DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

MUNICIPIO DE JARDÍN

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

CONVOCATORIA PÚBLICA
SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA NO. S.A.S.I 011 DE 2026

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.

1. RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LOS PROPONENTES

Antes de preparar la propuesta, lea cuidadosamente los Pliegos de Condiciones. Esto evitará errores u omisiones que impidan tener en cuenta su propuesta para el proceso de evaluación, verificación y calificación.

Los proponentes deben estudiar minuciosamente toda la información contenida en el Pliego de Condiciones y analizar las circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, los costos y el plazo de ejecución del proyecto.

De manera general, se recomienda al proponente tener en cuenta toda la información suministrada y las condiciones de ejecución para la elaboración de la propuesta; observar todos los requerimientos legales, jurídicos, técnicos y económicos señalados en este documento.

Antes de entregar la oferta, verifique que se haya incluido la totalidad de los documentos exigidos. Revise si están debidamente firmados, actualizados, etc. Preséntelos siguiendo el orden señalado en los Pliegos de Condiciones.

Revise la garantía de seriedad de la propuesta. La vigencia y el valor asegurado no pueden ser inferiores a los establecidos en el Pliego de Condiciones. Debe ser expedida a favor del municipio de Jardín. Revise que el objeto de la póliza coincida con el de la oferta que presenta.

La oferta debe presentarla quien tenga la representación legal de la persona jurídica. Su nombre será verificado con el que aparece en la cédula de ciudadanía y el certificado de la Cámara de Comercio. Sí usa una sigla ésta debe estar autorizada en el certificado de la Cámara de Comercio.

En desarrollo de la carga de sagacidad que corresponde al proponente, tiene la obligación de enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución, resolver previamente las inquietudes que le suscite este Pliego de Condiciones, según el caso. Por los principios de lealtad procesal y buena fe deberá advertir a la administración de los errores o inconsistencias que advierta en este documento.

I. Introducción

El Municipio de Jardín pone a disposición de los interesados el Pliego de Condiciones para la selección del contratista para la celebración del contrato de 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.

El presente Proceso de Contratación se encuentra identificado con el número S.A.S.I 011/2026.

Los estudios y documentos previos que incluyen el análisis del sector, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos está a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP II–. Los interesados pueden presentar observaciones al presente documento en la oportunidad establecida para el efecto en el Cronograma.

La selección del contratista se realiza a través de selección abreviada Subasta Inversa. – Contrato de suministro.

CAPÍTULO I

I. ASPECTOS GENERALES

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

De conformidad con el Artículo 66 del Ley 80 de 1993 , la Ley 850 de 2003 y el Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021, el municipio, convoca a las veedurías ciudadanas para que intervengan y desarrollen su actividad durante las etapas pre-contractual, contractual y post-contractual en el presente proceso de selección, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en la página web del Portal Único de Contratación - SECOP II: www.colombiacompra.gov.co. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

B. Compromiso anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 2 en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

D. Comunicaciones

La correspondencia debe cargarse en el proceso publicado en la página web del Portal Único de Contratación - SECOP II: www.colombiacompra.gov.co. La comunicación debe contener: (a) el número del Proceso de Contratación S.A.S.I 011/2026; (b) los datos del remitente que incluyen nombre, dirección física, dirección electrónica y teléfono; (c) identificación de los anexos presentados con la comunicación. Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están en la sección V del presente documento. Las comunicaciones y solicitudes enviadas a la Entidad Contratante, solamente serán tenidas en cuenta para los propósitos del Proceso de Contratación cuando sean radicadas a través

del canal que corresponda. La Entidad Contratante responderá las comunicaciones en la página web del Portal Único de Contratación - SECOP II: *www.colombiacompra.gov.co.*
Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están contempladas del presente documento.

Las comunicaciones y solicitudes enviadas al Municipio de Jardín por canales distintos a los mencionados no serán tenidas en cuenta por Municipio de Jardín hasta que sean remitidas por uno de los medios descritos en la presente sección. El Municipio de Jardín dará respuesta a las observaciones a través de SECOP II.

E. Idioma

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados y presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original.

Para el momento de la Adjudicación, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en lengua extranjera, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

F. Legalización de documentos otorgados en el Exterior

Los documentos presentados por el Proponente no requieren legalización alguna salvo por lo establecido en la presente sección respecto de los documentos otorgados en el exterior y por los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante notario público.

El Proponente debe presentar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización de acuerdo con la Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros y la Ley 1564 de 2012. Para el momento de la Adjudicación el Proponente debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de conformidad con la normativa aplicable.

G. Conversión de monedas

Los Proponentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos.

Si están expresados originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de América, deben convertirse a ésta moneda utilizando para ello el valor correspondiente con el siguiente procedimiento de conversión: Equivalencia de la respectiva moneda a dólares de los Estados Unidos de América.

Una vez que se tengan las cifras en dólares de los Estados Unidos de América o si la información se presenta originalmente en dicha moneda, para la conversión a pesos colombianos se debe tener en cuenta la tasa representativa

del mercado certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de corte de los estados financieros.

II. DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1882 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones	
Adjudicación	Es la decisión final de [Nombre de la Entidad Estatal contratante], expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Anexo	Es el conjunto de formatos y documentos que se adjuntan al presente Pliego de Condiciones y que hacen parte integral del mismo.
Contratista	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Contratación.
Contrato	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre [Nombre de la Entidad Estatal
Oferta	Es la propuesta presentada a [Nombre de la Entidad Estatal contratante] por los proponentes.
Pliego de Condiciones	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y del futuro Contrato.
Primer Orden de	Es la posición que ocupa el Proponente que una vez habilitado, obtiene el puntaje
Proponente	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.
TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web www.superfinanciera.gov.co

III. INFORMACIÓN GENERAL

A. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES:

1. De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021, y demás normas que regulan la materia, la Administración municipal de Jardín - Antioquia, invita a las Mipymes (micro o pequeña empresa), con mínimo un (1) año de existencia, del orden municipal, departamental o nacional, con el fin de que manifiesten interés en participar en un proceso de convocatoria limitada para el presente proceso de contratación, mediante una solicitud en tal sentido que deberá contener la manifestación de participar en el proceso, acompañada de los documentos que lo acrediten como MIPYME, lo cual se acreditará con una certificación expedida por el contador o revisor fiscal, según sea el caso en la que señale tal condición. La solicitud debe presentarse entre el momento de publicarse el aviso de convocatoria y hasta más tardar el día hábil anterior a la fecha prevista para la apertura del proceso de selección.

B. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

El régimen jurídico aplicable a la presente convocatoria pública y al contrato que llegare a celebrarse, será el previsto en el Pliego de Condiciones, en las disposiciones pertinentes de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1860 de 2021 y en el Decreto 1082 de 2015. En Lo que no se encuentra particularmente regulado en estas disposiciones, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes.

C. CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Las personas interesadas en participar en la presente Convocatoria Pública podrán consultar el Pliego de Condiciones en las páginas web SECOP II www.colombiacompra.gov.co.
Durante este lapso podrán presentarse las observaciones pertinentes, que podrán ser incluidas por la Administración, en caso de considerarlas relevantes para el proceso de selección, con el fin de configurar el Pliego de Condiciones Definitivo.

D. OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGOS DE CONDICIONES

En la etapa de Proyecto de Pliego de Condiciones (mínimo 05 días hábiles), los interesados podrán solicitar aclarar cualquier duda o inquietud que se presente o suscite sobre el contenido de los mismos, dirigiendo a los medios de comunicación establecido en acápites anteriores, los cuales se resolverán y se publicarán en la página web SECOP II: www.colombiacompra.gov.co, estas observaciones se incluirán en el pliego de condiciones definitivo siempre y cuando se estimen relevantes conforme al artículo 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015.

E. EXPEDICIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO QUE ORDENA LA APERTURA DEL PROCESO

Vencido el término de publicación de los documentos precontractuales, la entidad, expedirá el acto administrativo ordenando la apertura del proceso, que contiene toda la información indicada en el artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015.

F. CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

Las personas interesadas en participar en la presente convocatoria por selección abreviada podrán consultar el pliego de condiciones en la página web SECOP II www.colombiacompra.gov.co.

G. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió el Pliego de Condiciones y todos los documentos de la convocatoria, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza de los trabajos, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente, y que, además, se acoge a los dictados de la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus normas complementarias.

Todos los documentos de la convocatoria se complementan mutuamente, de tal manera que lo indicado en cada uno de ellos se entenderá como indicado en todos. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este Pliego de Condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad. En consecuencia, el municipio, no será responsable por descuidos, errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente y que puedan incidir en la elaboración de su oferta.

El hecho de que el proponente no se informe o documente debidamente sobre los detalles y condiciones bajo los cuales serán ejecutados los trabajos objeto de la presente convocatoria, no se considerará como excusa válida para la futura formulación de eventuales reclamaciones.

H. MODIFICACIÓN AL DOCUMENTO REGLA.

Cualquier aclaración o modificación a los documentos del proceso de selección o el aplazamiento de la fecha de cierre del mismo que LA ENTIDAD considere oportuno hacer, será notificada por medio de adendas publicadas en la página web SECOP II www.colombiacompra.gov.co. Estas aclaraciones y modificaciones quedarán formando parte del documento regla.

I. PLAZO Y CIERRE DEL PROCESO

Una vez cerrado el plazo para la presentación de las propuestas, estas serán dirigidos al comité de evaluación con el fin de realizar el respectivo informe de evaluación, el cual será publicado dentro de las fechas establecidas en el cronograma.

Lo anterior significa que las propuestas se recibirán en la en la página web SECOP II www.colombiacompra.gov.co.

J. RETIRO O MODIFICACIÓN DE LA PROPUESTA.

Ningún proponente puede modificar, adicionar o retirar su oferta después del cierre de presentación de oferta. LA ENTIDAD puede pedir aclaraciones, o informaciones adicionales a cualquiera de los proponentes sobre el contenido de sus ofertas, pero ello no significa que surja para los mismos el derecho a modificarlas, o adicionarlas.

CAPITULO II

DEL PROCESO - INSTRUCCIONES PARA LOS PROPONENTES

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. ALCANCE DEL OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Mediante acción conjunta y concertada entre el departamento de Antioquia, por medio de la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA, perteneciente a la Secretaria 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 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.

2.2.1. ESPECIFICACIONES DEL BIEN, CARACTERÍSTICAS Y CANTIDADES

A continuación, se describe las características generales del suministro:

a. 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.
b. 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 – UApA 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:

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 Jardin				$ 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 dias)			$ 41.655	$33.887.715
	5	Valor día manipuladoras de 5 horas* (6 Manipuladoras * 32 dias)			$ 49.993	$18.497.460
	6	Valor día manipuladoras de 7 horas* (6 Manipuladoras * 32 dias)			$ 66.669	$24.831.337
		VALOR TOTAL				**$ 77.216.512**
TRANSPORTE HASTA LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS, APORTE 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 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, teleras plásticas 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:

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 JAHEL 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	CRISTIANIA	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**

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 matricula 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.

N°	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
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 escolar 169 raciones diarias Industrializadas , en 1 unidad	Unidad (ración	160	$ 4.800	$ 768.000

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.	preparada en sitio)			

MINUTAS RACION PARA PREPARAR EN SITIO

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO/ALMUERZO - REFRIGERIO

CONVENIO: SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

RURO ETHNO	RAIZAL	N.A	ROM		N.A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		N.A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N.A		
	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENU No. 1	F		MENU No. 2	F		MENU No. 3			MENU No. 4			MENU No. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRIA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azucar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azucar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	40	
	Panela	9		Agua	110		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azucar refinada	5		Azucar refinada	5	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 180	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 150	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	45	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 torta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteina vegetal de soya (Carne)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0.5		Pimentón	10		Harina de trigo tortificada	8	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	5	
	Sal yodada	0.1		Ajo	0.5					Ajo	0.5		Ajo	0.5	
				Pimienta	0.1					Paprika	0.1		Orégano seco	0.1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0.1		Pimienta	0.1	
				Agua	45					Cilantro	0.5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0.5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0.5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0.2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 65	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 220ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maiz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 und
	Harina de trigo tortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0.1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0.2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 180	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0.5		Cebolla junca	5		Agua	60		Tomate chonto	20	
	Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.5		Sal yodada	0.5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Margarina suave de mesa	5	1 taza de agua
	Canela	0.1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0.5	
	Azucar refinada	5		ARROZ CON ESPINACA	Servido 180	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 80	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 UNID)	15	1 UNID
				Arroz	40	2/3 taza	Platano harton maduro	70	1 PEDAZO grande				Cebolla cabezona	15	1/2 taza
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 75	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa criolla	75	
				Ajo	0.5								Aceite vegetal	5	1/3 taza
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	2.5	
				Sal yodada	0.5								Paprika	0.07	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 150	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

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

FIRMA

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

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ETNICO	RAIZAL	N.A	ROM		N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N.A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 2

