

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 1 de 62

ESTUDIOS PREVIOS

ASPECTOS LEGALES

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN.
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS.
3. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA CON LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN.
4. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.
5. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.
6. MECANISMO DE COBERTURA, PÓLIZAS Y GARANTÍAS.
7. INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Artículo 2.2.1.2.4.1.1. y s.s. del Decreto Nacional 1082 de 2015.
8. FIRMAS.

MUNICIPIO DE FRONTINO	FECHA:	DIA	MES	ANO																																																																																																														
		07	09	2026																																																																																																														
OFICINA O DEPENDENCIA	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO COMUNITARIO																																																																																																																	
TIPO DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTRO																																																																																																																	
OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE MANERA OPORTUNA LOS BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019305 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO- ANTIOQUIA.																																																																																																																	
CÓDIGO DEL BIEN O SERVICIO A CONTRATAR	<table><tr><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUCTO</th><th>DESCRIPCION</th></tr><tr><td>47</td><td>12</td><td>18</td><td>00</td><td>Equipos de limpieza</td></tr><tr><td>48</td><td>10</td><td>18</td><td>00</td><td>Menaje y utensilios de cocina</td></tr><tr><td>48</td><td>10</td><td>21</td><td>00</td><td>Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento</td></tr><tr><td>50</td><td>11</td><td>15</td><td>00</td><td>Carnes y aves de corral</td></tr><tr><td>50</td><td>11</td><td>20</td><td>00</td><td>Carnes procesadas y preparadas</td></tr><tr><td>50</td><td>13</td><td>16</td><td>00</td><td>Huevos y Sustitutos</td></tr><tr><td>50</td><td>13</td><td>17</td><td>00</td><td>Productos de leche y mantequilla</td></tr><tr><td>50</td><td>15</td><td>15</td><td>00</td><td>Grasas y Aceites Vegetales</td></tr><tr><td>50</td><td>16</td><td>15</td><td>00</td><td>Chocolates, azúcares, edulcorantes productos</td></tr><tr><td>50</td><td>17</td><td>20</td><td>00</td><td>Productos de frijol de soya fermentados</td></tr><tr><td>50</td><td>19</td><td>30</td><td>00</td><td>Bebidas y comidas infantiles</td></tr><tr><td>50</td><td>22</td><td>10</td><td>00</td><td>Legumbres</td></tr><tr><td>78</td><td>10</td><td>18</td><td>00</td><td>Transporte de carga por carretera</td></tr><tr><td>78</td><td>13</td><td>18</td><td>00</td><td>Bodegaje y almacenamiento especializado</td></tr><tr><td>80</td><td>14</td><td>17</td><td>00</td><td>Distribución</td></tr><tr><td>81</td><td>14</td><td>16</td><td>00</td><td>Manejo de cadena de suministros</td></tr><tr><td>85</td><td>15</td><td>17</td><td></td><td>Planeación y ayuda de políticas de alimentos</td></tr><tr><td>93</td><td>13</td><td>16</td><td>00</td><td>Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición</td></tr><tr><td>91</td><td>11</td><td>11</td><td>60</td><td>Servicio de cocina o preparación de comidas</td></tr><tr><td>52</td><td>15</td><td>00</td><td>00</td><td>Utensilios de cocina domésticos</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION	47	12	18	00	Equipos de limpieza	48	10	18	00	Menaje y utensilios de cocina	48	10	21	00	Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento	50	11	15	00	Carnes y aves de corral	50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas	50	13	16	00	Huevos y Sustitutos	50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla	50	15	15	00	Grasas y Aceites Vegetales	50	16	15	00	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50	17	20	00	Productos de frijol de soya fermentados	50	19	30	00	Bebidas y comidas infantiles	50	22	10	00	Legumbres	78	10	18	00	Transporte de carga por carretera	78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado	80	14	17	00	Distribución	81	14	16	00	Manejo de cadena de suministros	85	15	17		Planeación y ayuda de políticas de alimentos	93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	91	11	11	60	Servicio de cocina o preparación de comidas	52	15	00	00	Utensilios de cocina domésticos					
	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION																																																																																																													
47	12	18	00	Equipos de limpieza																																																																																																														
48	10	18	00	Menaje y utensilios de cocina																																																																																																														
48	10	21	00	Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento																																																																																																														
50	11	15	00	Carnes y aves de corral																																																																																																														
50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas																																																																																																														
50	13	16	00	Huevos y Sustitutos																																																																																																														
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla																																																																																																														
50	15	15	00	Grasas y Aceites Vegetales																																																																																																														
50	16	15	00	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos																																																																																																														
50	17	20	00	Productos de frijol de soya fermentados																																																																																																														
50	19	30	00	Bebidas y comidas infantiles																																																																																																														
50	22	10	00	Legumbres																																																																																																														
78	10	18	00	Transporte de carga por carretera																																																																																																														
78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado																																																																																																														
80	14	17	00	Distribución																																																																																																														
81	14	16	00	Manejo de cadena de suministros																																																																																																														
85	15	17		Planeación y ayuda de políticas de alimentos																																																																																																														
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición																																																																																																														
91	11	11	60	Servicio de cocina o preparación de comidas																																																																																																														
52	15	00	00	Utensilios de cocina domésticos																																																																																																														
Código BPIM	202500000000159 - Implementación del Programa de Alimentación Escolar - PAE- en las diferentes instituciones educativas del municipio de Frontino, Antioquia.																																																																																																																	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02			
		Versión: 01-2024			
		Página 3 de 62			
ORIGEN DEL RECURSO	Es importante precisar que, si bien el Convenio Interadministrativo con la Gobernación de Antioquia contempla recursos para una atención total de 51 días, en el presente proceso licitatorio solo se ejecutará el valor de \$725.009.225, el cual garantiza la prestación del servicio únicamente por 27 días. Los 24 días restantes (para completar los 51 días) ya fueron solventados y ejecutados previamente mediante el Otro Sí N° 002 del contrato inicial suscrito entre el Municipio y la Fundación Central Mayorista.				
	Para la presente Licitación Pública y continuidad del PAE 2026, el Municipio ha dispuesto recursos propios y los recursos transferidos por la Gobernación de Antioquia mediante el Convenio Interadministrativo N° 4600019305, cuyo valor total es de \$1.233.877.224.				
	De la totalidad de los recursos de dicho convenio y de las disponibilidades del municipio, se ejecutarán en este proceso licitatorio un total de \$1.309.415.109, soportados bajo el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) N.º 790 del 25 de agosto de 2026.				
	Del total de \$1.233.877.224 del Convenio de la Gobernación, mediante el Otro Sí N° 002 del contrato inicial se inyectaron \$517.033.912 para solventar la temporalidad de 24 días. Por ende, el saldo restante de la Gobernación, sumado a una adición municipal, compone el actual presupuesto a licitar para culminar el calendario escolar.				
	El presupuesto de la licitación se desglosa y justifica de la siguiente manera: Pago a Personal Manipulador de Alimentos: \$343.026.293 (Trescientos cuarenta y tres millones veintiséis mil doscientos noventa y tres pesos M/L). Este valor es independiente y exclusivo, dando cumplimiento al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 sobre formalización laboral. Suministro de Raciones Alimentarias (Viveres y Logística): \$381.982.932 (Trescientos ochenta y un millones novecientos ochenta y dos mil novecientos treinta y dos pesos M/L). Presupuesto Oficial a Licitar: \$725.009.225 (Setecientos veinticinco millones nueve mil doscientos veinticinco pesos M/L). Total, de Raciones a Contratar: 96.363 raciones.				
<table><tr><th>CDP NRO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>N. º 790 del 25 de agosto de 2026 recursos del departamento, para pago de</td><td>\$1.233.877.224</td></tr></table>		CDP NRO	VALOR	N. º 790 del 25 de agosto de 2026 recursos del departamento, para pago de	\$1.233.877.224
CDP NRO	VALOR				
N. º 790 del 25 de agosto de 2026 recursos del departamento, para pago de	\$1.233.877.224				

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02	
		Versión: 01-2024	
		Página 4 de 62	
		manipuladoras y raciones.	
		N° 790 del 25 de agosto de 2026 recursos del municipio, para pago de raciones.	\$ \$ 75.537.885
		Convenio N° 26AS151F2570-PAE 2026	\$1.233.877.224
		ALIMENTACIÓN ESCOLAR MUNICIPIO	\$ 75.537.885
		VALOR TOTAL:	\$ 1.309.415.109

ASPECTO LEGAL:

A continuación, presento los Estudios Previos, según lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, reglamentado por el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015, en el cual se hace referencia a los estudios previos como uno de los requisitos fundamentales para iniciar el proceso de contratación y por el artículo 2.2.1.1.2.1.1. Estudios y documentos previos. Los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato. Deben permanecer a disposición del público durante el desarrollo del Proceso de Contratación y contener los siguientes elementos, además de los indicados para cada modalidad de selección:

1. La descripción de la necesidad que la Entidad Estatal pretende satisfacer con el Proceso de Contratación.
2. El objeto a contratar, con sus especificaciones, las autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución, y cuando el contrato incluye diseño y construcción, los documentos técnicos para el desarrollo del proyecto.
3. La modalidad de selección del contratista y su justificación, incluyendo los fundamentos jurídicos.
4. El valor estimado del contrato y la justificación del mismo. Cuando el valor del contrato esté determinado por precios unitarios, la Entidad Estatal debe incluir la forma como los calculó y soportar sus cálculos de presupuesto en la estimación de aquellos. La Entidad Estatal no debe publicar las variables utilizadas para calcular el valor estimado del contrato cuando la modalidad de selección del contratista sea en concurso de méritos. Si el contrato es de concesión, la Entidad Estatal no debe publicar el modelo financiero utilizado en su estructuración.
5. Los criterios para seleccionar la oferta más favorable.
6. El análisis de Riesgo y la forma de mitigarlo.
7. Las garantías que la Entidad Estatal contempla exigir en el Proceso de Contratación.
8. La indicación de si el Proceso de Contratación está cobijado por un Acuerdo Comercial.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN.

PLAN DE DESARROLLO 2024-2027.

