ		CALLE 9 # 2 25	160
SEDE JAHIEL PELAEZ MONTOYA		CRA 3 # 12 09	194
SEDE CAPERUCITA ROJA		CRA 5 # 15 60	57

Área Rural

NOMBRE DE LA SEDE	ZONA	DIRECCIÓN	CUPOS
I. E. DE DESARROLLO RURAL MIGUEL VALENCIA	RURAL	VERDUN	257
SEDE MARIA JOSEFA CORREA	RURAL	LA ARBOLEDA	33
SEDE DOLORES ZAPATA	RURAL	GIBRALTAR	13
SEDE LUIS ROSENDO ESCOBAR	RURAL	VARSOVIA	4
I. E. R. EMBERÁ KARMATARÚA	RURAL	CRISTIANA	228
I. E. R. JUAN DE DIOS CARVAJAL	RURAL	CARAMANTA	24
SEDE RAMON AGUDELO CORREA	RURAL	EL TAPADO	13
SEDE RAMON OCHOA	RURAL	SERRANIAS	35
SEDE RAIMUNDO ROJAS	RURAL	MACANAS	11
SEDE INDALECIO PELAEZ	RURAL	QUEBRADA BONITA	16
SEDE JOSE MARIA GOMEZ ANGEL	RURAL	MORRO AMARILLO	18
SEDE PRESBITERO EZEQUIEL JESUS PEREZ	RURAL	LA SALADA	5
SEDE DIEGO OROZCO	RURAL	LA LINDA	11
SEDE FABRICIO ESCOBAR	RURAL	SAN BARTOLO	5
SEDE JUAN N BARRERA	RURAL	SANTA GERTRUDIS	69
SEDE BEATO JUAN BAUTISTA VELASQUEZ PELAEZ	RURAL	ALTO DEL INDIO	12
SEDE DAVID L CROZZIER	RURAL	LA CASIANA	51
SEDE SALVADOR MUÑOZ	RURAL	LA HERRERA	6

- c. Los productos suministrados deben estar de acuerdo con la unidad de medida establecida en las actas de víveres y se deben entregar empacados, rotulados por establecimiento educativo.
- d. Descripción del suministro:
 - **Preparada en sitio: 1.124**
 - **Industrializada :160**





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 13 de 68

- e. Las entregas se realizarán de acuerdo a las actas de víveres generadas en el aplicativo PAE, por establecimiento educativo, de acuerdo al ciclo de menú a los productos requeridos y la unidad de medida establecida.

NOTA: La cantidad de raciones y entregas puede variar de acuerdo al movimiento de la matrícula oficial y días de desescolarización de acuerdo a necesidad del municipio. Los cupos se distribuirán dentro de los establecimientos educativos de acuerdo al artículo 4 criterios de priorización de sedes y grados según lo indica la resolución 00335 de 23 de diciembre del 2021.

Nº	CÓDIGO DE LA SEDE	NOMBRE DE LA SEDE	DIRECCIÓN
1	20536400017101	I. E. DE DESARROLLO RURAL MIGUEL VALENCIA	VERDUN
2	20536400017102	SEDE MARIA JOSEFA CORREA	LA ARBOLEDA
3	20536400017103	SEDE DOLORES ZAPATA	GIBRALTAR
4	20536400017104	SEDE LUIS ROSENDO ESCOBAR	VARSOVIA
5	10536400040101	I.E LICEO SAN ANTONIO	CRA 5 # 16 08
6	10536400040102	SEDE MOISEIS ROJAS PELAEZ	CALLE 9 # 2 25
7	10536400040103	SEDE JAHEL PELAEZ MONTOYA	CRA 3 # 12 09
8	10536400040104	SEDE CAPERUCITA ROJA	CRA 5 # 15 60
9	20536400016301	I. E. R. EMBERÁ KARMATARÚA	CRISTIANIA
10	20536400008201	I. E. R. JUAN DE DIOS CARVAJAL	CARAMANTA
11	20536400008205	SEDE RAMON AGUDELO CORREA	EL TAPADO
12	20536400008206	SEDE RAMON OCHOA	SERRANIAS
13	20536400008213	SEDE RAIMUNDO ROJAS	MACANAS
14	20536400008210	SEDE INDALECIO PELAEZ	QUEBRADA BONITA
15	20536400008211	SEDE JOSE MARIA GOMEZ ANGEL	MORRO AMARILLO
16	20536400008204	SEDE PRESBITERO EZEQUIEL JESUS PEREZ	LA SALADA
17	20536400008202	C. E. R. DIEGO OROZCO	LA LINDA
18	20536400008203	SEDE FABRICIO ESCOBAR	SAN BARTOLO
19	20536400008212	SEDE JUAN N BARRERA	SANTA GERTRUDIS





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 14 de 68

20	20536400008209	SEDE BEATO JUAN BAUTISTA VELASQUEZ PELAEZ	ALTO DEL INDIO
21	20536400008208	SEDE DAVID L CROZZIER	LA CASIANA
22	20536400008207	SEDE SALVADOR MUÑOZ	LA HERRERA
	TOTAL, CUPOS	1.284 para el Decreto Departamental de aprobación y designación como entidad pública ejecutora del proyecto “Desarrollo de estrategias para el fortalecimiento y ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Jardín Antioquia.”, con código BPIN	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ITEM DESCRIPCION	MEDIDA	CANTIDAD RACIONES POR DÍA	VALOR UNITARIO RACION PREPARADA EN SITIO	TOTAL IVA INCLUIDO RACION PREPARADA EN SITIO POR DÍA
Suministro de raciones para el programa de alimentación escolar 1.124 raciones diarias para preparar en sitio, en 1 unidad aplicativa, cumpliendo con las cantidades de productos establecidas en las minutas y con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y con registro Invima según ficha técnica que se anexa.	Unidad (ración preparada en sitio)	1.124	\$ 3.549	\$ 3.989.076

ITEM DESCRIPCION	MEDIDA	CANTIDAD RACIONES POR DÍA	VALOR UNITARIO RACION PREPARADA EN SITIO	TOTAL IVA INCLUIDO RACION PREPARADA EN SITIO POR DÍA
Suministro de raciones para el programa de alimentación				





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 15 de 68

escolar 169 raciones diarias Industrializadas , en 1 unidad aplicativa, cumpliendo con las cantidades de productos establecidas en las minutas y con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y con registro Invima según ficha técnica que se anexa.	Unidad (ración preparada en sitio)	160	\$ 4.800	\$ 768.000
---	---	------------	-----------------	-------------------





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 16 de 68

MINUTAS RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

PLANACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANATARDE - SECUNDARIA										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026																																	
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																																									
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA										MUNICIPIO																															
RUPO ÉTNICO		RAIZAL N/A COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA X										ROM INDIENA N/A																															
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																																									
SEMANA N°1																																											
COMPONENTES		MENÚ No. 1				MENÚ No. 2				MENÚ No. 3				MENÚ No. 4				MENÚ No. 5																									
		Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida	Servido		Medida																								
		220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera	220 ml		Casera																								
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	15		1 vaso	AQUA DE PANELA CON LECHE	15		1 vaso	BEBIDA CHOCOLATADA	15		1 vaso	AVENA FRIA CON LECHE	15		1 vaso	SORBETE DE FRUTA	15		1 vaso																							
	Leche entera en polvo	15			Leche entera en polvo	15			Leche entera en polvo	15			Leche entera en polvo	15																													
	Cocoa en polvo sin azúcar	5			Cocoa en polvo sin azúcar	5			Cocoa en polvo sin azúcar	5			Cocoa en polvo sin azúcar	5																													
	Panela	9			Panela	9			Panela	9			Panela	9																													
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	150		1 Sanduche	CARNE DE CERDO GUISADA	140		1/2 taza	HUEVO REVUELTO	85		1/3 taza	CARNE DE RES DESMECHADA	190		1 croqueta	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	120		1 croqueta																							
	Pan bajado	44			Carne de cerdo	60			Huevo de gallina tipo A	55			Carne de res	60			Lentejas	10																									
	Queso blanco o campesino	50			Tomate chonto	20			Acetate vegetal	3			Agua	200			Proteína vegetal de soja (Carne)	7																									
	Margarina suave de mesa	5			Pimentón	8			Sal yodada	0,5			Pimentón	10			Harina de trigo fortificada	5																									
	Tomate chonto	20			Cebolla cabezona	20							Cebolla junca	10			Pimentón	8																									
	Sal yodada	0,1			Ajo	0,5							Ajo	0,5			Ajo	0,5																									
					Pimienta	0,1							Paprika	0,1			Orégano seco	0,1																									
					Acetate vegetal	2							Tomillo	0,1			Pimienta	0,1																									
					Agua	45							Cilantro	0,5			Cebolla cabezona	15																									
					Sal yodada	0,5							Acetate vegetal	2			Zanahoria	15																									
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	60		1 torta	PURÉ DE YUCA	80		1/3 taza	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	180		2/3 taza	AREPA ASADA	80		1 arepa	PAN HAMBURGUESA	200ml		1 par																							
	Zanahoria	30			Yuca	60			Arroz	40			Harina de maíz	40			Pan hamburguesa	40																									
	Harina de trigo fortificada	10			Margarina suave de mesa	10			Agua	125			Margarina suave de mesa	5																													
	Huevo de gallina Tipo A	10			Laurel seco	0,1			Acetate vegetal	3			Sal yodada	0,2			COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	100																									
	Acetate vegetal	5			Ajo	0,5			Cebolla junca	8			Agua	50			Tomate chonto	20																									
	Sal yodada	0,2			Sal yodada	0,5			Sal yodada	0,5							Margarina suave de mesa	2																									
	Canela	0,1											GALLETAS DE SODA	16			Sal yodada	0,5																									
	Azúcar refinada	5											Galletas tipo soda (2)	16			2 unidades	Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16																								
					ARROZ CON ESPINACA	100			Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	60		Medida Casera				Cebolla cabezona	10																									
					Arroz	40				Plátano harto maduro	70		1 trozo grande				Panela	3																									
FRUTA					Agua	125 ml			Acetate vegetal	8						PAPA A LA FRANCESA	70		Medida Casera																								
					Espinaca	20			Queso blanco o campesino	15						Papa casira	70		1/3 taza																								
					Cebolla cabezona	8										Acetate vegetal	9																										
					Ajo	0,5										Sal yodada	0,5																										
				Acetate vegetal	2										Paprika	0,05		0																									
				Sal yodada	0,5																																						
				FRUTA ENTERA	180 ml		Medida Casera						FRUTA ENTERA	180		Medida Casera																											
				Fruta grupo N°1	180		1/2 taza						Fruta grupo N°3	180		1/2 taza																											
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS																						EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA																					
FIRMA																																											
IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																																											