COMPONENTE	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No. 10		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	90	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	40		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEICO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	10		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	30		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0.5		Ajo	0.5		Ajo	0.5		Curcuma	0.1	
	Ajo	0.5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0.5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0.1		Sal yodada	0.5		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0.5					Sal yodada	0.5		Agua	15		Sal yodada	0.5	
	Albahaca	0.1					Panela	1.5							
	Cilantro	0.5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEINA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 190	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 250	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	Papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	70		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Curcuma	0.1		Zanahoria	8		Paprika	0.1	
	Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0.5	
	Achiote (Polvo)	0.1	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	2 tajadas	Aceite vegetal	2		Ajo	0.5					
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Cilantro	0.5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 6	Medida Casera			
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Platano harton maduro	60		Sal yodada	0.5		Azúcar refinada	2	1/2 taza	Galletas tipo soda (2)	6	1 unidad
	Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Laurel seco	0.1				
	Sal yodada	0.5					Papa capira	70		Orégano seco	0.1				
				CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	Ajo	0.5	1/4 taza	Albahaca	0.1				
				Frijol	20	1/3 taza	Sal yodada	0.5		Pasta tornillo	30				
				Agua	60		Margarina suave de mesa	10		Agua	125 ml				
				Ahuyama	20					Sal yodada	0.5				
				Tomate chonto	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Cebolla junca	8					Platano harton maduro	70	2 croquetas			
				Aceite vegetal	3					Harina de trigo fortificada	10				
				Zanahoria	20					Azúcar refinada	1				
				Paprika	0.1					Sal yodada	0.2				
				Sal yodada	0.5					Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	190	1/2 taza				Fruta grupo N°1	190	1/2 taza						

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

FIRMA

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

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

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

CONVENIO	SECRETARIA DE EDUCACION
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ETNICO	RAIZAL: N/A; ROM: N/A; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X; INDÍGENA: N/A; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
LACTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	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				
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 190	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 76	Medida Casera	HUEVO CON QUESO	Servido 70 ml	Medida Casera
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa cocina	80		Platano harton maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimenton	10		Aceite vegetal	8		Pimentón	15		Ajo	0,6		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezuna	10		Sal yodada	0,8		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	2,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Origano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	3	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido 130	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	Servido	Medida Casera	PATACONES	Servido 120	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 110	Medida Casera
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Platano harton verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,6		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Curcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	Servido 90	Medida Casera
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON MOGAO	Servido 66	Medida Casera	Frijol	22	1/3 taza
	Agua	100 ml											Agua	80 ml	
										papa cocina	60	1/3 taza	Zanahoria	15	
										Tomate chonto	20		Platano harton verde	15	
										Cebolla cabezona	12		Tomate chonto	15	
										Aceite vegetal	6		Cebolla junca	15	
										Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 80	Medida Casera
													Platano harton maduro	80	2 tajadas
													Aceite vegetal	5	
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 150	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 150	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

FIRMA

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

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ETNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDIGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		NA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guiuba, ouruba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 50 4 0,5	Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 8 0,3 1 0,3 15	Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 2 0,3	Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0,3
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 1 0,3 70 6 0,3	Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	140 6 0,3 16	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal yodada	40 5 1 0,3 60 6 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 14 20 8 0,3 50 5
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	160					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	180		

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

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

MINUTA INDUSTRIALIZADA.

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · Gobernación de Antioquia							CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA									
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR								
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA		ROM	NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA				
	COMUNIDAD / PUEBLO 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 gramaje 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 antelación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA							
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	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	160 g Bruto			Fruta grupo N°2	160 g Bruto			Fruta grupo N°3	160 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Mezcla de frutos secos	20 g			Cocada de panela	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 gramaje 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										

Alimentos para Aprender | La educación es de todos | Mineducación | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**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. Asi 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 gramaje 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 dia)

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.

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	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	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena		Leche entera		Yogurt		Leche Saborizada		Colada láctea	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maíz		Panificado relleno de chocolate	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Barra de cereal	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO 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 gramaje 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.

2.2.1. 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

2.3. 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. - 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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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 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

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

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto Nacional 3075 de 1997.** *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.** Norma que debe cumplir: **NTC. 871.** Fríjol para consumo humano.
Pasta corta	En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución Nacional 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días **Debe cumplir la Resolución 2674 de 2013, norma NTC 1363 en su revisión vigente.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
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 con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** **Requisitos del Proveedor:** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de **INVIMA** (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el **INVIMA**.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: **NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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 maltodrextrina), conservante (benzoato de sodio), antioxidante (TBHQ), vitaminas A, D, B1,B2,B3, sabor a mantequilla identicoal natural, regulador de acidez (acido citrico), colorante natural (licopeno), contiene productos lácteos y de soya. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.** Debe cumplir la NTC 734.
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones Nacionales 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 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.**

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

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

<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Banano, granadilla, manzana, naranja, mango.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de pre alistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.</td><td>1 - 4° C, aplicando prácticas de pre alistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>

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.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>No contener preservativos.</td></tr>
<tr><td>Verduras hortalizas y leguminosas</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Libres de humedad externa anormal
Exentas de olores y sabores extraños
Libres de impurezas y cuerpos extraños
Exentas de síntomas de deshidratación
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.
Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil, Resolución 2674 de 2013.

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

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- 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 dias Debe cumplir la norma: **NTC 811** que establece los requisitos que debe cumplir el plátano fresco, **Resolución 2674 de 2013**
Yuca	Nombre científico: *Manihot esculenta* 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: *Oryza sativa* Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la **NTC 671** tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109 de 2005.**
Papa	Nombre científico: *Solanum Tuberosum* Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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 especificas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa (*Solanum Tuberosum*) para el consumo humano.
Papa criolla	-Nombre científico: *Solanum Phureja* (Grupo Phureja) - Caracteristicas organolépticas: sabor distintivo, textura suave y harinosa al cocinarse - Caracteristicas fisicas: 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 especificas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa (Solanum Phureja) para el consumo humano.
Hierbas y especias	-Deben presentarse de forma limpia y que cumplan con su composición 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. -Caracteristicas generales: -Canela en polvo: Cinnamomum verum J. Presl. Color marrón, muy aromático. Contiene aldehído cinámico y eugenol. -Pimienta molida: *Piper nigrum L.* Olor fuerte y picante. El picante proviene del alcaloide piperina y el olor de los sesquiterpenos -Laurel: *Laurus nobilis* L. Hojas secas de color moreno. Los aceites esenciales son cineol, geraniol, eugenol y terpenos -Paprika: Capsicum annuum. Dulces o picantes. Se utilizan los pimientos de cayena alargados de color rojo desecados y molidos. Su sabor picante proviene de la Capsaicina -Tomillo: *Thymus vulgaris* L. Hojas y sumidades florecidas1 en estado seco. Son muy aromáticas y sus aceites son fenoles, timol, carvacrol. -Albahaca: *Ocimum basilicum* L. Hojas secas o frescas. Son muy aromáticas de color verde oscuro. -Oregano: *Origanum vulgare* L. Hojas y la parte floral, en estado seco, son muy aromáticas. Sus aceites son el timol y el carvacrol -Achiote: *Bixa orellana* L. Sabor sutil: terroso, ligeramente dulce, con un toque suavemente apimentado o ahumado (cuando se usa en pasta o aceite).