2.1.1 Programa 1.2.1 Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media (2201)

Objetivo del Programa:

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 5 de 62

Desarrollar e implementar estrategias integrales que promuevan una educación inclusiva, equitativa y de calidad para todos los habitantes del municipio de Frontino, garantizando la pertinencia de los programas educativos con las necesidades y potencialidades locales, con el fin de contribuir al desarrollo integral de los individuos, fortalecer el tejido social y fomentar la equidad de oportunidades en el acceso al conocimiento y la formación.

Descripción del Programa:

El Programa Municipal de Educación enfocado en Calidad y Cobertura en Educación Básica y Media para el Municipio de Frontino es una iniciativa integral destinada a fortalecer el sistema educativo local, garantizando el acceso equitativo y la excelencia académica para todos los niños, niñas y adolescentes de nuestra comunidad. Reconociendo la educación como un derecho fundamental y un motor clave para el desarrollo humano y social, este programa se centra en mejorar tanto la calidad como la cobertura de la educación básica y media en nuestro municipio.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD A SATISFACER:

Conforme lo dispone la Constitución Política de Colombia en su artículo 2: Son fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.

Que la atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Que en 1968 se creó el ICBF –Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- y asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición fundado en 1963, entre las cuales estaba la ejecución del proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria. Desde entonces, y hasta mitad del año 2014, los programas de alimentación escolar funcionaron con la orientación, financiación y lineamientos del ICBF para el sector público, luego, es en este último año cuando el funcionamiento del programa es retomado por el Ministerio de Educación Nacional.

Que el **Programa de Alimentación Escolar (PAE)** se encuentra direccionado por lineamientos legales del orden nacional, entre los cuales se destacan los CONPES Social 091, 102 y 113, la Ley 1098 de 2006 (Código de la Infancia y la Adolescencia), la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) en sus objetivos del eje de consumo, así como los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Gobierno Nacional. El Programa tiene como finalidad contribuir al acceso y permanencia escolar de las niñas, niños y adolescentes, reducir el ausentismo, mejorar el desempeño académico y promover la formación de hábitos alimentarios

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 6 de 62

saludables con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado a través de las entidades territoriales.

De conformidad con lo dispuesto en el ordenamiento jurídico nacional, la ejecución, operación, componentes técnicos, nutricionales, inocuidad y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se rigen principalmente por lo establecido en la **Resolución 00335 del 30 de noviembre de 2021**, expedida por la *Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPA)*, mediante la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas de la Prestación del Servicio y la Guía de Compra Pública Local del Programa.

En virtud de lo anterior, la presente contratación deberá acatar de manera rigurosa los estándares mínimos de calidad, inocuidad, complementación alimentaria, participación social y operación dispuestos en dicha resolución, así como las directrices técnicas particulares vigentes expedidas por la Entidad Territorial Certificada (Gobernación de Antioquia / Secretaría de Educación) y las demás normas complementarias o reglamentarias aplicables.

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

La política está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

El programa de alimentación escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del artículo 44 de la constitución política y legalmente a través de la ley 1098 del 2006 código de infancia y adolescencia, la ley 1176 de 2007 que regula el sistema general de participación; además de lo anterior el programa de alimentación escolar PAE es regulado por el decreto 1852 de 2015 y la resolución 16432 de 2015, en esta normativa se establece que las entidades territoriales deben concurrir en una bolsa común y destinar recursos para cofinanciar la operación del programa de alimentación.

Uno de los retos es mejorar la calidad de la educación para niños, niñas y jóvenes, garantizando que la prestación del servicio se dé en términos de equidad, calidad, pertinencia y cobertura, situación que se logra con la garantía de una buena alimentación que propicie la recepción del conocimiento y evite la deserción escolar. Mediante el presente proceso se pretende: Garantizar el derecho a la educación, mediante el suministro de víveres para la preparación de 96.363 raciones alimentarias y garantizar el cumplimiento de los principios estatales, a través del adecuado seguimiento y control del Programa de Alimentación Escolar.

Finalmente se pretende dar cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 que en consideración a que la educación es un derecho y un servicio público con función social, el cual dispone en su Capítulo 2,

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 7 de 62

Artículo 2.3.10.2.1: "2. Corresponsabilidad: concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar-PAE. Implica que el estado para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de los otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones..." Siendo así las cosas El Municipio de Frontino suscribió el **CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600019305 Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de FRONTINO - Antioquia, no certificado en educación - Antioquia, para la vigencia 2026-2**.cuyo propósito es contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

Actualmente, se establecen en el municipio estrategias que dan respuesta a lineamientos del PAE y al convenio Interadministrativo N° 4600019305, **"Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de FRONTINO - Antioquia, no certificado en educación - Antioquia, para la vigencia 2026-2"** por valor de **SETECIENTOS VEINTICINCO MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO PESOS m.l** (\$725.009.225) que garantizan en 27 días la atención para 3.569 beneficiarios del programa en la modalidad regular, además se contrataran 131 manipuladoras distribuidas en las Instituciones educativas y sedes del municipio de Frontino, razón por la cual se requiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor sino también a la familia y comunidad en general.

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

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

El municipio de Frontino no es ajeno a la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional que afecta, en especial, a nuestras comunidades rurales e indígenas. Por ello, a través de la Secretaría de Educación, Cultura y Desarrollo Comunitario, la administración busca mejorar las condiciones de vida de la población más vulnerable mediante el Programa de Alimentación Escolar (PAE), brindando un complemento nutricional a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el SIMAT. Con la acción conjunta y concertada del **DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN – DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO**, se contribuirá con el acceso y la permanencia escolar de los niños,

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 8 de 62

niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matrícula oficial; fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje a través del suministro de un complemento alimenticio.

Es así que el municipio de Frontino requiere contratar los servicios de suministro de víveres acorde a las fichas técnicas y minutas autorizadas por el programa de alimentación escolar PAE para la ejecución del programa, a través del cual se brinda un complemento alimentario de 3.569 (tres mil quinientos sesenta y nueve) niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial registrados en el SIMAT, con el fin de atender el proyecto mejoramiento de la calidad de la educación, en las 125 instituciones y centros educativos con minuta regular y dispersa preparada en sitio, según los lineamientos del Programa del plan de desarrollo “Frontino Nos Une”.

El programa de alimentación escolar PAE además de tener en cuenta la población en situación de desplazamiento y víctimas del conflicto, personas en situación de discapacidad, tiene como propósito suministrar una alimentación que logre cubrir un porcentaje de calorías que permitan a los niños que su desarrollo cognitivo este en balance con un adecuado estado nutricional por un tiempo de 27 días calendario del periodo escolar, de este modo se busca un aumento de cobertura educativa durante los días contratados de estos periodos, dadas las condiciones y directrices del programa PAE. Dada las condiciones del Municipio de Frontino y teniendo en cuenta que tiene un territorio muy disperso es necesario implementar además del complemento en la modalidad minuta regular, la ración preparada en sitio bajo la modalidad minuta dispersa, que se atiende en el 95 % de los centros educativos.

En el municipio de Frontino - Antioquia, al igual que en el resto de los municipios de Colombia, afronta la problemática de seguridad alimentaria y nutricional, que está asociada con factores de disponibilidad y acceso permanente a los alimentos, con las condiciones económicas de los hogares, con el consumo de los alimentos, su calidad e inocuidad y el aprovechamiento de estos; igualmente a situaciones condicionadas por las prácticas agropecuarias, las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos, así como a una serie de factores de carácter económico, social, cultural y político, que no permiten que las familias cuenten con los alimentos suficientes para garantizar su seguridad alimentaria.

Uno de los objetivos del programa de seguridad alimentaria PAE es bajar los índices de deserción que se generan por el desabastecimiento de los alimentos en los hogares. En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar, cobra relevancia dada la importancia de una adecuada nutrición y alimentación adecuada, la cual promueve el desarrollo físico como el de habilidades necesarias para el desarrollo de competencias para el aprendizaje escolar.

Los recursos asignados en este convenio interadministrativo, deberán ser utilizados dentro del esquema de bolsa común que conforme el municipio para la operación del programa, en cumplimiento a los indicadores del plan de desarrollo en la entrega de raciones diarias y el reconocimiento al personal manipulador de alimentos suficiente que operará en los establecimientos educativos de acuerdo con las características de su territorio en cumplimiento a la normativa de la modalidad de contrato y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el convenio Interadministrativo N°**4600019305**.

Para la culminación del calendario escolar en la vigencia 2026, el valor unitario de la ración en la modalidad Preparada en Sitio ha sido reajustado a TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 9 de 62

CUATRO PESOS M.L. (\$3.964). Esta modificación a la baja, respecto al valor inicial contratado a principios de año, obedece a las directrices de la Gobernación de Antioquia, sustentadas en la estabilización y reducción del Índice de Precios al Consumidor (IPC) de Alimentos para el segundo semestre, y a la destinación de un rubro exclusivo, directo e independiente para garantizar el pago y la formalización laboral de las manipuladoras de alimentos (Ley 2466 de 2025), lo cual depura el costo puramente logístico y de víveres de la ración. El análisis detallado de esta variación se encuentra desarrollado en el Numeral 4 (Estudio de Costos) del presente documento."

Para dar cumplimiento a lo anterior y al Plan de Desarrollo Línea Estratégica 1. FRONTINO NOS UNE CON TEJIDO SOCIAL, INCLUSION Y RECONCILIACIÓN. Componente 1.2. Mi educación con calidad y pertinencia. Programa 1.2.1. Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media, se hace necesario adelantar los procesos de contratación para garantizar el cumplimiento del programa y mejorar las condiciones de acceso a la educación de nuestros niños, niñas y jóvenes. **EL OBJETO PARA CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.**

Corresponde entonces a los alcaldes de conformidad con el artículo 315 de la Constitución Política cumplir y hacer cumplir la Constitución y la Ley, norma que igualmente es consagrada en el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la ley 1551 de 2012, así mismo es dirigir la acción administrativa del Municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Es así como el municipio de Frontino, en el marco del Programa De Alimentación Escolar – PAE, estrategia adelantada por la Gobernación del departamento y consistente en un complemento alimentario en la jornada de la mañana y/o tarde, necesita contratar el suministro de víveres complementarios que permitan preparar la minuta establecida por el PAE, con el fin de proveer para la población estudiantil un refrigerio en la jornada de la mañana y/o tarde durante el calendario escolar aportando el porcentaje de requerimientos calóricos y nutricionales para el grupo de edad objeto del programa.