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 18 de 68

PLANEAÇÃO CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITO										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANATARDE - SECUNDARIA															
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN														
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA									MUNICIPIO					
MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN															
RUPO ÉTNICO	RAIZAL									ROM					
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA									INDIENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA									N/A					
	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE														
SEMANA N°4															
COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido	Medida Casera	HUEVO CON QUESO	Servido	Medida Casera
		180			80			80			75			75 ml	
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa capira	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Tomillo	0,1	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Paprika	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Sal yodada	0,5	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3							
Agua	60 ml				Queso blanco o campesino		15								
Sal yodada	0,5														
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	Servido	Medida Casera	PATACONES	Servido	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido	Medida Casera
		120			120			80			110			110	
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Plátano hartón verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Curcuma	0,2						0,5							
	Sal yodada	0,5													
	Agua	100 ml													
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido	Medida Casera			
					130						130				
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

FIRMA: _____

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

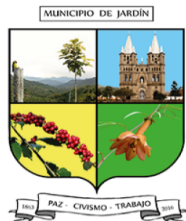


ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 19 de 68

		CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDIGENA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		
SEMANA N°4			
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18
	gr/cc	gr/cc	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE FRUTA	CHOCOLATE CON LECHE
	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	CARNE DE CERDO GUISADA	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO
	Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO	PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS
	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal yodada	Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós.		Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.
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 JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 20 de 68

MINUTA INDUSTRIALIZADA.

				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 COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	X	INDÍGENA	NA						
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	
LÁCTEO	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera		Kumis	
	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 TECNICO 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										

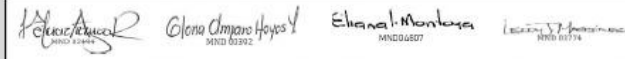
En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 21 de 68

  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						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA						
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 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										

El presente documento es propiedad de la Alcaldía de Jardín y no debe ser distribuido fuera de la Alcaldía de Jardín.



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 22 de 68

  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						
	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 veteada 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 veteada 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 TECNICO 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: <u>No está permitida</u> 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: <u>No se permite</u> repetir fruta en la misma semana.										
Nota 7: <u>No se permite</u> 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 JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 23 de 68

   				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.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
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maíz		Panificado relleno de chocolate	
CEREAL	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 entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
FRUTA	Fruta grupo N°3	180 g Bruto	Fruta grupo N°1		180 g Bruto	Fruta grupo N°2		180 g Bruto	Fruta grupo N°2	
	Fruta grupo N°3		Fruta grupo N°1		Fruta grupo N°2		Fruta grupo N°2		Fruta grupo N°2	
AZÚCAR/DULCE	Barra de cereal		20 g		Panelita		20 g		Panelita	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO 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.

3.1. ANEXOS A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

1. Minutas Ración Preparada: ver documento adjunto. Minuta de ración.
2. Minuta Ración Industrializada: ver documento adjunto. Minuta de ración
3. Lista de Intercambio Alimentos PAE Regular 2022

3.2. FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% m/m Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b. Lecitina máxima 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: Decretos Nacionales No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006. Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el Decreto Nacional 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Queso mozzarella	- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea -Apariencia: superficie uniforme ligeramente viscosa y elástica, brillante, lisa y sin corteza, su apariencia interna tiene una textura elástica y fibrosa -Color: amarillo/crema uniforme y sin corteza - Presentación: El queso se presenta tajado, por porción de 1 tajada de 17g en representación del bloque, envase de bolsa de polietileno según su peso. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C -Composición nutricional: Proteínas 45%, grasa 30%, carbohidratos 4%, calorías por cada 100 gramos 310.0Kcal/100g. - Debe cumplir con: Resolución 2674/2013, Resolución 5109/2005 requisitos del rotulado o etiquetado, Resolución 02310/1986 derivados lácteos, Resolución 01804/89 modificación de artículos de la antigua resolución. CODEX STAN 262-2006 norma del Codex para la mozzarella, NTC 750/2000 productos lácteos queso
Carne de Res	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente: Resolución Nacional 2905/2007.
Carne de cerdo	-Se permitirá el suministro de carne de cerdo con el 4 al 14 % de grasa. -Se permitirá solo el corte de carne más magro del animal, con un porcentaje no mayor al 14% de grasa, correspondiente al corte de pierna sin piel y sin hueso. -Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°C o inferior medidos en la zona del corte más grueso. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. -- El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente: Resolución Nacional 2905/2007.
Huevo	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.
Lentejas	Nombre científico: <i>Lens culinaris Medik</i> Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto Nacional 3075 de 1997. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.
Fríjol	Nombre científico: <i>Phaseolus vulgaris</i> Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	establecido para productos de esta naturaleza en el decreto Nacional 3075 de 1997. *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.
Pasta corta	En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la Resolución Nacional 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización). Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 3594 Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días Debe cumplir la Resolución 2674 de 2013, norma NTC 1363 en su revisión vigente.
Pan hamburguesa	Composición: Harina de trigo fortificada, agua, margarina industrial, azúcar, levadura, sal refinada, suero de leche, mejorador, huevo, conservantes (propionato de calcio), acidulantes (ácido láctico) tartrazina Características organolépticas: color café claro, crema, característico del pan, libre de coloraciones extrañas, textura suave y consistente, olor característico del producto, libre de olores extraños, sabor característico del producto, libre de sabores extraños Empaque: bolsas plásticas elaboradas en polietileno de densidad y etiqueta adherible elaborada en papel. Almacenamiento: almacenar a temperatura ambiente, en lugares limpios, frescos, secos, libres de humedad excesiva y con ausencia de insectos y roedores, una vez abierto el producto, consumir lo antes posible. Debe cumplir con: Resolución 2674 de 2013, norma NTC 1363 en su revisión vigente.
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir NTC 778. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente. Requisitos del Proveedor: - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles refinados, agua, sal, emulsificantes (mono/glicéridos, lecitina de soya), derivado lácteo (suero de leche, proteína concentrada de suero, leche en polvo, grasa vegetal y maltodextrina), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (TBHQ), vitaminas A, D, B1,B2,B3, sabor a mantequilla identicoal natural, regulador de acidez (acido citrico), colorante natural (licopeno), contiene productos lácteos y de soya. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005. Debe cumplir la NTC 734.
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda%

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS						
	Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones Nacionales 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.						
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución Nacional 5109/2005.						
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil. <table><tr><td>FRUTA</td><td>TEMPERATURA ALMACENAMIENTO CONSERVACIÓN</td><td>DE Y</td><td>VIDA ÚTIL</td></tr></table>			FRUTA	TEMPERATURA ALMACENAMIENTO CONSERVACIÓN	DE Y	VIDA ÚTIL
FRUTA	TEMPERATURA ALMACENAMIENTO CONSERVACIÓN	DE Y	VIDA ÚTIL				

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS		
	Banano, granadilla, manzana, naranja, mango.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
	Guayaba	1 - 4° C, aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días.
	Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4° C, aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 10 días.
	Pulpa de fruta: Se debe cumplir con la Resolución Nacional No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468 . Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud). Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 100% natural. No diluido. No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.		
Verduras hortalizas y leguminosas	Deberán presentarse frescas y limpias. Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación Norma que debe cumplir: NTC. 1291 . Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984 .		