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	-Romero: *Salvia rosmarinus* Spenn. Hojas en forma de agujas, verde oscuras cuando son frescas y morenas cuando están secas -Curcuma: *Curcuma longa L.* Polvo aromático de color amarillo intenso a naranja-amarillo, -Coservacion: deben ser almacenados en un lugar fresco y aireado, fuera del alcance de los niños, a temperatura ambiente. Para extender más su vida útil pueden ser almacenadas en el refrigerador y si es necesario en el congelador luego de aplicar técnicas de prealistamiento. -Deben cumplir con la norma: la **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.
Galletas de soda	-Ingredientes: Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma y canola*, aceite vegetal de palma y canola (8%) *, azúcar invertido, azúcar, sal, emulsificante (Lecitina de soya E-322), gasificantes (bicarbonato de amonio E-503, bicarbonato de sodioE-500, fosfato monocalcico E-341), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua. -Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. -Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico entre otros. -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, azucares 6g, fibra alimentaria 16g, grasas totales 1.1g. -Debe cumplir con la norma: **Resolución 2674 de 2013, Resoluciones Especificas 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.

2.3.1. 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.

2.3.2. 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.

2.3.3. 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).*

2.3.3.1. 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.

2.3.3.2. 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 articulo 28 durante el embalaje y entrega de los alimentos a la persona designada por el municipio de Jardín.

2.3.3.3. 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 aíslen 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.

2.3.4. 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.
- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas 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-

2.3.5. **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 publica 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.

2.3.6. 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.

2.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

2.4.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

El **CONTRATISTA**, se obligará para con **EL MUNICIPIO** a: **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 tecno 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 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.

2.4.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

En virtud del presente proceso, EL CONTRATISTA se obliga a: 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 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 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.

2.5. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

El Municipio se compromete para con el contratista a: **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.

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

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, azucares, edulcorantes productos
80141700	Distribución

CODIGO	DESCRIPCIÓN
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

2.7. CRONOGRAMA DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015, El municipio puede modificar los pliegos de condiciones a través de adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.

La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación, salvo en la Licitación Pública pues de conformidad con la ley la publicación debe hacerse con tres (3) días de anticipación.

Así mismo podrá expedir adendas para modificar el cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

A partir de la fecha de cierre el comité de evaluación elaborará el respectivo informe de evaluación de los requisitos habilitantes.

Los proponentes podrán consultar y realizar cualquier observación al informe de evaluación de los requisitos habilitantes dentro del término de su publicación, de lo cual se resolverá dentro del término programado para el efecto según el cronograma de la presente convocatoria.

En caso de modificación de la cronología inicial, ésta será informada a través del Portal de Internet www.colombiacompra.gov.co

En cualquier momento el **MUNICIPIO DE JARDÍN, ANTIOQUIA** puede hacer uso de la suspensión del procedimiento o podrá reducir el plazo de las actividades del presente numeral cuando técnica o jurídicamente se recomiende.

Todas las observaciones que se quieran formular al pliego definitivo o al informe de evaluación, deberán ser realizadas dentro del tiempo indicado para cada una de ellas, como se indica en el cronograma del proceso. No se aceptará ninguna otra observación en horas y fechas no programadas.

2.8. PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

El Pliego de Condiciones definitivo se publica en el SECOP II y/o o en la página www.colombiacompra.gov.co al momento de la apertura del proceso de Selección Abreviada subasta inversa.

2.9. APERTURA DEL PROCESO

La apertura del proceso se llevará a cabo el día señalado en el Cronograma del Capítulo II, mediante la publicación del pliego de condiciones definitivo en el Sistema Electrónico de Contratación Estatal.

2.10. PLAZO PARA EL RECIBO DE LAS PROPUESTAS Y PRORROGA DEL MISMO

El plazo para el recibo de las propuestas en el presente proceso de Selección Abreviada Subasta Inversa será el establecido en el Cronograma del presente pliego de condiciones.

Este plazo podrá ampliarse por un término no mayor a la mitad del inicialmente señalado, cuando el MUNICIPIO lo estime conveniente.

2.11. CIERRE DEL PROCESO Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS

En acto público que se realizará en la Oficina de la Subsecretaria de Servicios Administrativos, se procederá al cierre del proceso y a la apertura.

2.12. TÉRMINO DE ACLARACIÓN, SUBSANABILIDAD Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

El resultado de la verificación de los requisitos habilitantes se publicará de conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015. En dicho informe se señalarán los proponentes que no se consideran habilitados y a los cuales se les concederá el término perentorio para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, para que se pueda llevar a cabo la subasta debe haber como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.

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

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 los pliegos de condiciones.

- REGLAS DE SUBSANABILIDAD

De conformidad con lo estipulado en el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, primará lo sustancial sobre lo formal y por lo tanto, no será rechazada una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la oferta y que no constituyan factores de escogencia establecidos en el pliego de condiciones.
En virtud de esta disposición, la entidad solicitará a los proponentes dentro del informe de evaluación relacionado con los documentos habilitantes que subsanen cualquier requisito que no implique la asignación de puntajes, para ello podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y las mismas **deberán** ser resueltas por el proponente dentro del término de traslado del informe de evaluación.
En ningún caso se podrán subsanar asuntos relacionados con la falta de capacidad para presentar la oferta, ni acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.
En caso de que el proponente no allegue las aclaraciones solicitadas dentro del periodo establecido, la propuesta será considerada NO ADMISIBLE.

2.13. ADJUDICACIÓN DEL PROCESO

El presente proceso de contratación se adjudicará en FORMA TOTAL al menor valor y que cumpla con cada uno de los requisitos habilitantes, de conformidad con el numeral anterior; y en cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, se hará público el nombre del proponente favorecido y se procederá a elaborar el acto administrativo, mediante el cual el representante legal de la entidad adjudica el Proceso de Contratación.

El valor adjudicado corresponderá al menor valor del ofertado.