En el contexto internacional, la Asamblea de las Naciones Unidas, en reunión de septiembre de 2000, denominada Cumbre del Milenio, los países del mundo se fijaron 8 objetivos, entre ellos reducir a la mitad el hambre y la pobreza en el mundo, y para el 2015 lograr que todos los niños y niñas puedan terminar completo el ciclo de educación primaria. Es por ello, que en ejercicio de los deberes constitucionales y legales el Municipio FRONTINO -ANTIOQUIA, debe cumplir con los derechos fundamentales de los niños, relativos a la vida, la integridad física, a la salud, la alimentación equilibrada; donde el Ente Territorial, como síntesis de Estado tiene la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás. En el MUNICIPIO DE FRONTINO, al igual que en otros municipios de Antioquia, la inseguridad alimentaria y nutricional está asociada con factores de disponibilidad y acceso permanente a los alimentos, con las condiciones económicas de los hogares, con el consumo de los alimentos, su calidad e inocuidad y el aprovechamiento de estos; igualmente a situaciones condicionadas por las prácticas agropecuarias, las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos, así como a una serie de factores de carácter económico, social, cultural y político, que no permiten que las familias cuenten con los alimentos suficientes para garantizar su seguridad alimentaria.

La problemática descrita trae como efecto entre otras en el municipio, la desnutrición infantil que,

dada su magnitud, afecta principalmente la población menos favorecida; para el caso específico, afecta el bienestar de la población infantil, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico, deserción escolar, ausentismo, bajo rendimiento académico y altos índices de agresividad.

Lo anterior trae como consecuencia la afectación en el aprendizaje escolar, el cual es un proceso largo y complejo, influenciado por múltiples factores que afectan la matrícula, la asistencia y los logros; donde la alimentación escolar es una herramienta efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general en la promoción del cambio de mentalidad. En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar “PAE”, cobra relevancia dada la importancia de una adecuada nutrición y alimentación, que conduzcan a la promoción del desarrollo físico y habilidades necesarias para el avance en el aprendizaje escolar.

Que el Gobierno Nacional ha planteado en las Bases del Plan Nacional de Desarrollo «Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad 2018-2022», que la educación es la herramienta más poderosa para promover la movilidad social y la construcción de equidad. Por ello, el propósito esencial de las políticas y acciones allí planteadas es generar las condiciones que promuevan el desarrollo integral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el entorno educativo, para lo cual la atención integral se constituye en el principal vehículo para lograrlo. Así mismo, se reconoce al PAE como una de las principales estrategias que incide positivamente en la permanencia escolar en los establecimientos educativos, y apuesta a su fortalecimiento con el fin de potenciar sus impactos en el desarrollo integral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes.

Articulado al concepto de desarrollo integral se encuentra el de Seguridad Alimentaria y Nutricional; teniendo en cuenta que los nutrientes son fundamentales para el adecuado desarrollo neurológico y funcionamiento cerebral de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, lo que influye en su desarrollo biológico y cognitivo; además de fortalecer el desarrollo socioemocional a través de las experiencias y las interacciones al momento de alimentarse. El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables. Además, el programa contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las tasas de asistencia, reducir el ausentismo e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo. Se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, Resolución 29452 de diciembre 2017, Resolución 18858 de 2018, Resolución N°0007 del 16 de abril de 2020, por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, derivado de la pandemia del COVID-19, y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes.

Ahora bien, en atención a los Decreto 470 del 24 de marzo de 2020, por el cual se dictan medidas

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 11 de 62

que brindan herramientas a las entidades territoriales para garantizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la prestación del servicio público de educación preescolar, básica y media, dentro del Estado de Emergencia y el Decreto 533 del 09 de abril de 2020 emitido por el Ministerio de Educación Nacional, ente rector del Programa de Alimentación Escolar, en su Artículo 1. Alimentación Escolar para aprendizaje en casa.

Con este Contrato, se busca la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de brindar un complemento alimentario, de acuerdo con la Minuta establecida por la **DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN – DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA** y a la necesidad e importancia por parte del Municipio, de brindar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescente de la matrícula oficial en el Municipio de FRONTINO – ANTIOQUIA. Teniendo en cuenta el **CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600019305, Emanado entre el Municipio de FRONTINO - ANTIOQUIA y el DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN – DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA** y las diferentes directrices emitidas por los entes gubernamentales, se busca mediante esta contratación prestar el servicio en la modalidad regular para el total de 3.569 cupos asignados al Municipio de **FRONTINO-ANTIOQUIA**.

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

Mediante el presente Contrato, las partes articulan acciones para contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de alimentos para brindar un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar y fomentar estilos y hábitos de vida saludables.

Que acorde con lo expuesto, la Administración Municipal de FRONTINO -ANTIOQUIA; pretende adelantar el proceso de Contratación, el cual se ajusta a los requerimientos, necesidades y condiciones fijadas para la celebración del contrato, y a los principios de economía, transparencia, y demás que rigen las actuaciones administrativas, para el suministro de alimentos, de acuerdo con la minuta establecida por el programa de Alimentación Escolar – PAE, en las modalidades de minuta preparada en sitio, beneficiará un total de 3.569 cupos asignados para PAE Regular. La modalidad de minuta preparada en sitio será entregada a los estudiantes de las instituciones educativas correspondientes, garantizando una atención adecuada y acorde con los lineamientos vigentes, para los estudiantes de la matrícula oficial, y según la estrategia PAE en el SIMAT, durante la ejecución de este y/o hasta agotar la cantidad de 96.363 raciones contratadas.

Es importante resaltar, que la gran mayoría de nuestros niños, niñas y adolescentes escolares son de nivel 1 y 2 del Sisbén, y de la zona rural del municipio, por ende son de muy bajos recursos económicos y de familias numerosas que no cuentan con una buena canasta de víveres para una buena alimentación, por ello, para el Municipio de FRONTINO -ANTIOQUIA, es muy importante invertir en la primera infancia y en sus adolescentes, a través del Programa de Alimentación Escolar - PAE evitando así la deserción escolar, además el municipio aúna esfuerzos para garantizar la minuta establecida desde la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN – DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA, y ante un diagnóstico detallado de las condiciones de infraestructura en las instituciones educativas del municipio, se optó por la entrega de Minuta PAE

REGULAR PREPARADA EN SITIO PARA TODAS LAS INSTITUCIONES DEL MUNICIPIO, que cuentan con cupos asignados mediante la estrategia PAE registrados previamente en la matrícula oficial SIMAT y que cumplen con los elementos requeridos de menaje para la manipulación y transformación de alimentos.

Con ello, lo que se pretende es aportar a una mejor seguridad alimentaria y mejorar la nutrición, logrando así, que la enseñanza primaria tenga un mayor impacto en la salud física y mental, ayudando a que nuestros niños, niñas y adolescentes escolares puedan mejorar su calidad de vida. Por todo lo anterior, y con el fin de garantizar el acceso al complemento alimentario que entrega el Programa de Alimentación Escolar PAE a los niños, niñas y adolescentes de las sedes educativas y que hacen parte de la matrícula oficial del municipio de FRONTINO -ANTIOQUIA, la Secretaría de Educación, Cultura, Desarrollo comunitario, adelantará el proceso de Contratación para 3.569 cupos asignados para PAE REGULAR, BRINDANDO ATENCIÓN DURANTE 27 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR. Este contrato, tiene como punto de partida a los estudiantes titulares de derecho registrados en el SIMAT que recibirán dicho beneficio, sin superar las Raciones de PAE REGULAR; o hasta agotar la existencia de las Raciones contratadas y/o presupuesto.

La ejecución de este contrato se realizará teniendo entregas de los víveres cada dos semanas de acuerdo a la eventualidad presentada en las instituciones educativas del municipio, cumpliendo con las condiciones técnicas exigidas en el presente contrato, lo anterior buscando que los productos se encuentren frescos y en condiciones óptimas para el consumo, así mismo deberán ser transportados cumpliendo con la respectiva normatividad de transporte de alimentos exigida por el programa, hasta cumplir con la totalidad de las raciones estimadas, empacadas y entregadas de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente para el programa en cada una de las sedes educativas descritas a continuación:

DANE	INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS	# CUPOS
105284000214	I. E. MANUEL ANTONIO TORO	334
205284000090	C. E. R. LA HONDA	7
205284000146	C. E. R. LAS CRUCES	10
205284000171	C. E. R. LAS CABRAS	5
205284000243	C. E. R. LA HERRADURA	6
205284000332	C. E. R. NOBOGA	10
205284000367	C. E. R. MONTAÑON	10
205284000898	C. E. R. SANTA LUCIA	10
205284001436	C. E. R. LA CABAÑA	5
205284001444	C. E. R. LA QUIEBRA	13
205284001576	C. E. R. TEODORICO BRAN TAMAYO	8
205284001487	C. E. R. EL RAYO	24
205284000421	C.E.R. FUEMIA	12
205284001088	C.E.R. SAN ANDRÉS	8
105284000788	I. E. AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE	261
105284000575	I. E. LAS MERCEDES	200
105284000800	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MIGUEL ANGEL ALVAREZ	258