Página 67 de 68

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS		
	Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil, Resolución 2674 de 2013.		
	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
	Tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>)	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días
	Cebolla cabezona blanca (<i>Allium cepa</i>)	4 °C aplicando técnicas de prealistamiento	5 días
	Cebolla junca (<i>Allium fistulosum</i>)	0°C a 1°C aplicando técnicas de prealistamiento	5 días
	Zanahoria (<i>Daucus carota</i>)	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	10 días
	Pimenton (<i>Capsicum annuum</i>)	4 °C aplicando técnicas de prealistamiento	15 días
	Ajo (<i>Allium sativum</i>)	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	2 meses
	Espinaca (<i>Spinacia oleracea</i>)	0°C a 1°C aplicando técnicas de prealistamiento	10 días
	Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i>)	4 °C aplicando técnicas de prealistamiento	7 días
	Habichuela (<i>Phaseolus vulgaris</i> L)	4 °C aplicando técnicas de prealistamiento	10 días
	Ahuyama (<i>Cucurbita moschata</i>)	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	2 meses
Plátano	Nombre científico: <i>Musa paradisiaca</i>		
	Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.		
	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.		
	- Enteros, con la forma característica de la variedad.		
	- De aspecto fresco y consistencia firme.		
	- Exentas de síntomas de deshidratación		

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC 811 que establece los requisitos que debe cumplir el plátano fresco, Resolución 2674 de 2013
Yuca	Nombre científico: <i>Manihot esculenta</i> Corresponde a los tubérculos ricos en Carbohidratos, desarrollados por ciertas plantas generalmente en sus tallos o raíces, denominados estolones. Están compuestas principalmente por células de parénquima, ricas en almidón, son fuente esencial de energía a nivel mundial, además aportan vitaminas como la C y algunas del grupo B, minerales y fibra. Apariencia firme, de pulpa densa, color blanco o amarillento claro. Debe cumplir con la norma: NTC 1279 que establece los requisitos para la yuca fresca, Resolución 2674 de 2013
Arroz	Nombre científico: <i>Oryza sativa</i> Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109 de 2005.
Papa	Nombre científico: <i>Solanum Tuberosum</i>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano.
Papa criolla	-Nombre científico: <i>Solanum Phureja</i> (Grupo Phureja) - Características organolépticas: sabor distintivo, textura suave y harinosa al cocinarse - Características físicas: color amarillo intenso, forma redondeada uniforme, tamaño variable, de aspecto firme y consistente - Rica fuente de proteínas, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Phureja</i>) para el consumo humano.
Hierbas y especias	-Deben presentarse de forma limpia y que cumplan con su composición natural, con una humedad no mayor al 10% para evitar el crecimiento de moho y microorganismos, sin contaminación mineral, tierra o adulteración. -No deben contener materiales no vegetales o restos de la planta no comestibles. -Características generales: -Canela en polvo: <i>Cinnamomum verum</i> J. Presl. Color marrón, muy aromático. Contiene aldehído cinámico y eugenol. -Pimienta molida: <i>Piper nigrum</i> L. Olor fuerte y picante. El picante proviene del alcaloide piperina y el olor de los sesquiterpenos -Laurel: <i>Laurus nobilis</i> L. Hojas secas de color moreno. Los aceites esenciales son cineol, geraniol, eugenol y terpenos -Paprika: <i>Capsicum annum</i>. Dulces o picantes. Se utilizan los pimientos de cayena alargados de color rojo desecados y molidos. Su sabor picante proviene de la Capsaicina -Tomillo: <i>Thymus vulgaris</i> L. Hojas y sumidades florecidas¹ en estado seco. Son muy aromáticas y sus aceites son fenoles, timol, carvacrol. -Albahaca: <i>Ocimum basilicum</i> L. Hojas secas o frescas. Son muy aromáticas de color verde oscuro. -Oregano: <i>Origanum vulgare</i> L. Hojas y la parte floral, en estado seco, son muy aromáticas. Sus aceites son el timol y el carvacrol -Achiote: <i>Bixa orellana</i> L. Sabor sutil: terroso, ligeramente dulce, con un toque suavemente apimentado o ahumado (cuando se usa en pasta o aceite). -Romero: <i>Salvia rosmarinus</i> Spenn. Hojas en forma de agujas, verde oscuras cuando son frescas y morenas cuando están secas -Curcuma: <i>Curcuma longa</i> L. Polvo aromático de color amarillo intenso a naranja-amarillo, -Coservacion: deben ser almacenados en un lugar fresco y aireado, fuera del alcance de los niños, a temperatura ambiente. Para extender más su vida útil pueden ser almacenadas en el refrigerador y si es necesario en el congelador luego de aplicar técnicas de prelistamiento. -Deben cumplir con la norma: la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, por los cuales se establecen los requisitos de denominación del alimento, contenido, identificación del responsable, advertencias, lote y fecha.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Galletas de soda	-Ingredientes: Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma y canola*, aceite vegetal de palma y canola (8%) *, azúcar invertido, azúcar, sal, emulsificante (Lecitina de soya E-322), gasificantes (bicarbonato de amonio E-503, bicarbonato de sodio E-500, fosfato monocalcico E-341), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua. -Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. -Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros. -Características fisicoquímicas: humedad 4.0%, proteína, % en fracción en masa base seca/100g - 4%, PH en solución acuosa al 10% - 7.2 Características sensoriales: Sabor característico con notas saladas de acuerdo con los patrones de línea, aroma característico a galleta fresca, agradable y suave, color característico con los patrones de línea, galleta dorada por el horneado, textura crocante. Legislación aplicable: Norma NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2674 de 2013, Resolución 4506 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 2606 de 2009.
CARVE	-ingrediente principal: proteína de soya texturizada (Proteína de Soya) -No debe tener ningún tipo de contaminación, física, química o microbiológica. -Su olor y sabor debe ser característico del producto. -Almacenamiento: Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y libre de contaminantes. -Información nutricional (por porción de 50g): proteínas 25g, carbohidratos 17g, azúcares 6g, fibra alimentaria 16g, grasas totales 1.1g. -Debe cumplir con la norma: Resolución 2674 de 2013, Resoluciones Específicas del INVIMA, 2024017077 DE 224 o la 2019031452 de 2019 que autorizan el uso de eventos como la soya, Resolución 5109 de 2005 Rotulado y Etiquetado.



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 39 de 68

3.3. Notas aclaratorias para la presentación de la propuesta económica:

- El valor total incluye los impuestos y demás deducciones de la Entidad.
- Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad.
- El contratista deberá ejecutar el contrato de acuerdo con los términos establecidos en el anexo técnico.

3.4. Ciclos de menú.

El ciclo de menú que se ofrece en el Programa de Alimentación escolar, obedece a los lineamientos técnico-administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución 0335 del 2021. (Mirar Documentos Anexos).

Para las modalidades de atención fue diseñado un ciclo de menú, compuesto por 20 días, en los cuales se incluye variedad de preparaciones.

Para dar cumplimiento al objeto del presente, el municipio realizará semanalmente la actualización del número de cupos, por cada institución educativa.

Se anexa los ciclos de menú dispuestas según el programa PAE para la ración preparación en sitio, además se aclara que la entrega de los víveres, debe realizarse en las instalaciones de las instituciones educativas del municipio en las cuales se aplica el programa de alimentación escolar, dentro del plazo y condiciones indicadas por el supervisor del futuro contrato, y según las cantidades y condiciones establecidas en la información contenida en el anexo.

3.5. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

El contratista deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas, ningún caso podrá excederse el presupuesto oficial destinado para la contratación por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control del suministro efectivamente realizado. (Ver anexo ficha técnica de alimentos).





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 40 de 68

3.5.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos. Deben contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes. Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 y cumplir con las características generales de calidad establecidas en el anexo 1 de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, resolución 002 de enero 11 de 2022, así como lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 200, resolución 1506 de mayo 6 de 2011, resolución 333 de febrero 10 de 2011, resolución 810 de junio 16 de 2021 y las demás vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro, permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

a) El contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local (hasta un 30%), a través de la compra de víveres para preparar las raciones del programa de alimentación escolar pie, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas.

b) El contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.

3.5.2. ALMACENAMIENTO DE VIVERES:

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

3.5.3. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Res. 2674, artículo 29)

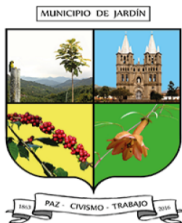
- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados



- congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
 - Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
 - Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
 - Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
 - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
 - Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
 - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
 - Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento

3.5.4. RECURSO HUMANO.

- La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 42 de 68

- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

3.5.5. Prácticas higiénicas y medidas de protección para el personal de distribución y almacenamiento de los víveres (Res. 2674, artículo 14)

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- Uso de tapabocas.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 43 de 68

3.6. SUMINISTRO ALIMENTOS

Generalidades.