Sí el proponente sin justa causa se abstuviere de suscribir el contrato, quedará inhabilitado por 5 años, de conformidad con el literal e) del numeral 1) del artículo 8º de la Ley 80 de 1993.

Nota: La oferta parcial es causal de rechazo.

2.14. DECLARATORIA DESIERTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA.

EL MUNICIPIO, declarará desierto totalmente el presente proceso, únicamente por motivos o causas que impidan la selección objetiva. La declaratoria se hará mediante acto administrativo en el cual se expresarán detalladamente las razones que condujeron a esa decisión (numeral 18, artículo 25 de la Ley 80 de 1993), y se notificará la decisión a todos los proponentes, en tal caso, EL MUNICIPIO no es responsable de los gastos en que hayan incurrido los proponentes para la presentación de las propuestas.

Se declarará desierto el proceso de selección únicamente por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva, entre ellos:

- No se presente ninguna propuesta.
- Habiéndose recibido una propuesta, ésta resulta incursa en causal de rechazo.
- Habiéndose presentado más de una propuesta, ninguna de ellas se ajuste a los requerimientos y condiciones consignadas en este Pliego de condiciones.

2.15. FIRMA DEL CONTRATO

El proponente favorecido, notificado por estrados deberá suscribir el contrato.

CAPÍTULO III

DE LOS PROPONENTES

3.1. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Todas las personas naturales y jurídicas, consorcios o uniones temporales, cuyo objeto social correspondan al objeto de la presente contratación, tengan capacidad de contratación, cumplan las condiciones jurídicas, técnicas, financieras, y económicas previstas en este Pliego de Condiciones.

3.2. 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	CALIFICACIÓN
Capacidad Jurídica	Admisible / No Admisible
Condiciones de Experiencia	Admisible / No Admisible
Capacidad Financiera	Admisible / No Admisible
Capacidad Técnica	Admisible / No Admisible

3.2.1. 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 demás 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 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.

3.2.2. 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)

3.2.3. 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.

3.2.3.1. 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

3.2.3.2. 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.

3.2.4. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

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

3.2.5. 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 cedulas de ciudadanía de cada uno de los representantes legales que conforman dicha asociación.

3.2.6. 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
50424500	Lentejas secas
50221300	Harina y productos molidos
50112000	Carnes procesadas y preparadas
50161500	Chocolate, azucares, 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

3.2.7. 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 7º 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.

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)

3.2.8. 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 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.

3.2.9. 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.

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

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 antecedentes judiciales (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.

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

Se deberá aporta el certificado de la Policía Nacional.

3.2.12. 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).

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

El proponente deberá diligenciar y firmar el formato establecido por EL CONTRATANTE (Anexo 5)

3.2.14. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

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

3.2.15. FICHA TECNICA,

3.3. EXPERIENCIA

3.3.1. 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 empresarial o comercial no inferior a diez (10) años contados hasta la fecha del cierre del procedimiento de selección. En caso de presentarse como proponente plural, al menos uno de los asociados deberá contar con este tiempo de constitución empresarial y deberá contar con una participación del 40%.

3.3.2. 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, azucares, 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	Logistica

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 especifica

3.3.2.1. CONSIDERACIONES PARA CERTIFICAR LA EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE.

Los contratos reportados en el RUP y mediante los cuales se pretenda acreditar la experiencia para el presente proceso serán contratos ejecutados.
La experiencia del proponente deberá acreditarse mediante certificaciones o documentos equivalentes expedidos por el respectivo contratante, suscrito por funcionario competente de la Entidad contratante que contenga la información que permita verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, tales como:

- Número del contrato, cuando aplique
- Nombre o razón social de la empresa o persona contratante
- Objeto del contrato
- Nombre y firma de la persona que expide la certificación.
- Si los contratos fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, deberá informar el porcentaje de participación.

NOTA: Los datos inherentes al valor de los contratos se tomarán directamente del Registro Único de Proponentes RUP; por lo tanto, en caso de discrepancias primará lo reportado en éste.
En caso de que la certificación no incluya la descripción del alcance del proyecto ésta se deberá acompañar de un documento contractual hábil suscrito por funcionario competente de la Entidad contratante, donde se pueda verificar claramente que el contrato que se aporta como experiencia, incluyó la ejecución de las actividades requeridas para poderlo tener en cuenta en la calificación de la experiencia.
Si los contratos aportados para verificar la experiencia fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal u otra forma asociativa, el valor y las cantidades que se tendrán en cuenta al proponente serán las correspondientes al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.
Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida, lo cual deberá constar en el RUP de la persona jurídica, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 2.2.1.1.1.5.2 del decreto 1082 de 2015.
Solo podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7° de la Ley 80 de 1993 si la experiencia acreditada por cada uno es diferente.
Cuando el proponente individual o integrante de un consorcio o unión temporal sea una filial o subordinada de una sociedad controlante, se tendrá en cuenta la experiencia propia y no la de la controlante. (Si la constitución

del interesado es menor a tres años, puede acreditar la experiencia de sus accionistas socios o constituyentes) siempre y cuando esta experiencia esté registrada en el RUP. (Artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015).
Con respecto a los participantes extranjeros sin sucursal en Colombia, éstos deberán certificar la experiencia en la forma aquí prevista y se tendrá en cuenta lo siguiente:

- La experiencia de la sucursal de las sociedades extranjeras será acreditada por su propietaria.
- Si los contratos aportados para verificar la experiencia fueron ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal u otra forma asociativa, el valor facturado que debe informar el proponente extranjero será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.
- A la empresa sucursal, se le tendrá en cuenta la experiencia de la matriz y viceversa.

La información deberá ser presentada en pesos colombianos. Cuando el valor de los contratos esté expresado en monedas extranjeras deberá convertirse a pesos colombianos, de acuerdo con el siguiente procedimiento:
Si el valor del contrato está expresado originalmente en dólares de los Estados Unidos de Norte América, los valores se convertirán a pesos colombianos, utilizando para ello el valor correspondiente a la tasa representativa del mercado vigente, en la fecha de terminación del contrato, certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia.
Si el valor del contrato está expresado originalmente en una moneda o unidad de cuenta diferente a dólares de los Estados Unidos de Norte América, deberá convertirse a esta moneda, utilizando para ello el valor correspondiente a la tasa de cambio vigente, en la fecha de terminación del contrato, que figure hasta antes de las 5:00 de la tarde de dicha fecha en la página web http://www.oanda.com en la pestaña CurrencyConverter. Tipo de cambio: interbancario y Tasa: promedio compra. Hecho esto se procederá en la forma que señala el numeral anterior.