205284000022	C.E.R PONTON	49
205284000057	C. E. R. SAN LAZARO	20
205284000201	C. E. R. EL CERRO	17
205284000502	C. E. R NORE	11
205284001185	C. E. R. LAS AZULES	14
205284001550	C.E.R JOSE MARIA RODRIGUEZ ROJAS	10
205284000120	I. E. R. NOBOGACITA	170
205284000006	C. E. R. ASIDO	12
205284000103	C.E.R PIEDRAS BLANCAS	14
205284000154	CENTRO EDUCATIVO RURAL SINCERIN	35
205284000324	C. E. R. CARAUTA	26
205284000341	C. E. R. MUSINGUITA	22
205284000359	C. E. R. CHONTADURO	13
205284000529	C. E. R. CARAUTICA	13
205284000561	C. E. R. EL SALADO	12
205284000677	C. E. R. CHUSCAL	9
205284001118	C. E. R. SAN MATEO	5
205284001169	CENTRO EDUCATIVO RURAL PIEDRAS BLANCAS PARTE BAJA	7
205284001215	C. E. R. VENADOS ARRIBA	8
205284000162	I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI	215
205284000812	C. E. R. CUEVAS DE MURRI	7
205284001096	C. E. R. CHONTADURO MURRI	24
205284001231	C. E. R. ALTO DE MURRI	42
205284001258	C. E. R. JULIO CHIQUITO (MURRI)	4
205284001568	C.E.R PANTANOS	6
205284001606	C. E. R. CHIMURRO	10
205284001711	C.E.R LA ÑAME	6
205284000464	I. E. R. GABRIELA WHITE DE VELEZ	271
205284000081	C. E. R CARLOS A ZAPATA	37
205284000308	C. E. R MERCEDITAS SANCHEZ	6
205284000383	C. E. R CURADIENTES	32
205284000642	C. E. R MADRE LAURA	11
205284001053	C. E. R. LA CAMPIÑA	5
205284001631	C. E. R PIEDRAS BLANQUITAS	10
205284001703	C. E. R. LA CAMPIÑA PARTE ALTA	3
205284001134	I.E.R INDIGENISTA JAICHINIDAU	23
205284001002	C. E. R. CAAVERALES	22
205284001011	C.E.R. INDIGENISTA JENATURADO MURRI	13
205284001045	C.E.R. INDIGENISTA CHUSCAL DE MURRI	39
205284001070	C. E. R. INDIGENISTA NUSIDO	60
205284001126	C. E. R. INDIGENA ATAUSI	23
205284001223	C. E. R. QUIPARADO BAJO	31
205284001282	C. E. R. INDIGENISTA PANTANOS-ANTADOCITO	5

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 14 de 62
205284001291	C. E. R. INDIGENISTA CUEVAS	21
205284001304	C. E. R. INDIGENISTA SAN MIGUEL	12
205284001312	C. E. R. INDIGENISTA JULIO GRANDE (AMOR-LA MARINA)	12
205284001452	C. E. R. INDIGENISTA CALICHE	23
205284000952	C.E.R. INDIGENISTA CARAUTA	31
205284001461	C. E. R. INDIGENISTA AMPARRADO ALTO	12
205284800002	GUAVINA	10
205284800011	ADAN	10
205284800029	AGUAS CLARAS	26
205284800037	LANO	19
205284800053	QUIPARADO ALTO	28
205284800061	SAN MATEO BAJO	30
205284800070	SALADO CHONTADURO	17
205284800088	PRADERA	30
205284800096	JULIO CHIQUITO	10
205284800100	LLANO RIO VERDE	23
205284800126	KORIBIDO	30
205284800134	KORUBADO	10
205284800143	CER INDIGENISTA GORDITO	19
205284800151	CER CUEVAS BARRITO	21
205284000961	CERI AMPARRADO ALTO CHANZODO	10
205284000961	CERI AMPARRADO KANYIDO	11
205284000961	CERI ATAUSI - KANYIDO	11
205284000961	CERI ATAUSI MURRI PANTANOS	13
205284000961	CERI CHONTADURO ALTO SECTOR 1	14
205284000961	CERI CHONTADURO ARURU	11
205284000961	CERI CHONTADURO BAJO 1	12
205284000961	CERI BARRANCO	15
205284000961	CERI CUEVAS BARRITO	19
205284000961	CERI CUEVAS DE NENDRU	11
205284000961	CERI CURVATA BAJO	8
205284000961	CERI CURBATA MEDIO	12
205284000961	CERI EL TIGRE	12
205284000961	CERI JULIO CHIQUITO	11
205284000961	CERI MICO	10
205284000961	CERI JENGAMECODA	14
205284000961	CERI AMPARRADO CHONTADURO	10
205284000961	CERI LOMA DE LOS INDIOS	9
205284000961	CERI NEVATATA	10
205284000961	CERI PANTANOS NUSI	20
205284000961	CERI PEGADO LA MARINA	10
205284000961	CERI PEGADO URADA	21
205284000961	CERI PEGADO VACAO	16

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 15 de 62
205284000961	CERI PEÑITAS	12
205284000961	CERI QUIPARADO MEDIO	20
205284000961	CERI QUIPARADO PURGATORIO	12
205284000961	CERI SAN MATEO	15
205284000961	CERI CAÑAVERALES LA MARTINA	12
205284000961	CERI CARACOL	13
205284000961	CERI GERRAODO	11
205284000961	CERI SAN MATEO MEDIO	6
205284000961	CERI CHUSCAL BACHILLER	16
205284000961	CERI AGUAS CLARAS	16
205284000961	CERI CHONTADURO ALTO	18
205284000961	CERI CHONTADURO BAJO BACHILLER	17
205284000961	CERI PEGADO BACHILLER	45
205284000961	CERI CUEVAS	7
205284000961	CERI SAN MIGUEL	17
205284000961	CERI PRADERA BACHILLER	21
205284000961	CERI SAN MATEO BAJO BACHILLER	35
205284000961	CERI CAÑAVERALES BACHILLER	29
205284000049	C. E. R. RIO VERDE	8
205284000472	C. E. R. LAS CABRITAS	2
		3569

Por lo anteriormente expuesto se hace imperioso tutelar el derecho fundamental a la alimentación que le es propio a los NNA del Departamento de Antioquia adelantando todas las acciones administrativas para lograr la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, desde el primer día calendario escolar como lo establece la resolución 29452 del 2017.

El Municipio de Frontino, en virtud de los Principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidas la presente contratación se regirá por las leyes colombianas vigentes, que regulan la materia y que tengan además relación con su desarrollo y ejecución, en especial, por lo contemplado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto Único reglamentario 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, y demás Decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Este proceso de contratación se tramitará por la modalidad de Licitación Pública, teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y el monto del contrato, de acuerdo con el siguiente sustento jurídico:

ARTÍCULO 2. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 16 de 62

presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento.

Teniendo en cuenta que analizadas las modalidades de selección contenidas en la ley 1150 de 2007 se concluye que la selección del contratista que ejecutara el mencionado proyecto se realizara mediante LICITACIÓN PÚBLICA, la cual se registrará por lo dispuesto en la normatividad vigente y las demás normas que las modifiquen, sustituyan y adicionen.

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS.

OBJETO: SUMINISTRO DE MANERA OPORTUNA LOS BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019305 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO- ANTIOQUIA.

ALCANCE DEL OBJETO:

Contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial de su población, cumpliendo con los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional establecidos en la Resolución 29452 de 2017.

Con la presente contratación el Municipio de Frontino, se beneficiará de la siguiente manera:

1. Garantizar el programa de alimentación escolar PAE REGULAR, a los 3.569 titulares de derecho de la matrícula oficial del municipio.
2. Beneficiar con alimentación escolar a los 3.569 titulares de derecho PAE REGULAR; por un periodo de entrega correspondiente a 27 días calendario escolar.
3. Reconocer la labor de las 131 manipuladoras del Programa de Alimentación Escolar, quienes recibirán un incentivo económico como estímulo a su compromiso diario en la preparación, entrega y correcto manejo de los complementos alimentarios.
4. Fortalecer la calidad del servicio del PAE mediante la permanencia y motivación de las 131 manipuladoras, garantizando que, a través del incentivo económico otorgado, continúen desempeñando sus funciones con altos estándares de higiene, responsabilidad del servicio.

LUGAR DE EJECUCIÓN Y ENTREGA:

El lugar de ejecución del contrato corresponde a todas las Instituciones educativas del Municipio de Frontino – Antioquia, en los sitios y días destinados para tal fin descritas en las especificaciones técnicas. Las entregas de los víveres serán programadas de acuerdo a los cupos reportados en el sistema de matrícula SIMAT con la verificación oportuna de cada Institución o sede educativa y de acuerdo a la periodicidad convenida con el supervisor del contrato y según los ciclos de menú minuta

regular y dispersa, definidos en los estudios previos. El transporte de los víveres de las instituciones educativas urbanas estará a cargo del proveedor, los víveres de las demás instituciones se entregarán en la bodega con la supervisión del Municipio.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo establecido será a partir de la suscripción del acta de inicio, sin superar el 27 de noviembre de 2026, para la ejecución de veintisiete (27) días calendario escolar para PAE, o hasta ejecutar las raciones establecidas en el contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ESTRATEGIA	CUPOS	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN	VALOR
PAE REGULAR – RPS-RACIÓN	3.569	27	\$ 3.964	\$ 381.982.932
PAGO MANIPULADORAS	27 días		De acuerdo con las características contractuales sugeridas por la gobernación	Raciones \$343.026.293 Manipuladoras \$725.009.225

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 máximo 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: Decretos 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.

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 18 de 62
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. Debe cumplir con el Decreto 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.	
Carne de Res para Guisar	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 2905/2007.	
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - 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 sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 19 de 62
Huevos	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: - Cascarán: 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	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 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.	
Frijol	Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997. *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 20 de 62
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis 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 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 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 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 5109/2005.	
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 21 de 62
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional - 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 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 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.	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 22 de 62
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 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	Puede ser de suero o industrial. 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 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 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 5109/2005.	
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.	
Fruta Entera y Pulpa de	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.	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8			100.07.02
				Versión: 01-2024
				Página 23 de 62
Fruta	-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.			
Verduras	Pulpa de fruta: Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud). Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 100% natural. No diluido. No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.			
	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:			
	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	
	Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15°C	5 días	
	Cebolla cabezona blanca	4 °C aplicando técnicas de prelistamiento	5 días	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 24 de 62
Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.	
Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano.	