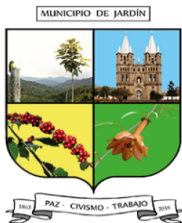
1. Suministrar los insumos necesarios para preparar los alimentos de los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE.
2. Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.
3. Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

4.1. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013, "Por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento (...)" y los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en el anexo 1 e la resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021, resolución 002 de enero 11 de 202, así como lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, resolución 1506 de mayo 6 de 2011, resolución 333 de febrero 10 de 2011, resolución 810 de junio 16 de 2021 y las demás normas vigentes y en ningún caso podrá exceder el presupuesto oficial destinado para la contratación, por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control de los suministro efectivamente realizados. 2. Utilizar los recursos del Contrato, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato. 3. Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, lo cual será verificando por la Secretaría de Salud y Bienestar Social del Municipio. 4. Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma. 5. Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del Contrato, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por





ALCALDÍA DE JARDÍN.

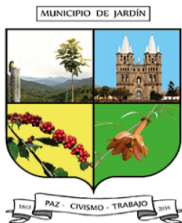
Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 44 de 68

lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran. **6.** Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente. **7.** Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos. **8.** Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos. **9.** Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos: **a.** Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones. **b.** El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes. **c.** Acorde con lo establecido en el título III, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo. **d.** En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de minuta preparada en sitio, según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El Contratista no podrá desempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. **En ningún caso se permitirá entregar alimentos desempacados**, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación. **e.** El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación Escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El Contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión. **f.** El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 45 de 68

por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio. **g.** La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique. **h.** El contratista deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional. **10.** Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos. **11.** Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas. **12.** Realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en el presente Lineamiento, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.

4.2. Obligaciones Generales del contratista

1. Atender los llamados y observaciones del Municipio. **2.** Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria. **3.** Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico. **4.** Acreditar el pago mensual de los aportes de sus empleados al sistema de salud, pensión, riesgos laborales (ARL) y parafiscales; para ello, presentará al inicio del proyecto los contratos de trabajo de cada uno de los empleados en formato digital y mensualmente deberá presentar adjunta al acta de costos, las planillas de afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones, Administradora de Riesgos Laborales, recibos de pago de salarios y prestaciones sociales y demás conceptos para con sus trabajadores, durante la ejecución del contrato y antes de su liquidación. **5.** Suministrar toda la información que la entidad contratante le requiera. **6.** Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato ejecutando las actividades contenidas en los pliegos de condiciones, en la propuesta presentada y en los demás documentos precontractuales. **7.** Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente: Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y que posean la documentación reglamentaria vigente: concepto higiénico sanitario, SOAT, revisión técnico mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción del conductor, certificado ambiental, certificado de mantenimiento de la unidad de frío, documentación del personal manipulador, certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, certificado vigente de capacitación en higiene y manejo de los alimentos. **8.** Realizar la entrega de los alimentos e insumos, de acuerdo con





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 46 de 68

los cupos atendidos, ciclo de menús, grupos de edad y tipo de ración. **9.** Reportar por escrito al supervisor del contrato o a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura física que afecten o pongan en riesgo la prestación del servicio. **10.** Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar. **11.** Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. **12.** Responder dentro de los términos establecidos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control. **13.** Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general. **14.** Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y/o interventoría, y notificarlos en los tiempos establecidos. **15.** Participar y facilitar la conformación de los Comités de Alimentación Escolar en los diferentes establecimientos educativos. **16.** Facilitar la información requerida y participar en los Comités de Seguimiento al PAE. **17.** Informar periódicamente, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. **18.** En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Preparada en Sitio" a "Ración Industrializada" o viceversa, debe realizar la solicitud con la justificación técnica respectiva al supervisor o interventor del contrato para su evaluación, en un tiempo no menor a 5 días hábiles antes de la fecha del cambio propuesto. **19.** El contratista se obliga a cumplir la norma de adquisición de bienes agropecuarios en el Municipio de Jardín, en las cantidades y calidades exigidas por la Ley y decretos reglamentarios.

5. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD:

1. Notificar oportunamente al contratista el número de cupos, por unidad aplicativa. **2.** Proporcionar la información necesaria para dar cumplimiento a las obligaciones del contratista. **3.** Recibir en el sitio y plazos convenidos el objeto del contrato. **4.** Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el contrato de suministros. **5.** Realizar seguimiento, control y evaluación al cumplimiento de las condiciones necesarias en los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación y distribución de la alimentación escolar en cada una de las Instituciones Educativas. **6.** Verificar las condiciones de calidad de los alimentos, fechas de vencimiento, empaques y marcas, así como también las condiciones higiénicas del personal y el vehículo responsables del transporte. **7.** Pagar el valor del contrato en la forma y tiempo pactados, de acuerdo con los desembolsos del departamento de Antioquia. **8.** Hacer entrega al contratista del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados. **9.** Expedir oportunamente los documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del contrato.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 47 de 68

6. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CON LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial para la ejecución del contrato de la referencia, la naturaleza del contrato y acorde con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015; la modalidad de selección para la escogencia del contratista será Selección abreviada menor cuantía mediante subasta inversa electrónica.

Ley 1150 de 2007 Artículo 2. De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

2. Selección abreviada. La selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. (...).

Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.2.2.2. Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad selección del contratista.

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio.

Selección abreviada Disposiciones comunes para la selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes ART. 2.2.1.2.1.2.1. —Pliegos de condiciones. En los pliegos de condiciones para contratar bienes y servicios de características técnicas uniformes, la entidad estatal debe indicar: 1. La ficha técnica del bien o servicio que debe incluir: a) la clasificación del bien o servicio de acuerdo con el clasificador de bienes y servicios; b) la identificación adicional requerida; c) la unidad de medida; d) la calidad mínima, y he) los patrones de desempeño mínimos. 2. Si el precio del bien o servicio es regulado, la variable sobre la cual se hace la evaluación de las ofertas. 3. Definir el contenido de cada uno de las partes o lotes, si la adquisición se pretende hacer por partes. (D. 1510/2013, art. 40) Selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes por subasta inversa, Artículo 2.2.1.2.1.2.2. (Procedimiento para la subasta inversa) del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Art. 6 del Decreto 1860 de 2021, en los





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

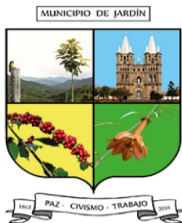
Página 48 de 68

procesos de selección abreviada de la menor cuantía mediante subasta inversa, las Entidades Estatales están obligadas a cumplir las siguientes reglas:

1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.
5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe aplicar los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2. 1.2.4.2 17 del presente Decreto.

En caso de persistir el empate la entidad estatal debe aplicar las reglas del numeral 1º al 5º del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del presente decreto. (D. 1510/2013, art. 41) ART. 2.2.1.2.1.2.3. — Información de los





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 49 de 68

participantes en la subasta inversa. La entidad estatal debe estructurar la subasta inversa de manera que antes de la adjudicación, los participantes en la subasta no identifiquen las ofertas y los Lances con el oferente que los presenta. (D. 1510/2013, art. 42) ART. 2.2.1.2.1.2.4. —Terminación de la subasta y adjudicación. La subasta termina cuando los oferentes no hagan Lances adicionales durante un periodo para la presentación de Lances. La entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el Lance más bajo. En el acto de adjudicación, la entidad estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último Lance presentado por cada uno de ellos. (D. 1510/2013, art. 43) ART. 2.2.1.2.1.2.5. —Subasta inversa electrónica o presencial. La entidad estatal puede escoger si adelanta la subasta inversa electrónica o presencialmente. Si la entidad estatal decide adelantar la subasta electrónicamente debe fijar en los pliegos de condiciones el sistema que utilizará para la subasta inversa y los mecanismos de seguridad para el intercambio de mensajes de datos. (D. 1510/2013, art. 44) ART. 2.2.1.2.1.2.6. —Fallas técnicas durante la subasta inversa electrónica.

Si en el curso de una subasta inversa electrónica se presentan fallas técnicas que impidan a los oferentes presentar sus Lances, la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta. Si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma. (D. 1510/2013, art. 45).

7. VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor del presupuesto oficial para el procedimiento de selección equivale a la suma de **DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/L (\$ 248.002.944)**

7.1. Impuestos, Tasas y Contribuciones

Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven.

Para efectos de la retención en la fuente por renta, el Municipio procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente, y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 50 de 68

Entre los impuestos que estarán a cargo del proponente, a manera de enunciado, y sin perjuicio del deber que tienen los proponentes de informarse al respecto, se tienen los siguientes:

Ítem	Impuestos	Porcentaje
1	Estampilla pro- universidad	1,0 %
2	Estampilla pro-adulto mayor	4,0%
3	Tasa pro-deporte y recreación	1,5%
4	Estampilla pro-hospital	1.0%
5	Estampilla pro-Cultura	2,0%
6	Estampilla para la justicia familiar	2,0%
7	Retención ICA	1%
8	Retefuente	Según normatividad
9	RetelVA	Según normatividad

Los proponentes serán responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable, y el Municipio no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

En todo caso, corresponde al Contratista sufragar todos los impuestos que le correspondan de conformidad con la normatividad vigente.