3.4. CAPACIDAD FINANCIERA

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

3.4.1. 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.
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.

3.4.2. 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:

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

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.

3.4.3. 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).

3.5. 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.
CONCEPTO SANITARIO DE VEHICULOS	Para el transporte de los alimentos, el Proponente deberá allegar 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

3.6. OBJETO DE LA SUBASTA

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.

3.6.1. PROPUESTA ECONÓMICA.

Los proponentes deberán presentar su oferta especificando el valor unitario de lo que ofrece incluyendo el valor del IVA sí 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 deshabilitación 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

3.7. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

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.

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.
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 descendentemente, 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.

3.8. CRITERIOS DE DESEMPATE

Se definirán de acuerdo al artículo 35 de la Ley 2069 de 2020

ARTÍCULO 35. *FACTORES DE DESEMPATE*. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:

(a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;

(b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y

(c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que:

(a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);

(b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y

(c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso. Se realizará un sorteo por medio de balota

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO 3. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.
(Reglamentado por el Decreto 1860 de 2021)

CAPITULO IV

DE LAS PROPUESTAS

4.1. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas se entregarán en la página web del Portal Único de Contratación - SECOP II: *www.colombiacompra.gov.co.* y hasta la hora prevista en el día de cierre de este proceso de selección.

No se admitirán ofertas complementarias o modificaciones que fueren presentadas con posterioridad al cierre del proceso, lo cual no obsta para que puedan solicitarse las aclaraciones que fueren necesarias.

La presentación de la propuesta implica el conocimiento de la legislación colombiana en materia de contratación y la aceptación de todas las condiciones y obligaciones establecidas en el presente pliego.

Las propuestas deberán ser presentadas en idioma castellano,

Los costos que demanden la elaboración y presentación de la propuesta son responsabilidad del proponente, así como los ofrecimientos contenidos en la misma. Por consiguiente, EL MUNICIPIO no reconocerá gasto alguno en caso de declararse desierto el proceso.

4.1.1. ENTREGA DE LAS OFERTAS

La propuesta deberá presentarse en la fecha y hora prevista para la entrega de propuestas de conformidad con lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, en la página web del Portal Único de Contratación - SECOP II: *www.colombiacompra.gov.co.*

4.2. CONDICIONES DE LA PROPUESTA

4.2.1. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS ALTERNATIVAS O PARCIALES O TOTALES

El proponente presentará una oferta total que contenga todos los servicios requeridos este Pliego de Condiciones. No se aceptarán ofertas parciales, ni alternativas de ofertas, ni alternativas de presupuestos, por lo tanto, el proponente debe presentar una oferta total, que incluya la totalidad de los bienes y servicios que conlleve la total ejecución del objeto contractual. Por cada oferente, sea persona natural o jurídica, directamente o en consorcio o en unión temporal, se recibirá una sola oferta, por lo tanto, un miembro o integrante de un proponente solamente podrá presentar para este proceso una sola oferta individualmente o a través de cualesquiera de las formas asociativas.

La propuesta que no ofrezca todos los bienes descritos en los pliegos será rechazada.

4.2.2. VALIDEZ DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá tener una validez mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre de la presente convocatoria. En caso de no expresar en la oferta el término de validez de la misma, se entenderá como tal el término de vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta.

Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirarla ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de dar aplicación a lo previsto frente a la efectividad de la garantía de seriedad de la oferta.

4.2.3. SOBRE LA OBLIGATORIEDAD DE LAS PROPUESTAS

El sólo hecho de la presentación de las propuestas no obliga en forma alguna a EL MUNICIPIO a aceptarlas ni confiere ningún derecho para celebrar contrato con quienes las presentan.

4.2.4. PUBLICIDAD DE LAS PROPUESTAS

Cuando el proponente manifieste (indicando la norma) que sus documentos tienen carácter reservado de conformidad con la ley, y EL MUNICIPIO así lo constate, no se expedirá copia de dichos documentos.

4.3. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

Después de entregadas las propuestas y cerrado el proceso no se permitirá el retiro total o parcial de los documentos que las componen, hasta tanto no se haya legalizado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta debe contener los documentos habilitantes del proponente que son objeto de verificación como son; los jurídicos, financieros, técnicos que determinan la capacidad del proponente, y la propuesta técnica y económica que son objeto de calificación, según el caso.

No habrá exenciones en la responsabilidad de los datos, informes, documentos y resultados que se suministren tanto en el proceso de selección como en el desarrollo del contrato.

4.4. RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Se rechazarán aquellas propuestas que se encuentren en cualquiera de los siguientes casos:

- La comprobación de que el proponente se halla incurso en alguna o algunas de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades o conflicto de intereses para contratar o proponer, establecidas sobre la materia en la legislación colombiana vigente.

- Las propuestas que contengan enmendaduras graves o presenten alteraciones e irregularidades que no permitan determinar los aspectos substanciales de la oferta, o la calificación de las mismas, no convalidadas, aclaradas o certificadas con la firma del proponente.
- Si se presentan discrepancias entre cantidades solicitadas y las expuestas en la oferta presentada.
- Errores financieros en la propuesta económica.
- La propuesta que no ofrezca todos los bienes descritos en los pliegos será rechazada
- Cuando el proponente ejecute cualquier acción plenamente demostrable tendiente a influir o presionar a las personas encargadas de la evaluación de las propuestas o la adjudicación del contrato, que configure violación a las normas legales y/o a los principios que regulan los procesos contractuales.
- La inclusión en la propuesta de textos cuyo contenido contradiga, modifique o condicione los requerimientos y especificaciones previstas en este pliego de condiciones.
- No acreditar o no cumplir las calidades jurídicas, técnicas y financieras habilitantes del proponente, para participar y de la propuesta, previstas en el Pliego, de conformidad con lo señalado en el parágrafo 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007.
- Cuando el valor de la propuesta resulte artificialmente bajo, y analizadas las explicaciones del proponente, el comité respectivo considere con fundamentos objetivos y razonables que esa propuesta económica pone en riesgo el proceso y el cumplimiento de las obligaciones contractuales en caso de resultar favorecida con la adjudicación.
- Cuando se hubiere presentado la propuesta después de la fecha y hora exacta establecida para el cierre del proceso de selección, o en oficina o dependencia diferente a la indicada al efecto en el presente pliego
- La participación simultánea de una persona natural o jurídica en más de una propuesta del presente proceso de selección.
- Cuando se compruebe inexactitud en la información suministrada por el proponente o en la contenida en los documentos y certificados anexos a la propuesta, y las explicaciones del proponente no aclaren la situación, o esta aclaración implica modificación o mejoramiento de la propuesta, en aspectos que sean objeto de calificación.
- Cuando el proponente o uno de sus integrantes haya sido condenado por lavado de activos o financiación a grupos armados o de terrorismo.
- La presentación de varias propuestas por el mismo oferente dentro del mismo proceso, por sí o por interpuesta persona (en consorcio, en unión temporal o individualmente).
- La presentación de ofertas parciales frente al objeto y las obligaciones.
- Cuando la oferta económica no incluya todos los componentes y costos del servicio solicitado.
- Cualquier error u omisión en la propuesta economica
- Cuando no se haga entrega con la propuesta de la garantía de seriedad de la oferta.