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 25 de 62

ESTIMULO ECONOMICO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Descripción	N.º Manipuladoras de alimentos	Valor total
Reconocimiento económico a manipuladoras de alimentos	131	\$343.026.293

El cálculo del personal manipulador de alimentos se realizó con una relación de 1 por cada 100 beneficiarios, lo cual indica que mínimo hay 1 manipulador de alimentos en cada sede educativa oficial registrada en SIMAT y de conformidad con el siguiente anexo:

De conformidad con el Convenio Interadministrativo N° 4600019305, en su Cláusula Segunda: Alcance del Objeto, se establece que los recursos cofinanciados deben priorizarse para la formalización laboral, estipulando textualmente el siguiente componente normativo:

2. Contratación del personal manipulador de alimentos (Presupuesto General de la Nación - PGN) y (Sistema General de Participación - SGP)

1.2. Contratación del personal.

1.3. Capacitación al personal manipulador de alimentos.

1.4. Evaluación al personal manipulador de alimentos.

1.5. Dotación al personal manipulador de alimentos.

Para dar cumplimiento a este alcance, la proyección de referencia departamental para la formalización laboral del personal manipulador de alimentos en el municipio se estructura sobre la siguiente base:

Nº MANIPULADORAS DE 4 HORAS: 115

Nº MANIPULADORAS DE 5 HORAS: 3

Nº MANIPULADORAS DE 6 HORAS: 1

Nº MANIPULADORAS DE 7 HORAS: 13

La entidad territorial y el operador seleccionado tienen la obligación de garantizar la vinculación laboral de este personal en cada uno de los establecimientos educativos. Se deberá cumplir estrictamente con el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, el cual exige la formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos, garantizando el respeto de sus derechos laborales, prestaciones sociales, dotación y seguridad social.

“Artículo 46. Contratos a término fijo y de obra o labor determinada.

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 26 de 62

(...)

La contratación de las manipuladoras de alimentos se realiza teniendo en cuenta el rango de cupos diario por institución o sede educativa para calcular las horas a reconocer de remuneración, así:

Horas de Remuneración personal manipulador		
Rango de cupos diarios		Horas a Reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7

ARTÍCULO 69. Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo. (...)

Lo anterior en consideración a que el trabajador bajo la dependencia del empleador tiene una jornada laboral que de conformidad con el artículo 197 del Código Sustantivo del Trabajo puede limitarse a unas pocas horas al día, algunos días a la semana o algunas semanas al mes.

Nota 1: El ejercicio se constituye en una proyección y estimación para definir el presupuesto para realizar la cofinanciación del Departamento, el cual está basado en el salario mínimo de 2026 que se proyectó con un incremento del 23 % con relación a la vigencia 2025, teniendo en cuenta los lineamientos brindados por la gobernación de Antioquia como se proyecta a continuación.

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 27 de 62

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE- ANTIOQUIA						
PLANTILLA ESTIMADO MANIPULADORES DE ALIMENTOS 2026						
VARIABLES						
Descripción	%	TOTAL MANIPULADORAS	HORA/DÍA	DÍA/MES	Valor para cálculo Descanso remunerado	Total Salario Subsidio Transpo
% IBC 1-7 Días	25%	1	4	1	\$ 5.559	\$ 38.911
% IBC 8-14 Días	50%	1	5	1	\$ 6.948	\$ 48.638
% IBC 15-21 Días	75%	1	6	1	\$ 8.338	\$ 58.366
% IBC 22 Días	100%	1	7	1	\$ 9.728	\$ 68.094
Porcentaje Pensión	12%	1	8	1	\$ 13.341	\$ 80.045
Porcentaje Caja Compensación	4%	1	4	2	\$ 11.118	\$ 77.822
Cesantías Día (8,33%)	8,33%	1	5	2	\$ 13.896	\$ 97.276
Interes de Cesantías (1%)	1%	1	6	2	\$ 16.676	\$ 116.732
Prima Día (8,33%)	8,33%	1	7	2	\$ 19.456	\$ 136.188
Vacaciones (4,17)	4,17%	1	8	2	\$ 26.682	\$ 160.090
ARL (2,436%)	2,436%	1	4	3	\$ 16.677	\$ 116.733
Salario Mínimo	\$ 1.750.905	1	5	3	\$ 20.844	\$ 145.914
Auxilio Transporte Mes	\$ 249.095	1	6	3	\$ 25.014	\$ 175.098
Auxilio Transporte Día	\$ 8.303	1	7	3	\$ 29.184	\$ 204.282
Días Mes	30	1	8	3	\$ 40.023	\$ 240.135
Otros*	21,5%	1	4	4	\$ 22.236	\$ 155.644
Proyección Hora/Mes desde el mes de Julio		1	5	4	\$ 27.792	\$ 194.552
Hora Mes	210	1	6	4	\$ 33.352	\$ 233.464
Valor Hora/Mes	\$ 8.338,0	1	7	4	\$ 38.912	\$ 272.376
		1	8	4	\$ 53.364	\$ 320.180
		1	4	5	\$ 27.795	\$ 194.555
		1	5	5	\$ 34.740	\$ 243.190

Tabla. Proyección presupuesto manipulador de alimentos x 27 días calendario escolar.

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 28 de 62

INSTITUCION O SEDE EDUCATIVA / NUMERO DE MANIPULADORAS	URBANA/RURAL	HORAS LABORADAS DIA POR MANIPULADORA	DIAS LABORADOS (DURACION DEL CONTRATO)	TOTAL DE HORAS LABORADAS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO	VALOR TOTAL MANIPULADORAS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO
I. E. MANUEL ANTONIO TORO	URBANA	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. MANUEL ANTONIO TORO	URBANA	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. MANUEL ANTONIO TORO	URBANA	7	27	189	\$ 3.385.826
C. E. R. LA HONDA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R. SAN ANDRÉS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. EL RAYO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LA CABAÑA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LA QUIEBRA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. TEORICO BRAN TAMAYO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LAS CABRAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LAS CRUCES	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. NOBOGA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. SANTA LUCIA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. MONTAÑON	URBANA	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R. FUEMIA	URBANA	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LA HERRADURA	URBANA	4	27	108	\$ 2.263.693
I. E. AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE	URBANA	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE	URBANA	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. LAS MERCEDES	URBANA	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. LAS MERCEDES	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MIGUEL ANGEL ALVAREZ	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MIGUEL ANGEL ALVAREZ	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
C. E. R EL CERRO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R NORE	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LAS AZULES	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. SAN LAZARO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R JOSE MARIA RODRIGUEZ ROJAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R PONTON	RURAL	5	27	135	\$ 2.637.738
I. E. R. GABRIELA WHITE DE VELEZ	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. R. GABRIELA WHITE DE VELEZ	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
C. E. R CARLOS A ZAPATA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R CURADIENTES	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R MADRE LAURA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R MERCEDITAS SANCHEZ	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R PIEDRAS BLANQUITAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LA CAMPIÑA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LA CAMPIÑA PARTE ALTA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI	RURAL	7	27	189	\$ 3.385.826
C. E. R. ALTO DE MURRI	RURAL	5	27	135	\$ 2.637.738
C. E. R. PANTANOS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. CHONTADURO MURRI	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R LA CERRAZON	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. JULIO CHIQUITO (MURRI)	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. CHIMURRO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. CUEVAS DE MURRI	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R LA ÑAME	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
I. E. R. NOBOGACITA	RURAL	6	27	162	\$ 3.011.782
C. E. R. CHUSCAL	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 29 de 62

C. E. R. EL SALADO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. CARAUTA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. CHONTADURO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R ASIDO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. MUSINGUITA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R PIEDRAS BLANCAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. CARAUTICA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CENTRO EDUCATIVO RURAL PIEDRAS BLANCAS PARTE BAJA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R SAN MATEO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CENTRO EDUCATIVO RURAL SINCERIN	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. VENADOS ARRIBA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
I.E.R.INDIGENISTA JAICHINIDAU	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
AGUAS CLARAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
ADAN	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R CAÑAVERALES	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R. INDIGENISTA JENATURADO MURRI	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDÍGENA ATAUSÍ	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CUEVAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA AMPARRADO ALTO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CALICHE	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA JULIO GRANDE (AMOR – LA MARINA)	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA SAN MIGUEL	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R QUIPARADO BAJO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CHUSCAL DE MURRI	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CARAUTA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
GUAVINA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
KORIBIDA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
LANO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
QUIPARADO ALTO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
SALADO CHONTADURO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
PRADERA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA NUSIDO	RURAL	5	27	135	\$ 2.637.738
KORUBADA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
LLANO RIO VERDE	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA PANTANOS-ANTADOCITO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
SAN MATEO BAJO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CER INDIGENISTA GORDITO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CER CUEVAS BARRITO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
JULIO CHIQUITO	RURAL	4	27	160	\$ 2.881.163
CERI CHONTADURO ALTO SECTOR 1	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CUEVAS BARRITO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI LOMA DE LOS INDIOS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI QUIPARADO MEDIO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI ATAUSI MURRI PANTANOS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CHONTADURO ARURU	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CUEVAS DE NENDRU	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CURBATA MEDIO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI JENGAMECODA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PANTANOS NUSI	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PEGADO VACAO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI SAN MATEO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CAÑAVERALES LA MARTINA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PEGADO LA MARINA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PEGADO URADA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PENITAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI QUIPARADO PURGATORIO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI AMPARRADO KANYIDO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI ATAUSI - KANYIDO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI EL TIGRE	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI NEVATATA	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 30 de 62

CERI SAN MATEO MEDIO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI AMPARRADO ALTO CHANZODO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CHONTADURO BAJO 1	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CURVATA BAJO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI BARRANCO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI JULIO CHIQUITO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI MICO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI AMPARRADO CHONTADURO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CARACOL	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI GERRAODO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CHUSCAL BACHILLER	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI AGUAS CLARAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CHONTADURO ALTO	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CHONTADURO BAJO BACHILLER	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PEGADO BACHILLER	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CUEVAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI SAN MIGUEL	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI PRADERA BACHILLER	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI SAN MATEO BAJO BACHILLER	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
CERI CAÑAVERALES BACHILLER	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. RIO VERDE	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
C. E. R. LAS CABRITAS	RURAL	4	27	108	\$ 2.263.693
					\$ 313.619.245

La cantidad de manipuladoras, pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad, teniendo en cuenta la matrícula y los cupos asignados al programa de alimentación escolar – PAE.

El valor para reconocer a las manipuladoras, deberá ser el definido en la tabla proyección presupuesto manipulador de alimentos 2026 por 27 días calendario escolar, el cual se realizó con base en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar de la gobernación de Antioquia durante la vigencia 2026. Este valor incluye los descuentos que aplique y el porcentaje de administración. Los valores corresponden a una proyección aproximada realizada por la gobernación de Antioquia para el año 2026 la cual será ajustada cuando se defina el valor correspondiente al salario mínimo legal año del año vigente.