7.2. Forma de pago o desembolso de los recursos:

Se realizarán pagos parciales, según actividades ejecutadas previo recibido de satisfacción por parte del supervisor del contrato, a su vez estará sujeto al giro de los recursos del departamento de Antioquia a través de la Secretaría de Educación.

Previo presentación de la factura electrónica y acta de avance, previa presentación del informe y visto bueno del supervisor, una vez verificado el cumplimiento del objeto, su alcance y las demás obligaciones legales y contractuales, por parte del contratista, previa presentación de la cuenta de cobro acompañada del soporte fotográfico y los demás soportes que hubiera lugar, copia del pago a los aportes del sistema general de seguridad social integral y aval (acta de avance) por parte del supervisor para el pago respectivo. De conformidad con el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015. El Municipio realizará las retenciones de ley a las que haya lugar.

Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Jardín, Antioquia, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo
Página 51 de 68

Los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como a los propios del Municipio de Jardín, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

Se aclara que debido a que el dinero destinado para el pago de las manipuladoras de alimentos no constituye un ingreso y/o utilidad para el futuro contratista proveedor, sino que solamente tendrán una administración de los mismos, el valor de este concepto no será tenido en cuenta para la liquidación de deducciones y retenciones en las respectivas facturas presentadas.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN

Municipio de Jardín, Antioquia. Las entregas de alimentos se realizarán en las instituciones educativas del área urbana y rural indicadas anteriormente, el proveedor contratista deberá entregar de manera separada y marcada por cada institución educativa cada paquete alimentario.

9. SUPERVISIÓN

La ejecución del contrato contará con una supervisión que será ejercida directamente por la entidad, Municipio de Jardín, a través de la Secretaría de Educación y Deporte, adscritos a la planta de cargos de la misma entidad.

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo establecido será hasta el 28 de noviembre de 2026, o hasta agotar presupuesto, sujeto a las novedades del calendario escolar.

11. REQUISITOS HABILITANTES

- VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

Se considerarán HÁBILES aquellas propuestas que obtengan la calificación “ADMISIBLE” en todos los requisitos habilitantes establecidos en este pliego de condiciones, así:

REQUISITO

Capacidad Jurídica
Condiciones de Experiencia
Capacidad Financiera

CALIFICACIÓN

Admisible / No Admisible
Admisible / No Admisible
Admisible / No Admisible





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 52 de 68

Capacidad Técnica

Admisible / No Admisible

El proponente que no cumpla estos requisitos, no continuará en el proceso de selección.

11.1. CAPACIDAD JURÍDICA (ADMISIBLE – NO ADMISIBLE)

En el presente proceso de selección pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o cualquier otro tipo de asociación; cuyo objeto social esté directamente relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos la duración total del contrato y hasta que se dé la respectiva liquidación del contrato.

El Municipio de Jardín también revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, el proponente deberá suministrar del boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Los oferentes que se presenten en calidad de consorcio o unión temporal, deberán cumplir además con los siguientes requisitos:

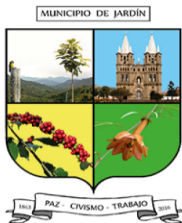
- a) Los miembros del Consorcio o Unión Temporal deberán señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, y responderán solidariamente frente al Municipio, por todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato. De igual manera, deberán indicar su porcentaje de participación y anexar el poder que designa el representante legal del consorcio o de la unión temporal.
- b) Los integrantes del consorcio o unión temporal no podrán ceder su participación en los mismos a terceros, sin previa autorización escrita de El Municipio. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.
- c) El mínimo porcentaje de participación para un consorciado o unido temporalmente es del treinta por ciento (30%). Se advierte a los consorciados o unidos temporalmente, que cuando sobrevenga inhabilidad o incompatibilidad a uno de sus miembros, con anterioridad a la adjudicación del contrato, se entenderá, para todos los efectos, que la propuesta fue presentada exclusivamente por el o los miembros no inhabilitados y para la evaluación de la oferta solo se tendrán en cuenta la capacidad residual de contratación, la experiencia, la capacidad financiera y los requisitos jurídicos que cumplan los miembros no inhabilitados, debiendo sustituir la garantía de seriedad de oferta por otra donde ellos figuren como exclusivos tomadores de la misma, dentro del término establecido para el efecto, a menos que manifiesten su voluntad de no continuar adelante en el proceso de selección caso en el cual podrán retirar su propuesta.

Se advierte que, cuando la inhabilidad o incompatibilidad sobrevenga a uno de sus miembros con posterioridad a la adjudicación del contrato, se entenderá, para todos los efectos, que renuncia a su



Nit: 890.982.294-0
Palacio Municipal - Carrera 3 #10-10
PBX: 845 55 50 - Código Postal: 056050
www.eljardin-antioquia.gov.co





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 53 de 68

ejecución, debiendo cederlo a un tercero que reúna los requisitos y calidades exigidos, previa aprobación escrita de El Municipio, obligándose a sustituir la garantía única Contractual por otra donde figuren como exclusivos tomadores los miembros no inhabilitados y el cesionario de los derechos y obligaciones del inhabilitado.

11.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN.

Si el proponente es una persona jurídica, la carta de presentación deberá ser firmada por su representante legal quien debe estar debidamente facultado, indicando al pie de la firma el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de consorcios o uniones temporales, deberá estar firmada por el representante designado. El contenido de la carta de presentación, corresponderá con el texto del modelo que se anexa (Anexo 1 – Presentación de la propuesta presentada).

11.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

El Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o cualquier otra forma de asociación, deberá presentar con su propuesta, el certificado sobre su existencia y representación legal, con fecha de expedición inferior a 30 días al momento de presentar la propuesta.

11.1.2.1. CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL.

Las personas naturales deberán presentar su certificado de registro mercantil. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a un (1) mes contado a partir de la fecha de cierre de la contratación

11.1.2.2. AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA O ASAMBLEA DE SOCIOS

Cuando el Representante Legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, en razón a la cuantía, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano competente de la sociedad, de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal, o el documento donde acredite su autorización para participar en la contratación, firmar la propuesta y suscribir el contrato en el evento de salir favorecido.

Esta observación también es válida para los miembros del consorcio o unión temporal.

11.1.3. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT).





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 54 de 68

Fotocopia del Registro Único Tributario -RUT-, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales –DIAN-. Los códigos de la actividad económica deben ser acordes al presente proceso de selección

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales deberá presentarse el RUT de cada uno de sus integrantes

11.1.4. FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural que presenta la oferta.

En caso de presentarse en forma asociativa ya sea por consorcio o unión temporal se deberán presentar las fotocopias de las cédulas de ciudadanía de cada uno de los representantes legales que conforman dicha asociación

11.1.5. CERTIFICADO DEL RUP

El Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural.

CLASIFICACIÓN UNSPSC

Aportar certificado de Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de la jurisdicción del oferente o de cada uno de los oferentes en caso de consorcio o unión temporal y con fecha de expedición inferior a 30 días al momento de presentar la propuesta, antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección, donde certifique su inscripción, clasificación y calificación como proveedor, hasta el tercer nivel de alguno de los códigos que a continuación se relacionan:

CODIGO	DESCRIPCIÓN
50151600	Grasas y aceites comestibles
50221100	Cereales
50131700	Productos de leche y mantequilla
50193000	Bebidas y comidas infantiles



CODIGO	DESCRIPCIÓN
50424500	Lentejas secas
50221300	Harina y productos molidos
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50161500	Chocolate, azúcares, edulcorantes productos
80141700	Distribución
81141500	Control de calidad
81141600	Manejo de cadena de suministro
78101800	Transporte de carga por carretera
73151600	Servicio de empaque
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
81141601	Logística

11.1.6. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se debe anexar el documento suscrito por sus integrantes, en el cual se demuestre el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993, tales como:

- Indicar en forma expresa si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal.
- Designar para todos los efectos el representante del Consorcio o la Unión Temporal.
- Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del Consorcio o la Unión Temporal y sus respectivas responsabilidades.
- Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la Unión Temporal, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio.
- Señalar la duración del Consorcio o la Unión Temporal, la cual no podrá ser inferior a la duración del contrato y un año más.



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 56 de 68

Si los miembros del Consorcio o la Unión Temporal o alguno de ellos, es persona jurídica, debe adjuntar a la propuesta el certificado de existencia y representación legal, atendiendo lo exigido para estos documentos en el presente pliego de condiciones. (Anexo 8)

11.1.7. GARANTÍA PARA CUBRIR LOS RIESGOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO.

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del MUNICIPIO de JARDIN una Garantía Única, con una compañía de seguros legalmente establecida en el país, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

A. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA.