CAPITULO V

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL OBJETO

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. VERIFICACIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

La presente contratación se encuentra contemplada en el plan de adquisiciones de la Administración Municipal de la vigencia 2026.

5.4. VALOR:

El presupuesto oficial para el futuro contrato equivale a un valor total equivalente a **DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES DOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/L ($ 248.002.944)**.

5.4.1. 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.

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%

Ítem	Impuestos	Porcentaje
5	Estampilla pro-Cultura	2,0%
6	Estampilla para la justicia familiar	2,0%
7	Retención ICA	1%
8	Retefuente	Según normatividad
9	ReteIVA	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.

5.5. 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.

Previa 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.

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.

5.6. TIPO DE CONTRATO:

Contrato de Suministro.

5.7. PLAZO:

El plazo establecido para la ejecución será el comprendido entre la fecha de suscripción del acta de inicio hasta hasta el 28 de noviembre de 2026, o hasta agotar presupuesto, sujeto a las novedades del calendario escolar.

5.8. SUPERVISIÓN:

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

5.9. SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES DE LA CONTRATACIÓN.

Se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.

El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.

La entidad tipificó los riesgos que pueden presentarse en el desarrollo del contrato, con el fin de estimar cualitativa y cuantitativamente la probabilidad e impacto, y señalar el sujeto contractual que soportará, total o parcialmente, la ocurrencia de la circunstancia prevista en caso de presentarse, a fin de preservar las condiciones iniciales del contrato.

Dicho análisis se encuentra en el documento anexo al pliego de condiciones y a los estudios previos el cual es publicado en el portal de www.colombiacompra.gov.co

De acuerdo con lo anteriormente dicho, no procederán reclamaciones del Contratista, basadas en la ocurrencia de alguno de los riesgos asumidos por él, y, en consecuencia, el municipio no hará ningún reconocimiento, ni ofrecerá garantía alguna, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el Contrato.

5.10. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

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.

B. **El contratista deberá otorgar las siguientes garantías**:

El proponente, deberá anexar una garantía, a favor del Municipio, constituida ante una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente establecida en Colombia, que tenga sede u oficina en Medellín y que contenga los siguientes aspectos:

AMPAROS EXIGIBLES	CUANTÍA	VIGENCIA
Seriedad de la oferta	10% del valor total del presupuesto oficial	Desde la fecha del cierre del procedimiento de selección y la aprobación de la garantía de cumplimiento fijado en el cronograma del procedimiento de selección.
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

5.11. INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL – Articulo 2.2.1.2.4.1.1. y ss del Decreto 1082 de 2015.

Esta Contratación SI () NO (X) está cobijada por Acuerdos Internacionales o TLC vigentes para el estado colombiano. De acuerdo al manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, emitido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, teniendo presente las exclusiones de aplicabilidad y excepciones y los umbrales existentes para cada acuerdo comercial vigente, el presente proceso contractual sí se encuentra cobijado por los acuerdos de libre comercio vigentes a la fecha en Colombia.

CAPÍTULO VI

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

6.1. CONTRATO

El Municipio celebrará con el proponente adjudicatario, el contrato para la ejecución del objeto, fundamentándose en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, Decreto 1860 de 2021 y Decreto 1802 de 2015 y demás decretos reglamentarios, el Pliego de Condiciones y los análisis técnico, jurídico, financiero y económico de la propuesta.

6.2. OBJETO DEL CONTRATO

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.

.

6.3. DOMICILIO DEL CONTRATO

De conformidad con las normas legales vigentes, el lugar del cumplimiento del contrato o los contratos que se llegare(n) a celebrar, es el municipio de JARDÍN, por lo tanto, todas las actividades judiciales a que hubiere lugar, deberán adelantarse en este municipio.

6.4. PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El perfeccionamiento y legalización del contrato, estará sujeto a lo establecido en la Ley 80 de 1993, sus Decretos Reglamentarios y las normas internas de la Administración Municipal.

El Municipio dispondrá hasta de tres (03) días a partir de la notificación del acto de adjudicación, para elaborar y entregar el respectivo contrato al adjudicatario, quien dispondrá de cinco (05) días hábiles para devolverlo firmado, acompañado de los documentos exigidos para su legalización y ejecución.

6.5. GARANTÍAS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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, según lo descrito en el acápite ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

6.6. CLÁUSULA DE INDEMNIDAD

Será obligación del contratista mantener libre al Municipio de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

6.7. INAPLICABILIDAD DE LA CLÁUSULA DE PROPORCIONALIDAD

En la garantía única de cumplimiento no podrá incluirse la "Cláusula de Proporcionalidad" u otra similar, conforme a la cual el valor asegurado ampara los perjuicios derivados del incumplimiento total del contrato garantizado, y de presentarse incumplimiento parcial del mismo, la indemnización de perjuicios a cargo del asegurado no excederá de la proporción del valor asegurado equivalente al porcentaje incumplido de la obligación garantizada.

6.8. PAGOS

Según lo descrito en el Acápite FORMA DE PAGO

6.9. REQUISITOS MÍNIMOS DE LAS FACTURAS

Las facturas de venta o documentos equivalentes deben cumplir como requisito mínimo las normas fiscales vigentes establecidas en el del Estatuto Tributario.
En la factura o documento equivalente se debe hacer alusión al número de contrato, la dependencia responsable, así como el nombre del supervisor designado o funcionario responsable.
Detallar en la factura el concepto del bien o servicio que se está vendiendo o prestando.
Toda factura o documento equivalente se debe presentar en original y copia y entregarse al Supervisor.
Las facturas o documentos equivalentes deberán entregarse a la Administración, para su respectivo trámite, durante el mismo mes de su expedición.

6.10. PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

El contrato estatal es *intuito personae* y, en consecuencia, una vez celebrado, no podrá cederse sino con autorización previa y escrita del Municipio.