El operador garantizará el reconocimiento económico y la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio y el valor proyectado para el reconocimiento. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar. Se contempla dentro del valor del concepto para el pago de manipuladoras de alimentos el 6,5% de administración que

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 31 de 62

será reconocido de acuerdo a lo facturado por dicho concepto.

NOTA: Estos cupos se proyectaron con la estrategia de la última entrega del año 2026, lo cual puede variar durante la ejecución del convenio.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El Contratista debe garantizar la entrega de los víveres, implementos de bioseguridad para un efectivo empaque y entrega de los complementos alimentarios, garantizando condiciones higiénicas sanitarias. Estos deberán transportarse desde la bodega de almacenamiento de El Contratista a la cabecera, en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos y la Resolución 00485 de febrero 25 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, y al Decreto 3075, en los apartes que le aplique, así como las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan.

De manera especial deberá cumplir con la guía técnica para el transporte de alimentos para el Programa de Alimentación al Escolar -PAE-, expedida por la Gobernación de Antioquia.

Nota: Las entregas de los víveres serán programadas de acuerdo a los cupos reportados en cada Institución o sede educativa por parte del proveedor según la matrícula y de acuerdo a la periodicidad convenida con el supervisor del contrato y según los ciclos de menú minuta regular y dispersa, definidos en los estudios previos. El transporte de los víveres de las instituciones educativas urbanas estará a cargo del proveedor, los víveres de las demás instituciones se entregarán en la bodega con la supervisión del Municipio.

OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

GENERALES

1. Formular y desarrollar estrategias encaminadas a mantener y/o mejorar el estado nutricional e integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes mediante la prestación del servicio con calidad, cantidad y oportunidad.
2. Contribuir a una gestión efectiva y a una transparente ejecución de los recursos públicos.

ESPECIFICAS

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 32 de 62

1. Cumplir con las obligaciones que se generen directa e indirectamente del objeto del convenio.
2. Debe garantizar un sistema de información que permita generar las actas de víveres para las Instituciones Educativas teniendo en cuenta el grupo de alimentos propuestos por la Gerencia de seguridad Alimentaria y Nutricional, especificando cupos, días de atención y cantidad de los productos a entregar en cada periodo de entrega, de las cuales debe entregar copia a las Instituciones Educativas y al Municipio como soporte de las respectivas entregas a satisfacción
3. Hacer entrega el día viernes cada quince días a partir de las 06: 00a.m, en la cabecera municipal para la salida a los corregimientos, veredas y diferentes instituciones y centros educativos.
4. Realizar la entrega real, empacada por institución educativa y separado del grano, la parva, la legumbre, lácteos y carnes frías, marcados por Instituciones Educativas en la zona urbana, en las Instituciones Educativas Rurales y las respectivas sedes.
5. Colaborar con el Municipio de Frontino para que el objeto del contrato se cumpla y se ofrezca en las mejores condiciones de calidad y oportunidad.
6. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto convenio y/o que sea adquirida por motivos del desarrollo del objeto contractual, aun después de terminado el convenio.
7. Cumplir con los aportes a los sistemas generales de Seguridad social y aportes parafiscales.
8. Cumplir con la suscripción del contrato, el contratista declara que NO encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Artículo 127 de la Constitución Política de Colombia el artículo 8 modificado por la ley 1474 de 2011, artículo 9 de la ley 80 de 1993 y artículo 2 de la ley 1474 de 2011 y que en caso de sobrevenir alguna actuara conforme a la ley.
9. Guardar, conservar y poner en disposición de las autoridades de control que así lo soliciten, todos los comprobantes, registros, libros y correspondencia relacionada con la ejecución de los recursos asignados en el presente contrato.
10. Soportar el pago de la seguridad social en salud
11. Suministrar a la bodega del municipio estibas de material sanitario que garanticen un adecuado almacenamiento de los alimentos desde el inicio de la operación del Programa.
12. Contar con el personal necesario y que acredite los certificados de BPM, certificados médicos para la entrega de los víveres en la cabecera municipal y en cada una de las Instituciones Educativas (bodega municipal), como también personal de cargue y descargue de los víveres en el recorrido por los corregimientos donde estén las Instituciones Educativas.
13. Ofrecer el suministro de los víveres con la periodicidad que los solicite la secretaria de Educación, dependencia que deberá especificar para cada entrega, el tipo de insumo, cantidad y embalado para los centros e Institución educativas del área urbana y rural
14. Los productos deben ser entregados en el Municipio de Frontino en la cabecera municipal en

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 33 de 62

las Instituciones educativas urbanas y en la bodega principal.

15. Acreditar e Implementar el plan de saneamiento en la bodega y sus respectivos formatos de ejecución.

16. El contratista deberá garantizar que el transporte de los alimentos desde la ciudad a la cabecera municipal, la calidad e inocuidad de los alimentos, en un vehículo especial para el transporte de alimentos teniendo en cuenta las especificaciones de la norma.

17. Garantizar un adecuado embalaje de los víveres y de los huevos para cada uno de los Establecimientos Educativos teniendo en cuenta los productos correspondientes.

18. Los productos deben cumplir con el registro Invima y el rotulado según las siguientes Resoluciones: 5109 del 2005, 288 del 2008 y 4278 del 2008, en los productos que requieren este rotulado.

19. El proveedor deberá cumplir con la modalidad ración para preparar en sitio, garantizando la entrega al municipio en cantidad y calidad de los alimentos suministrados, para lo cual debe hacer entrega al municipio de una lista de los alimentos a suministrar con su respectivo registro sanitario información que será validada frente a las normas del INVIMA y cada vez que se incluya un nuevo producto se deberá informar y compartir la nueva lista de marcas al municipio; de realizar entrega de productos que no estén registrados en la lista no serán aceptados por el municipio.

20. Con el fin de dinamizar las economías locales, el proveedor debe garantizar el equivalente mínimo al 30% de Compra pública local

21. Contar con los elementos de bioseguridad durante el proceso de transporte, empaque y entrega de los víveres al municipio en la cabecera municipal

22. Suministrar los elementos descritos, de acuerdo a las especificaciones técnicas, según solicitud del supervisor del contrato.

23. Presentar la documentación requerida para el perfeccionamiento del convenio, manifestando además bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en caudales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar ni para desarrollar sus actividades.

24. Mantener los precios y las actividades presentadas en la propuesta técnica y económica, salvo circunstancias de fuerza mayor, en caso de ello informar por escrito a la Alcaldía del Municipio de Frontino.

25. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía en la ejecución del convenio al supervisor del mismo.

26. Garantizar la prestación del servicio, y/o suministro de víveres, según las condiciones solicitadas por la entidad municipal.

27. Garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos.

28. Realizar los pagos de remuneración correspondientes al personal manipulador de alimentos,

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 34 de 62

relación de horas laboradas y su respectiva planilla de seguridad social de acuerdo con su tipo de contratación.

29. Garantizar la entrega de dotación, uniformes, para el desarrollo de las actividades.

30. Garantizar los exámenes médicos de ingreso y de laboratorio (KOH-UÑAS, COPROLÓGICO Y FROTIS FARINGE)

31. 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.

32. Cumplir las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control u vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación.

33. Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato.

34. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más y presentarse al Municipio de Frontino, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación.

35. Cumplir con el objeto del convenio, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el Municipio.

36. Desarrollar las actividades del contrato dentro del término y las condiciones acordadas a partir de las autorizaciones por el supervisor del contrato.

37. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses del Municipio o de los fondos a su cargo.

38. Defender en todas sus actuaciones los intereses del Municipio y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.

39. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el convenio en los términos del mismo en caso de requerirse.

40. Presentar los informes y/o documentos que indique el supervisor

41. Las demás que por la ley o por la naturaleza del contrato se entiendan pactadas.

42. Asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad, retenciones de ley e imprevistos y utilidades. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del contrato.

DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Suministrar los víveres para la preparación de raciones alimentarias, según ciclo de menú.

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 35 de 62

2. Generar para cada entrega, las actas de víveres por cada establecimiento educativo participante en formato establecido por la secretaría de educación – dirección de permanencia escolar e inclusión educativa y la administración municipal, de acuerdo al ciclo menú implementado, los cupos asignados, los días a atender y titulares de derecho caracterizados en el periodo de entrega, los cuales deben ser firmados por la persona que recibe los víveres en cada establecimiento educativo y debidamente entregados en máximo tres días a la administración municipal para su verificación. Estos soportes son requeridos para el pago.

3. Realizar la reposición de los víveres que queden faltando que no se reciban en el momento de la entrega por no cumplir con las condiciones de calidad, oportunidad y cantidad, en un plazo máximo de 24 horas posteriores a la entrega, garantizando el cumplimiento de los ciclos de minuta establecidas. En caso de evidenciarse un porcentaje de grasa de la carne que superior al 14%, se reportará al operador de forma inmediata para el ajuste del gramaje a preparar.

4. Teniendo en cuenta los lineamientos, no se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

El proceso de embalaje de los alimentos para el municipio se realizará en el lugar destinado por el contratista garantizando que cumpla con la normatividad de almacenamiento y embalaje, el cual debe realizarse en empaques que permitan la verificación de la calidad, cantidad de alimentos. Por lo que se debe hacer la entrega de las raciones del PAE REGULAR, en la bodega ubicada en el casco urbano del municipio, la cual cumplirá las funciones de punto de acopio y distribución, obligación que debe garantizarse con una carta de compromiso y que deberá ser cumplida por el operador a quien se le adjudique el contrato, antes del acta de inicio. El Municipio garantizará el tiempo necesario para verificar la cantidad y calidad de los alimentos entregados a las unidades aplicativas.

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato. El concepto favorable condicionado se permite siempre y cuando las observaciones presentadas por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría. Para garantizar esta

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 36 de 62

obligación deberá el proponente aportar carta de compromiso.