El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor equivalente al 10% de presupuesto oficial y con una vigencia de tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre de la contratación. Esta garantía podrá consistir en una póliza expedida por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia o en una garantía bancaria. El beneficiario es el Municipio de El Jardín. Para consorcios o uniones temporales, la póliza de seriedad deberá presentarse a nombre de los integrantes del consorcio. La no inclusión de la garantía de seriedad de la propuesta será causal de rechazo de la oferta.

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

La suficiencia de la garantía será verificada por el valor asegurado quedará a favor del Municipio de Jardín cuando el proponente incumpla alguno de los casos citados.

La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de esta última.

El oferente además de la garantía de seriedad deberá adjuntar recibo de pago de la garantía en caso de ser póliza de seguros.

De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1° del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el contrato estatal adjudicado, incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada, y el Municipio de Jardín podrá adjudicarlo, dentro de los





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 57 de 68

quince (15) días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

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

11.1.8. PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

En virtud de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el proponente deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando a ello haya lugar. Si el proponente es persona jurídica, dicho pago deberá acreditarlo mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal. (Anexo 3)

Esta exigencia también se acreditará por parte del contratista para efectos de cada pago derivado del contrato.

Si el proponente es persona jurídica, el pago de dichos aportes deberá acreditarlo mediante certificación expedida por el representante legal de la misma. Si la persona jurídica es una sociedad de las obligadas a tener Revisor Fiscal, de conformidad con lo establecido en el artículo 203 del Código de Comercio, en concordancia con los artículos 13 y 74 de la Ley 43 de 1990, la certificación deberá estar suscrita por quién figure nombrado como Revisor Fiscal.

En este evento, la certificación se deberá acompañar con copia de la Tarjeta Profesional que acredite la calidad de contador del Revisor Fiscal que la suscribe y copia del respectivo certificado de vigencia de la tarjeta profesional expedido por la Junta Central de Contadores.

Esta exigencia es aplicable a cada uno de los miembros de un Consorcio o una Unión Temporal.

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

11.1.9. BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES, CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 58 de 68

El proponente no deberá encontrarse inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60, Ley 610 de 2000), no deberá presentar antecedentes disciplinarios (Artículo 174 de la Ley 734 de 2002), no deberá figurar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (Artículo 182 Código Nacional de Policía) ni deberá presentar antecedente judicial (Policía Nacional), situación que será verificada por la Entidad Contratante. Igual requisito deberá cumplir: 1) el Representante Legal de las personas jurídicas, 2) el representante de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, 3) los integrantes de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus respectivos representantes legales y 4) el proponente persona natural individual o integrante de alguna de las formas asociativas.

11.1.10. CONSULTA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

Se deberá aportar el certificado de la Policía Nacional.

11.1.11. RELACIÓN DE MULTAS O SANCIONES DEL PROPONENTE

El proponente deberá diligenciar y firmar el formato establecido por EL CONTRATANTE, donde se indicarán las multas y las sanciones que le hayan sido ejecutoriadas durante los últimos () años por incumplimiento en el desarrollo de otros contratos, contados a partir de la apertura de la presente contratación (Anexo 10).

11.1.12. CERTIFICADO DE NO ESTAR INCURSO EN CAUSALES DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El interesado deberá diligenciar y firmar el formato establecido por el contratante (Anexo 5)

11.1.13. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El proponente deberá diligenciar y firmar el formato establecido por el contratante (anexo2)

11.1.14. FICHA TÉCNICA

11.2. EXPERIENCIA GENERAL

El interesado en presentar propuesta en el procedimiento de selección deberá acreditar con el respectivo certificado de existencia y representación legal una constitución no inferior a diez (10) años





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 59 de 68

contados hasta la fecha del cierre del procedimiento de selección. En caso de presentarse como proponente plural, esta experiencia no será acumulable entre los asociados.

11.2.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA: Acreditación de experiencia en el Registro Único De Proponentes – RUP

Los interesados que deseen participar en el presente proceso de selección, ya sea persona natural, jurídica o integrantes de un consorcio o unión temporal, deberán allegar junto con su propuesta certificado de registro único de proponentes de la Cámara de Comercio y cuya fecha de expedición no sea superior a treinta (30) días, antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Adicionalmente, cada interesado deberá acreditar experiencia de dos (2) contratos celebrados, ejecutados y liquidados, cada uno por un monto igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de este procedimiento de selección verificable en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio respectiva en la clasificación de bienes, obras y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), cada contrato deberá estar clasificado en al menos ocho (8) de los siguientes códigos:

CODIGO	DESCRIPCIÓN
50151600	Grasas y aceites comestibles
50221100	Cereales
50131700	Productos de leche y mantequilla
50193000	Bebidas y comidas infantiles
50424500	Lentejas secas
50221300	Harina y productos molidos
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50161500	Chocolate, azúcares, edulcorantes productos
80141700	Distribución
81141500	Control de calidad
81141600	Manejo de cadena de suministro
78101800	Transporte de carga por carretera





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 60 de 68

CODIGO	DESCRIPCIÓN
73151600	Servicio de empaque
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
81141601	Logística

Las certificaciones deben de contener la siguiente información:

Nombre del cliente, contacto con teléfono, valor del contrato, objeto del contrato y evaluación del servicio. Diligenciar anexo 4.

El oferente deberá indicar los contratos a los cuales requiere se le haga la verificación de cumplimiento de los requisitos anteriormente descritos reportados en el RUP.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales cada uno de los integrantes de la forma asociativa deberá aportar experiencia para cumplir las condiciones exigidas en la experiencia específica

11.3. CAPACIDAD FINANCIERA.

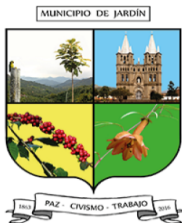
El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP vigente y en firme.

11.3.1. Indicadores de capacidad financiera

Indicador	Índice requerido
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 1,50
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0.55
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 2.0

Para la verificación de la Capacidad Financiera (CF) se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP para aquellos proponentes individuales o integrantes de una forma asociativa que hayan realizado la inscripción, actualización o renovación de su RUP.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 61 de 68

Cuando se trate de Proponente Plural, cada indicador se evalúa mediante la sumatoria ponderada de los componentes del indicador, tomando para el efecto el valor del componente acreditado por cada integrante multiplicado por su respectiva participación en la figura asociativa, así:

$$Indicador_x = \frac{\sum_i^n (NumeradorAcreditadoProponente_i \times Participación_i)}{\sum_i^n (DenominadorAcreditadoProponente_i \times Participación_i)}$$

Dónde: x corresponde a los indicadores de liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de intereses. n corresponde al número de integrantes del proponente plural. Para el caso del Proponente Plural, todos los integrantes que lo conforman deben aportar el Registro Único de Proponentes.

Para los indicadores que son valores absolutos, como el capital de trabajo y el patrimonio se calcularán con la sumatoria de los indicadores de los integrantes del proponente plural.

Toda vez que el cálculo del indicador de liquidez y del indicador de razón de cobertura de interés puede dar una indeterminación (división por cero), si se materializa la hipótesis anterior y el proponente se presenta: a) A título individual, se considera que “cumple”, b) En alguna de las formas asociativas permitidas por la ley donde el cálculo de los indicadores de todos los integrantes es indeterminado, se considera que “cumple” y c) En las formas asociativas permitidas por la ley donde el cálculo de los indicadores de todos los integrantes no es indeterminado, en este caso entre el(los) integrante(s) a(los) cual(es) se le(s) pueda calcular el(los) indicador(es) respectivo(s) deberán acreditar tal(es) indicador(es) teniendo en cuenta que para este caso en particular el indicador de la forma asociativa se obtendrá del promedio de los indicadores del(los) integrante(s) a(los) cual(es) se le(s) pueda calcular el(los) indicador(es) respectivo(s).

Sin perjuicio de lo anterior, ni el proponente individual ni ninguno de los integrantes de las formas asociativas permitidas por la ley podrá(n) acreditar un indicador de razón de cobertura de intereses menor que cero (0) so pena de considerar la propuesta como “no cumple” la capacidad financiera.

11.3.2. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

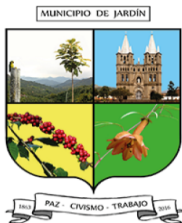
El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP vigente y en firme.

Indicadores de capacidad organizacional

Indicador	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a 0.06
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0.04

Cuando se trate de Proponente Plural, cada indicador se evalúa mediante la sumatoria ponderada de los componentes del indicador, tomando para el efecto el valor del componente acreditado por cada integrante multiplicado por su respectiva participación en la figura asociativa, así:





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo
Página 62 de 68

$$Indicador_x = \frac{\sum_i^n (NumeradorAcreditadoProponente_i \times Participación_i)}{\sum_i^n (DenominadorAcreditadoProponente_i \times Participación_i)}$$

Donde: x corresponde a los indicadores de rentabilidad de patrimonio y rentabilidad de activos. n corresponde al número de integrantes del proponente plural.