6.11. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

El Municipio con el exclusivo objeto de evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar su inmediata, continua y adecuada prestación, podrá interpretar los documentos contractuales y las estipulaciones en ellos convenidas, introducir modificaciones a lo contratado y cuando las condiciones particulares de la prestación así lo exijan, terminar unilateralmente el contrato celebrado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.
En los actos en que se ejerciten algunas de estas potestades excepcionales, se procederá al reconocimiento y orden de pago de las compensaciones e indemnizaciones a que tengan derecho las personas objeto de tales medidas.
Contra los actos administrativos que ordenen la interpretación, modificación y terminación unilateral, procederá el recurso de reposición ante la entidad, sin perjuicio de la acción contractual que puede intentar el contratista, según lo previsto en el Artículo 77 de la Ley 80 de 1993.

6.12. CADUCIDAD

Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, y evidencie que puede conducir a su paralización, el Municipio, por medio de acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con el Articulo 18 de la Ley 80 de 1993.
La caducidad del contrato puede aplicarse hasta el momento en que venza la posibilidad de liquidarlo unilateralmente por parte de la Entidad.

6.13. CONTRATOS ADICIONALES

El contrato no podrá adicionarse en más del cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales. La adición del mismo requerirá recomendación previa del Comité de Contratación.

6.14. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO

Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá, de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del Contrato, mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento, sin que, para efectos del plazo extintivo, se compute el tiempo de la suspensión.
Se considerará como fuerza mayor o caso fortuito, el suceso que no es posible predecir y que está determinado por circunstancias no imputables al contratista o al Municipio, que impidan totalmente el trabajo u obliguen a disminuir notablemente su ritmo, como por ejemplo, catástrofes, guerras, huelgas causadas por razones no imputables al contratista o al Municipio, u otros similares.
La situación de fuerza mayor o caso fortuito deberá ser demostrada por el Contratista, y en tal evento tendrá derecho a la ampliación del plazo. Sin embargo, esto no lo exonera de su obligación de constituir y mantener vigentes las garantías estipuladas en el contrato, y de la responsabilidad por los daños que sufra el Municipio por no haberlas constituido o mantenido vigente.

6.15. DEVOLUCIÓN DE GARANTÍAS

Al adjudicatario se le devolverá el original de la garantía de seriedad de la propuesta, cuando esté perfeccionado el contrato. A quienes quedaron en segundo y tercer lugar se les devolverá tres (3) meses después de la adjudicación, o al perfeccionarse el contrato si ello ocurriere antes, a menos que manifiesten no tener interés en la adjudicación. A los demás proponentes dentro de los cinco (5) días siguientes a la adjudicación, solicitando por escrito su deseo de retirarlas.

6.16. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El contrato celebrado con el proponente seleccionado, será objeto de liquidación de conformidad con los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007.

6.17. MULTAS

MULTAS. En caso de mora o de incumplimiento de las obligaciones parcial o total, la entidad podrá imponer al contratista, multas sucesivas por la suma equivalente al 0.5% del valor del contrato, por cada día de mora o incumplimiento, sin que el valor total de las mismas superen la suma equivalente al 2% del valor total del contrato.

PARÁGRAFO 1: Para la imposición de las multas, **EL MUNICIPIO DE JARDÍN** dará aplicación al debido proceso.

PARÁGRAFO 2: Una vez declarado el incumplimiento del Contrato por parte del **MUNICIPIO DE JARDÍN**, el valor de las multas se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al **CONTRATISTA**, si la hubiere, o de hacer efectiva la cláusula penal o la Garantía de Cumplimiento del Contrato, y si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la ley 1150 de 2007.

PARÁGRAFO 3: La imposición de multas no libera al **CONTRATISTA** del cumplimiento de sus obligaciones contractuales, so pena de que se le inicie un nuevo procedimiento sancionatorio ante nuevos incumplimientos.

6.18. FUERZA MAYOR

El Contratista quedará exento de toda responsabilidad por dilación u omisión en el cumplimiento de las obligaciones contractuales cuando dichos eventos ocurran por causa constitutiva de fuerza mayor, debidamente comprobada, por fuera del control del Contratista y que no implique falta o negligencia de éste o de su personal. Para efectos del contrato, solamente se considerarán como causas constitutivas de fuerza mayor las que se califiquen como tales de acuerdo con la legislación colombiana.
En el caso de fuerza mayor que afecte el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales, el Contratista tendrá derecho a la ampliación del plazo contractual.
Los inconvenientes de fuerza mayor deberán informarse al Municipio, por el medio más rápido posible, dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes al momento en que hayan iniciado o se hayan presentado; dentro de los diez (10) días calendarios siguientes el Contratista suministrará al Municipio todos los detalles del hecho constitutivo de fuerza mayor y la documentación certificada que la administración puedan requerir.
Las suspensiones debidas a demoras en la adquisición de los equipos o daños en los mismos, a circunstancias de ocurrencia común de estos trabajos de la misma naturaleza de las contempladas en este contrato, a huelgas de su personal de trabajadores resultantes de convenios laborales, a la falta de cooperación del contratista para resolver peticiones justas de sus trabajadores o cualquier otra suspensión que ordene el supervisor por razones técnicas o de seguridad, no se consideran como fuerza mayor y no darán lugar a indemnización ni a ampliación en el plazo estipulado.

6.19. SUPERVISIÓN

El Municipio de Jardín, ejercerá un control y seguimiento continuo a la ejeución del cotnrato de manera integral, a través de la Secretaria de Educación y Deporte.

5.20. RIESGOS PREVISIBLES.

Se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.
El riesgo será previsible en la medida que el mismo sea identificable y cuantificable en condiciones normales.
La entidad tipificó los riesgos que pueden presentarse en el desarrollo del contrato, con el fin de estimar cualitativa y cuantitativamente la probabilidad e impacto, y señalar el sujeto contractual que soportará, total o parcialmente, la ocurrencia de la circunstancia prevista en caso de presentarse, a fin de preservar las condiciones iniciales del contrato.
Dicho análisis se encuentra en el documento anexo al pliego de condiciones y a los estudios previos el cual es publicado en el portal de www.colombiacompra.gov.co

CLAUDIA YANETH NARANJO AGUDELO
Alcaldesa Municipal
Jardín - Antioquia

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó	Luz Nelly Jaramillo Ángel– Subsecretaria de Servicios Administrativos		04/09/2026
Revisó	Juanita Lotero Rendón- Secretaria de Educación y Deportes		04/09/2026
Aprobó	Juan José Agudelo Posada - Asesor jurídico		04/09/2026
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.			