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

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

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

Así mismo, el contratista/operador del PAE cumplirá estrictamente las funciones y obligaciones generales establecidas en el **artículo 2.3.10.4.6 del Decreto Único Reglamentario del Sector Educación (Decreto 1075 de 2015)**, en consonancia con las disposiciones, Estándares Mínimos, Condiciones Operativas y Anexos Técnicos fijados en la **Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021** expedida por la *Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPA)* (por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE), las directrices de la Entidad Territorial y aquellas obligaciones específicas consignadas en el pliego de condiciones y el contrato respectivo.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

1. Suministrar los medios y elementos necesarios para la ejecución del contrato de suministro.
2. Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el Contrato de suministro, de manera directa o indirecta.
3. Realizar seguimiento control y evaluación de la ejecución del programa en cada institución educativa.
4. Realizar seguimiento al cumplimiento de las condiciones necesarias para el adecuado proceso de recepción, conservación, manejo y distribución de la alimentación escolar.
5. Verificación de las condiciones de calidad de los alimentos, fecha de vencimiento y empaque

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 37 de 62

- de los alimentos y condiciones higiénicas del personal de transporte y manipulador de alimentos.
- Realizar en la forma y condiciones pactadas los desembolsos señalados.
 - Brindar la información y documentación que el administrador requiera para el adecuado desarrollo y cumplimiento de su objeto.
 - Cancelar al contratista el valor del contrato previsto en la cláusula forma de pago del contrato, en la oportunidad y forma allí establecida.
 - Exigir a través de la dependencia responsable la presentación de los informes del desarrollo del presente contrato.
 - Efectuar las retenciones de ley y de impuestos de acuerdo con las normas vigentes y a sus posteriores modificaciones.

CICLO DE MENU

Minuta PAE REGULAR - RACIÓN PREPARADA EL SITIO

PLANIFICACION CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EL SITIO										CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025																			
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																													
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																											
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO				MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN																					
RUPO ÉTNICO		RAIZAL				N/A				ROM INDÍGENA				N/A															
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X								N/A															
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA																											
		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																											
SEMANA N°1																													
COMPONENTES		MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5															
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE		Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE		Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA		Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE		Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA		Servido 220ml	Medida Casera									
	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso	Leche entera en polvo		15	1 vaso									
	Cocoa en polvo sin azúcar		5		Panela		9		Cocoa en polvo sin azúcar		5		Avena en hojuelas		10		Fruta de cosecha		60										
	Panela		9		Agua		150		Panela		9		Agua		200		Agua		200 ml										
	Agua		200						Agua		200 ml		Azúcar refinada		9		Azúcar refinada		9										
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO		Servido 150	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA		Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO		Servido 95	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA		Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA		Servido 120	Medida Casera									
	Pan tajado		44	1 Sandwich	Came de cerdo		60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A		55	1/3 taza	Came de res		60	1/3 taza	Lentejas		10	1 croqueta									
	Queso blanco o campesino		50		Tomate chonto		20		Aceite vegetal		3		Agua		200		Proteína vegetal de soja (Carve)		7										
	Margarina suave de mesa		5		Pimentón		8		Sal yodada		0,5		Pimentón		10		Harina de trigo fortificada		5										
	Tomate chonto		20		Cebolla cabezona		20						Cebolla junca		10		Pimentón		8										
	Sal yodada		0,1		Ajo		0,5						Ajo		0,5		Ajo		0,5										
					Pimienta		0,1						Paprika		0,1		Orégano seco		0,1										
					Aceite vegetal		2						Tomillo		0,1		Pimienta		0,1										
					Agua		45						Cilantro		0,5		Cebolla cabezona		15										
					Sal yodada		0,5						Aceite vegetal		2		Zanahoria		15										
													Sal yodada		0,5		Aceite vegetal		5										
												Sal yodada		0,2															
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA		Servido 50	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 200ml	Medida Casera									
	Zanahoria		30	1 torta	Yuca		60	1/3 taza	Arroz		40	2/3 taza	Harina de maíz		40	1 arepa	Pan hamburguesa		40	1 par									
	Harina de trigo fortificada		10		Margarina suave de mesa		10		Agua		125		Margarina suave de mesa		5		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA		Servido 100		Medida Casera								
	Huevo de gallina Tipo A		10		Laurel seco		0,1		Aceite vegetal		3		Sal yodada		0,2		Tomate chonto		20										
	Aceite vegetal		5		Ajo		0,5		Cebolla junca		8		Agua		50		Margarina suave de mesa		2										
	Sal yodada		0,2		Sal yodada		0,5		Sal yodada		0,5		GALLETAS DE SODA		Servido 16		Sal yodada		0,5			2 tajadas de tomate							
	Canela		0,1										Galletas tipo soda (2)		16		2 unidades												
	Azúcar refinada		5																										
					ARROZ CON ESPINACA		Servido 100		Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO			Servido 60	Medida Casera			Queso tipo mozzarella (1 Unid)		16			1 lonchita de queso							
					Arroz		40		2/3 taza	Plátano hartón maduro			70	1 trozo grande			Cebolla cabezona		10										
					Agua		125 ml			Aceite vegetal			8				Panela		3										
					Espinaca		20			Queso blanco o campesino			15				PAPA A LA FRANCESA		Servido 70			Medida Casera							
					Cebolla cabezona		8										Papa capira		70			1/3 taza							
					Ajo		0,5										Aceite vegetal		9										
			Aceite vegetal		2						Sal yodada		0,5																
			Sal yodada		0,5								Paprika		0,05	0													
FRUTA					FRUTA ENTERA		Servido 130 ml	Medida Casera					FRUTA ENTERA		Servido 130 ml	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																													

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 38 de 62

Alimentación Escolar				CICLO DE MENÚ												
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2028																
PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MANANATARE - SECUNDARIA																
CONVENIO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																
DEPARTAMENTO ANTIOQUIA				MUNICIPIO MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN												
RAÍZAL				ROM												
SIN PERTENENCIA ÉTNICA				INDÍGENA												
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				N/A												
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																
SEMANA No. 2																
COMPONENTES		MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10						
LÁCTEO	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	
	Fruta de temporada	60		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		
	Agua	200		Panela	9	1 vaso	Avana en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml	1 vaso	Azúcar refinada	9	1 vaso	Panela	9		
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml		
PROTEICO	QUISO DE PROTEÍNA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 80	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISEADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera	
	Habichuela	30		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Carne de cerdo	60		
	Proteína vegetal de soja (Carve)	15		Cebolla junca	6		Acetate vegetal	2		Acetate vegetal	2		Tomate chonto	12		
	Zanahoria	18		Acetate vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10		
	Pimentón	8		Sal yodada	0.5		Ajo	0.5		Ajo	0.5		Curcuma	0.1		
	Ajo	0.5	1/3 taza			1/5 taza	Agua	15	1/3 taza	Cebolla cabezona	12	1/3 taza	Ajo	0.5	1/3 taza	
	Acetate vegetal	2					Tomillo	0.1		Sal yodada	0.5		Acetate vegetal	1		
	Sal yodada	0.5					Sal yodada	0.5		Agua	15		Sal yodada	0.2		
	Albahaca	0.1					Panela	1.5								
	Cilantro	0.5														
	CEREAL	ARROZ CON QUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 180	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
		Agua	140 ml		Arroz	40		Arroz	40		Tomate chonto	30		papa capira	300	
Arroz		40		Agua	100 ml	1/2 taza	Agua	100 ml		Agua	30		Acetate vegetal	10	1 taza	
Acetate vegetal		3	2/3 taza	Acetate vegetal	3		Curcuma	0.1	1/2 taza	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					Acetate vegetal	2		Ajo	0.5					
							Cilantro	0.5		Acetate vegetal	3					
PAPAS CRIOLLAS FRITAS		Servido 200ml	Medida Casera	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 80	Medida Casera	Sal yodada	0.5	1/2 taza	GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera	
Papa criolla		80	2 1/2 cucharadas	Plátano hartón maduro	50	3 tajadas				Azúcar refinada	2		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad	
Acetate vegetal		10		Acetate vegetal	2											
Sal yodada		0.5		CALENTADITO PAE	Servido 80	Medida Casera	papa capira	70		Sal yodada	0.5					
							Ajo	0.5		Orégano seco	0.1					
							Sal yodada	0.5	1/4 taza	Albahaca	0.1					
							Margarina suave de mesa	10		Pasta tomillo	20					
										Agua	125 ml					
										Sal yodada	0.5					
										CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera				
										Plátano hartón maduro	70					
										Harina de trigo fortificada	10	2 croquetas				
										Azúcar refinada	1					
										Sal yodada	0.2					
									Acetate vegetal	5						
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera	
	Fruta grupo N°1	130	1/2 taza	Fruta grupo N°1	130	1/2 taza	Fruta grupo N°1	130	1/2 taza	Fruta grupo N°1	130	1/2 taza	Fruta grupo N°1	130	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																

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 39 de 62

PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO				CICLO DE MENÚ														
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANATARDE - SECUNDARIA				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026														
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN																	
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN														
RUPO ÉTNICO	RAIZAL			N/A		ROM		N/A										
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X		INDIENA		N/A										
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA							N/A										
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																		
SEMANA No. 3																		
COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15								
	Servido	Medida		Servido	Medida	Servido	Medida	Servido	Medida	Servido	Medida							
LÁCTEO	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220	Casera	SORBETE DE FRUTA	220	Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	220	Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	Casera	SORBETE DE FRUTA	220	Casera			
	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15				
	Avana en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60				
	Agua	200 ml	1 vaso	Azúcar refinada	9	1 vaso	Panela	9		Agua	200 ml	1 vaso	Azúcar refinada	9	1 vaso			
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	90	Medida Casera	HUEVO FRITO	45	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	50	Medida Casera			
	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60		Huevo de gallina Tipo A	55		Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55				
	Ahiyuna	50		papa capira	50		Aceite vegetal	0.2	1 huevo	Proteína vegetal de soja (Carne)	7		Cebolla cabezona	18				
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0.2		Sal yodada	0.5		Ajo	0.5	1/5 taza			
	Ajo	0.5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUIADAS	80	Medida Casera	Agua (cocción de la carne)	80		Aceite vegetal	3				
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20		Tomate chonto	25		Sal yodada	0.2				
	Sal yodada	0.2		Ajo	0.5	1/3 taza	Agua	125 ml		Zanahoria	18	1/3 taza						
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		papa capira	18		Cebolla cabezona	12							
				Cilantro	0.5		Agua	125 ml		Ajo	0.5							
				Aceite vegetal	5		Zanahoria	18	1/3 taza	Orégano seco	0.1							
				Sal yodada	0.5		Tomate chonto	18		Laurel seco	0.1							
							Cebolla cabezona	12		Aceite vegetal	2							
							Ajo	0.5										
							Sal yodada	0.2										
	CEREAL	AREPA ASADA	40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	80	Medida Casera	PASTA CORTA	40	Medida Casera	ARROZ ROJO	80	Medida Casera		
Harina de maíz		40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40				
Margarina suave de mesa		10	1 arepa	Agua	110		Agua	100 ml	1/2 taza	Orégano seco	0.05		Agua	110 ml				
Sal yodada		0.2		Fideo (Cabello de Ángel)	10	1/2 taza	Aceite vegetal	3		Tomillo	0.05	1/4 taza	Pimentón	30	1/2 taza			
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0.5		Aceite vegetal	2		Achicote (Polvo)	0.1				
				Sal yodada	0.5					Sal yodada	0.2		Aceite vegetal	1				
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	60	Medida Casera	Sal yodada	0.2				
FRUTA	FRUTA ENTERA	130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS															EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA																		