Sin perjuicio de lo anterior, ni el proponente individual ni alguno de los integrantes de las formas asociativas permitidas por la ley podrá(n) acreditar un indicador de rentabilidad sobre el patrimonio y/o rentabilidad sobre activos menor que cero so pena de considerar la propuesta como “no cumple” la capacidad organizacional.

11.3.3. INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PROPONENTES EXTRANJEROS:

Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

- (i) Balance general
- (ii) Estado de resultados

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

11.4. CAPACIDAD TÉCNICA

Conforme a lo descrito, para verificar la capacidad y cumplimiento técnico, se tendrá en cuenta los siguientes ítems:

COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	El proponente deberá allegar certificación, donde acredite su compromiso en el cumplimiento de las especificaciones técnicas para la ejecución del contrato, conforme a los lineamientos técnicos de la Resolución 24371 de 2016.
CONCEPTO SANITARIO DE BODEGAS DE ALMACENAMIENTO	Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el Proponente deberá contar con una bodega de almacenamiento y deberá contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del Municipio donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento con fecha de expedición no superior a un año.
	Para el transporte de los alimentos, el Proponente deberá allegar



CONCEPTO SANITARIO DE VEHICULOS	certificación donde acredite el cumplimiento • Concepto Sanitario Favorable de los vehículos transportadores de alimentos que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos. • De que los vehículos utilizados cumplen con los lineamientos definidos en el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social • De que los vehículos utilizados para el transporte de alimentos cumplen con los requisitos establecidos en el artículo cuarto de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. • De que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos en el vehículo de transporte de alimentos, cuentan certificado de buenas prácticas de manipulación, según lo definido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013
--	---

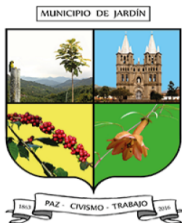
11.5. SUBASTA

11.5.1. PROPUESTA ECONÓMICA.

Los proponentes deberán presentar su oferta especificando el valor unitario de lo que ofrece incluyendo el valor del IVA si es el caso. Los precios unitarios y valores totales deben escribirse en forma legible y siempre a tinta, sin enmendaduras, ni tachaduras, en el formulario de cantidades suministrado por la Entidad, igualmente el representante legal deberá firmar cada una de las hojas del mismo, de conformidad con el anexo de la propuesta, so pena de rechazo de la oferta o inhabilitación del proponente.

Las fórmulas establecidas realizarán las operaciones mediante el sistema de **REDONDEO** ajustando los valores resultantes al **PESO**, bien sea por exceso o por defecto, es decir, si las cifras en decimales son iguales o superiores a CINCUENTA (50) se ajustarán por exceso, si son inferiores a CINCUENTA (50) se ajustarán por defecto

12. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 64 de 68

Para que una subasta pueda llevarse a cabo en los términos del Decreto 1082 de 2015 deberán resultar habilitados para presentar lances de precios por lo menos dos (2) proponentes.

El resultado de la verificación de los requisitos habilitantes se publicará de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082/2015. En dicho informe se señalarán los proponentes que no se consideran habilitados y a los cuales se les concederá un plazo para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas. Luego de verificados y subsanados los requisitos habilitantes, si a ello hubiere lugar, el municipio procederá a llevar a cabo la subasta dentro de los plazos fijados en el pliego de condiciones.

Si sólo un oferente resultare habilitado para participar en la subasta, la entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial indicado en el pliego de condiciones.

12.1. Audiencia de subasta inversa electrónica y adjudicación.

En el lugar, fecha y hora establecida, se llevará a cabo la audiencia pública para presentar lances de mejora de precio, solo con los proponentes que hayan resultado habilitados para participar.

El procedimiento a seguir será el siguiente:

- a) Se verificará la capacidad para efectuar lances de mejora de propuestas. Solo podrán presentar pujas para la mejora de ofertas, el representante legal del proponente o la persona que éste por escrito y expresamente haya autorizado para el efecto. El Municipio hará la verificación de rigor, en la última eventualidad de acuerdo con el respectivo certificado de la Cámara de Comercio. En caso de detectarse el incumplimiento de este requisito por parte del oferente favorecido se adjudicará al siguiente en orden de elegibilidad y así sucesivamente.
- b) Antes de iniciar la subasta, a los proponentes se les distribuirán sobres y formularios para la presentación de sus lances. En dichos formularios se deberá consignar únicamente el precio ofertado por el proponente o la expresión clara e inequívoca de que no se hará ningún lance de mejora de precios.
- c) La entidad verificará las ofertas iniciales de precio y comunicará a los participantes en la audiencia, únicamente, cuál fue la menor de ellas, absteniéndose de nombrar al proponente que realizó la oferta.
- d) El Municipio durante la audiencia otorgará a los proponentes un término conjunto de dos (2) minutos para hacer el lance que mejore la menor postura económica propuesta inicialmente resultante de la apertura de las propuestas iniciales.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 65 de 68

- e) En el tiempo señalado en el literal d) precedente, se efectuarán tantas rondas de oferta como sea posible efectuando cada oferente un solo lance por ronda y una vez recibidos se registrarán los lances válidos y se ordenarán descendientemente, dando lectura solo a la menor oferta para luego pasar a otra ronda hasta que no se presenten nuevas ofertas o hasta que se agote el tiempo para efectuar las mismas.
- f) El porcentaje mínimo de mejora de la oferta será del 0,2% del valor de la menor oferta, por debajo del cual no se considerará válido un lance. Los proponentes que no presentaron un lance no válido no podrán seguir presentándolo durante la subasta y se tomará como su oferta definitiva el último válido.
- g) En caso de presentarse empate se aplicara los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082/2015.
- h) Una vez adjudicado el contrato, la entidad hará público el resultado del certamen, incluyendo la identidad de los proponentes.

La adjudicación del procedimiento de selección que resulte de la presente convocatoria, se hará el mismo día al final de la Audiencia referida, teniendo en cuenta la propuesta más favorable a la entidad y mediante Resolución motivada cuyo texto se leerá antes del cierre de la Audiencia de Subasta Inversa Presencial, por lo cual se entiende que el adjudicatario queda notificado en la misma.

La Resolución se publicará en el espacio correspondiente a este proceso de selección en el portal oficial www.colombiacompra.gov.co.

13. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.

De acuerdo con el Art. 2.2.1.1.1.6.1. SUBSECCIÓN 6 del Decreto 1082 DE 2015: "(...)"

Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis Riesgo. Entidad Estatal debe dejar constancia de análisis en los Documentos del Proceso. "...", Se adjunta al presente documento anexo número 2 del estudio del sector, en donde se inserta el análisis de riesgos y forma de mitigarlos, por lo tanto, se podrá consultar en el archivo en mención.

De acuerdo al artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los lineamientos del manual de riesgos expedido por Colombia Compra eficiente esta entidad ha definido como riesgos dentro de la ejecución del contrato de Suministro, el Municipio de JARDÍN, presenta la siguiente matriz de riesgos:





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 66 de 68

Un riesgo, en términos generales, es la imposibilidad de que un evento pueda afectar a una persona o un bien, en forma adversa o favorable, en el logro de determinados objetivos, en el ejercicio o goce pacífico de un derecho o en la satisfacción plena de necesidades.

Por lo anterior un riesgo involucrado en la contratación estatal es toda aquella circunstancia prevista durante la distribución de riesgos que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tiene la virtualidad de alterar el equilibrio contractual y financiero del mismo. Debe aclararse que estos riesgos previsible involucrados en la contratación estatal son únicamente aquellas alteraciones normales de la actividad que se habrán de distribuir entre las futuras partes en el contrato estatal, sean internos o externos a ellas:

TIPIFICACIÓN	ASIGNACIÓN	ESTIMACIÓN
Riesgo por entrega de información errada. Se materializa cuando la entidad entrega, para la ejecución del contrato información errada o desactualizada y el contratista ejecuta el objeto contractual y sus obligaciones con dicha información.	Lo asume la entidad pública contratante	El costo de las actividades o suministros junto con los gastos realizados
Riesgo por uso o información errada. Al contrario del anterior, se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones debe recopilar la información o usar la que se encuentra en su poder y esta no corresponde para el desarrollo del contrato.	Lo asume el contratista	No se reconocerá costo alguno al contratista por la entrega de productos con fundamento en información errada.
Riesgo por demora en las aprobaciones previas de productos o diseños por parte de comités de la entidad. Se materializa cuando para la producción de un servicio, diseño o concepto se requiere de aprobación previa de una dependencia o comité de la entidad y este no se da en el plazo acordado.	NO APLICA	NO APLICA



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 67 de 68

Riesgos por conceptos errados. Se materializa cuando el producto del contrato, el concepto, no es acorde con lo requerido por la entidad y depende si las obligaciones son de medio o resultado pues solo opera cuando la obligación es de resultado que en su mayoría son los que se pueden validar aplicando la ciencia natural. Cada caso se debe analizar en particular.	Lo asume el contratista	No se reconocerá costo alguno al contratista por la entrega de productos con fundamento en información errada.
Riesgo ambiental Nota: Se materializa cuando no se cumplen las normas ambientales. El contratista debe velar y aplicar las normas y reglamentos sobre la materia. Cualquier incumplimiento, sanción o daño puede afectar el equilibrio económico.	Lo asume el contratista	No se reconocerá suma alguna y el contratista deberá subsanar los errores o fallas que allá cometido
Riesgos por la estimación de precios o costos Nota: Se presenta o materializa cuando el contratista reclama que los costos ofrecidos son bajos a los del mercado. Diferente es el hecho del príncipe o la teoría de la imprevisión	Este riesgo lo debe asumir el contratista, quien propuso o acepto los precios en el proceso	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas
Disponibilidad de materiales o insuficiencia de proveedores.	NO APLICA	NO APLICA
Riesgos por incumplimiento de las obligaciones	Todos los riesgos que se hagan efectivos, con culpas del contratista serán de su cargo y no podrán en ningún evento, compensarse o reconocerse, si afectan alguna de las obligaciones contractuales o el objeto del contrato se procederá a exigir el siniestro garantizado en la respectiva garantía única.	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas

Riesgo por servicios adicionales Nota: Se materializa cuando se requieren servicios o suministros complementarios o adicionales a los contratados necesarios para que el objeto de los servicios satisfaga completamente la necesidad de contratación funcionalidad de la obra contratada.	A cargo de la entidad: Si son necesarias y en beneficio del interés general la asumirá la entidad previa al cumplimiento de los requisitos legales contractuales; esto es, disponibilidad previa y documento adicional registrado y la ampliación de las garantías. A cargo del contratista: Si realiza los servicios sin las autorizaciones legales y disponibilidades mencionadas lo asume el contratista.	El valor correspondiente a los servicios adicionales.
Riesgo por incumplimiento de subcontratistas Nota: Se materializa si el personal del contratista incumple sus obligaciones contractuales	Lo debe asumir el contratista, quien tiene el control y la supervisión de dichos contratos	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas.
Riesgos por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales Nota: Se materializa cuando los trabajadores del contratista sufren accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.	Lo debe asumir el contratista	No se reconoce suma alguna al contratista y si se genera algún perjuicio a la entidad se debe interponer las multas, clausula y garantías respectivas
Enfermedades Pandémicas o virus	Lo asume el contratista	No se reconocerá suma alguna y el contratista deberá coordinas con el Contratante las posibles formas de mitigar la situación
Aumento del valor de los productos solicitados	Lo asume el contratista	No se reconocerá suma alguna y el contratista deberá subsanar los errores o fallas que allá cometido

14. GARANTÍAS

El Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá, a favor del Municipio, como mecanismo de cobertura del riesgo derivado del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales, cualquiera de las garantías autorizadas por el Decreto 1082 de 2015, a saber: (1) Pólizas de seguros (2) Fiducia mercantil en garantía (3) Garantía bancaria a primer requerimiento



ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 69 de 68

(4) Endoso en garantía de títulos valores y depósito de dinero en garantía, otorgadas por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, o una sociedad fiduciaria, o una entidad financiera sometida a vigilancia y control de la Superintendencia Financiera, legalmente establecida en Colombia, con el fin de cubrir los perjuicios derivados de las obligaciones, así:

AMPAROS EXIGIBLES	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Duración del contrato y 6 meses mas
Calidad del Servicio	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Duración del contrato y 6 meses mas
Pago de salarios y prestaciones sociales	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato	Vigencia del contrato y 3 años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	200 SMLMV.	Duración del contrato

El asegurado y/o beneficiario será el **MUNICIPIO DE JARDÍN ANTIOQUIA**

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, la póliza de responsabilidad civil extracontractual deberá contener las siguientes coberturas adicionales:

Cada una por el 100% del valor asegurado

Daño emergente y lucro cesante	Evento/vigencia
Perjuicios extra patrimoniales	Evento/vigencia

Cada una por el 30% del valor asegurado

Responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas	Evento/vigencia
Patronal	Evento/vigencia
Cruzada	Evento/vigencia
Parqueaderos	Evento/vigencia
Vehículos propios y no propios	Evento/vigencia
Bienes bajo cuidado, control y custodia	Evento/vigencia

En la póliza de responsabilidad extracontractual solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida. Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada no serán admisibles.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación
y Deportes.

Estudio Previo

Página 70 de 68

Este amparo deberá presentar cláusula de no cancelación o no renovación a noventa (90) días.

En el evento en que no se llegare a liquidar el contrato dentro del término previsto de Seis (6) meses, después de terminado el plazo de ejecución del mismo, se ampliará la vigencia de la garantía única para el amparo de Cumplimiento por 24 meses más, de conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Para este efecto, el interventor o supervisor según sea el caso, deberá verificar el cumplimiento de esta obligación y requerir oportunamente al contratista de ser necesario, para que proceda con la ampliación de la vigencia de la garantía, en cuyo caso, los gastos que se deriven de la ampliación de la vigencia de la garantía también deberá asumirlas el contratista.

De igual manera, en cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso. El incumplimiento de la obligación del contratista de mantener la suficiencia de la garantía, facultará al Municipio para declarar la caducidad del contrato.

15. INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Artículo 2.2.1.2.4.1.1. y ss. del Decreto 1082 de 2015.

De acuerdo con el numeral 8 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, a continuación se analiza, de conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en procesos de contratación en el link (https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/cce_manual_acuerdos_comerciales_web_0.pdf Consultado el 28 de febrero de 2017). Establece que Los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para los proponentes, bienes y servicios de origen extranjero

Colombia Compra Eficiente pone a disposición de los participantes del sistema de compra pública en su página web (<http://www.colombiacompra.gov.co/compradores/secop-i/valores-partir-de-los-cuales-son-aplicables-los-acuerdos-comerciales>) los valores a partir de los cuales los Acuerdos Comerciales son aplicables a los Procesos de Contratación. Basado en esta información se establece que el proceso de selección que se requiere se encuentra cobijado por los siguientes acuerdos comerciales: Alianza del Pacífico (sólo para Chile y Perú), Chile, Corea, Estados AELC (Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza), Estados Unidos, Costa Rica, la Unión Europea y decisión 439 de 1998 de la CAN, esto teniendo en cuenta los criterios y valores publicados por la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente conforme se indica a continuación y los cuales se encuentran vigentes hasta el 31 de diciembre de 2017. Fuente https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/cce_manual_acuerdos_comerciales_web_0.pdf





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo

Página 71 de 68

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales. En consecuencia las Ofertas de servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratadas como Ofertas de bienes y servicios nacionales y tendrán derecho al puntaje para estimular la industria nacional de que trata el pliego de condiciones.

Acuerdo Comercial		Umbral Entidades Estatales del nivel municipal y departamental	Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Peru	Bienes y servicios \$655'366.000 COP Servicios de construcción	SI	SI	NO	SI
	Chile	\$16.384'153.000 COP				
	México	N/A	NO	N/A	N/A	NO
Canadá		N/A	NO	N/A	N/A	NO
Chile		Bienes y servicios \$643'264.000 COP Servicios de construcción \$16.081'602.000 COP	SI	SI	NO	SI
Corea		Bienes y servicios \$655'366.000 COP Servicios de construcción \$49.152'459.000 COP	SI	SI	NO	SI
Estados AELC (Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza)		Bienes y servicios \$852'074.000 COP Servicios de construcción \$21.301'857.000 COP	SI	SI	NO	SI
Estados Unidos y Costa Rica		Bienes y servicios \$1.162'733.000 COP Servicios de construcción \$16.389'628.000 COP	SI	SI	NO	SI
México		N/A	NO	N/A	N/A	NO

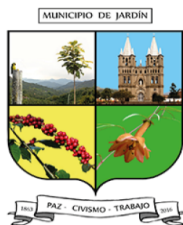
REGIMEN LEGAL

El presente estudio previo se realiza de conformidad con lo estipulado en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, concordante con el decreto 1082 de 2015 y demás normas pertinentes con la materia.


JUANITA LÓTERO RENDÓN.

Secretaria de Educación y Deportes.





ALCALDÍA DE JARDÍN.

Secretaría de Educación y Deportes.

Estudio Previo
Página 72 de 68

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó	Juanita Lotero Rendón- Secretaria de Educación y Deportes		02/09/2026
Revisó	Luz Nelly Jaramillo Ángel- Subsecretaria de Servicios Administrativos		02/09/2026
Revisó	Juan José Agudelo Posada - Asesor jurídico		02/09/2026
Aprobó	Juanita Lotero Rendón- Secretaria de Educación y Deportes		02/09/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma.			