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 40 de 62

		PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANATARDE - SECUNDARIA		CICLO DE MENÚ PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2025	
CONVENIO		SECRETARIA DE EDUCACION		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACION	
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO	
RUPO ÉTNICO		RAZAL SIN PERTENENCIA ÉTNICA		ROM INDIENA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	
SEMANA N°4					
COMPONENTES					
MENÚ No. 16					
MENÚ No. 17					
MENÚ No. 18					
MENÚ No. 19					
MENÚ No. 20					
LÁCTEO					
PROTEICO					
CEREAL					
FRUTA					
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					

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835



MUNICIPIO DE FRONTINO
NIT 890.983.706-8

100.07.02

Versión: 01-2024

Página 41 de 62

								CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA									
CONVENIO		SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA							
DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		N/A		ROM		N/A	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X		INDÍGENA		N/A	
		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO		ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE							
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)									
Nota 2: 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)									
Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.									
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)									
Nota 5: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - Carne de res para desmechar: Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - Carne de cerdo: Corte magro									
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.									
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascotes, Mandarina, Banano, Murapo, Naranja dulce en cascotes.									
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.									
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.									
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.									
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA					
FIRMA									

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

	MUNICIPIO DE FRONTINO NIT 890.983.706-8	100.07.02
		Versión: 01-2024
		Página 42 de 62

Lista de intercambios autorizados para PAE REGULAR:

   				LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2026		
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			OPERADOR			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X
COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR					
	ALIMENTO		TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO			
			Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)			
			Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria
LÁCTEOS	Leche en polvo entera		13 gr	13 gr	13 gr	15 gr
	Leche líquida entera		100 cc	100 cc	100 cc	100 cc
	Queso blanco o campesino		30 gr	30 gr	40 gr	50 gr
	Queso mozzarella		30 gr	30 gr	40 gr	50 gr
	Queso costeño		30 gr	30 gr	40 gr	50 gr
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt		200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res (Huevo de aldana, solomo extranjero, punta de espaldilla, falda, posta o tabla)		50 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Carne de Cerdo (Cañón, pierna)		50 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Hígado de res		50 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Pechuga de pollo sin piel (ver nota)		50 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Filete de Pescado (ver nota)		50 gr	50 gr	60 gr	60 gr
	Atún en aceite (lomitos)		30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Sardina		30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Huevo de Gallina		55 gr	55 gr	55 gr	55 gr
	Huevo de gallina entero en polvo (Ver nota 4)		12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr
	ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja		10 gr	15 gr	20 gr
Frijol						
Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo		10 gr	15 gr	20 gr	30 gr	
Garbanzo		10 gr	15 gr	20 gr	30 gr	
Arveja verde seca o amarilla		10 gr	15 gr	20 gr	30 gr	
Proteína vegetal de soya		10 gr	15 gr	20 gr	30 gr	

www.frontino-antioquia.gov.co

correo electrónico: alcaldia@frontino-antioquia.gov

Dirección: Calle 30 No. 30-04 Código Postal: 057450 Teléfono: (57) (4) 8595032 extensión 124 Fax: (57) (4) 8595835

CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de chòcolo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de queso	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de yuca	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arroz fortificado	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	50 gr
	Fécula de maíz	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Avena en hojuelas o molida	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Harina de maíz precocida	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de plátano	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de trigo fortificada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Galleta de mantequilla o queso	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta tipo craker	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta de soda	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Maíz tierno (complementario)	5 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
	Pan tajado	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	20 gr	20 gr	40 gr	40 gr	60 gr
	Pan hamburguesa	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Espaquetis, pastas o fideos	20 gr	20 gr	25 gr	30 gr	45 gr
	Papa capira, nevada	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Papa Criolla	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Guineo	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Yuca	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Arracacha	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Ñame	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Cuchuco de maíz, cebada, trigo, cebada perlada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	30 gr

VERDURAS	Acelga	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
	Ahuyama	
	Ají	
	Ajo	
	Apio	
	Arveja verde fresca	
	Berenjena	
	Bròcoli	
	Cebolla de huevo o cabezona	
	Cebolla junca	
	Cilantro	
	Espinaca	
	Habichuela	
	Lechuga	
	Pepino	
	Perejil	
	Pimentón rojo o verde	
	Remolacha	
	Repollo blanco o morado	
	Tomate chonto	
	Tomate de Aliño	
	Zanahoria	
	Zucchini	

LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE						
RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			OPERADOR			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X
COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR					
	ALIMENTO		TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO			
			Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)			
			Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria Nivel media y ciclo complementario
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta entera grupo N°1: Guayaba común en cascós, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascós		80 gr	110 gr	110 gr	130 gr 135 gr
	Fruta entera grupo N°2: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo		80 gr	110 gr	110 gr	130 gr 135 gr
	Fruta entera grupo N°3 : Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado		80 gr	110 gr	110 gr	130 gr 135 gr
	Nota: Los gramajes expresados para cada grupo de fruta equivalen a la porción servida por nivel de escolaridad, tener en cuenta que cada fruta presenta un porcentaje de pérdida diferente, por tanto en el ciclo de menú se establece el peso bruto que son los que se deben tener en cuenta para la compra.					
	Fruta para jugo: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva		Porcion para jugo (60 gr en bruto)			
	Otras frutas de intercambios para jugo: Pithaya, tamarindo, uvas, zapote costeño, piña manzana (jugo), gulupa (jugo), borojó		Porcion para jugo (60 gr en bruto)			
AZÚCARES	Azúcar blanca o morena		7 gr	8 gr	9 gr	9 gr
	Panela sólida		7 gr	8 gr	9 gr	9 gr
	Panela pulverizada		7 gr	8 gr	9 gr	9 gr
	Bocadillo de guayaba		20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
	Panelita o dulce de leche		(si no hay más azúcares en el ciclo)	(si no hay más azúcares en el ciclo)	(si no hay más azúcares en el ciclo)	(si no hay más azúcares en el ciclo)

GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz,girasol, canola, soya.	3 cc	5 cc	5 cc	7 cc	9 cc
	Mantequilla	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Queso crema	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Crema de leche	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Coco (natural rallado)	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Margarina	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
OTROS*	Aguacate	30 gr (neto)	30 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)
	Chocolate en pasta o cocoa en polvo	3 gr	4 gr	5 gr	5 gr	5 gr
	Café	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
	Canela					
	Espicias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, cúrcuma					

Vota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús :

· Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

· El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el periodo de entrega solicitado.

· No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

Vota 2: Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.

Vota 3: En la categoría otros se encuentran los alimentos que no son considerados intercambiables

Vota 4: El alimento de huevo de gallina entero en polvo, se viabiliza para el área rural dispersa como intercambio al huevo de gallina fresco, sólo bajo previa autorización de la Gerencia MANA.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS

EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL



Modificaciones. El contratista deberá suministrar los víveres para la preparación de las raciones alimentarias preparadas en sitio PAE REGULAR, según el ciclo minuta establecido por la gerencia dirección de permanencia escolar e inclusión educativa en la cabecera municipal, a la persona encargada de la alimentación, en el lugar establecido, previa concertación del día y la hora para realizar dicha entrega, para lo cual el contratista deberá separar los víveres para cada establecimiento educativo de acuerdo con los cupos asignados y días de la semana atender, en condiciones de embalaje que permitan su verificación en el momento del despacho y fácil trasporte hasta el lugar de su preparación, garantizando la entrega de víveres durante

los 27 días calendario escolar. Además, se aclara que para este contrato se realizarán las entregas cada dos semanas, a 3.569 cupos asignados para PAE REGULAR.

ESPECIFICACIONES ESENCIALES PARA DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

- Suministrar productos de calidad, en buen estado y de las marcas establecidas por el programa PAE.
- Realizar la entrega de los suministros de manera oportuna.
- Realizar el suministro de las raciones en las cantidades establecidas en las minutas (Ver ficha técnica).
- Realizar cada entrega en las unidades aplicativas (establecimientos educativos).
- Cumplir con las especificaciones técnicas exigidas.
- Entregar los productos (debidamente empacados) objeto del contrato oportunamente, de acuerdo a la necesidad y solicitud que realice la Secretaría de Educación, Cultura, Turismo, Deporte, y Recreación.
- Para las entregas, el contratante solicitará con OCHO (08) días de antelación las minutas estipuladas y el número de RACIONES en las unidades aplicativas (Establecimientos Educativos) podrá variar dependiendo de la matrícula sin exceder o reducir las raciones asignadas para PAE REGULAR por 27 días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el convenio, lo último que ocurra.

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

La presente Contratación se registrá por las leyes colombianas vigentes, que regulan la materia y que tengan además relación con su desarrollo y ejecución, en especial, por lo contemplado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y demás Decretos reglamentarios y por las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Se encuentra justificado el presente contrato bajo la modalidad de selección del contratista la cual es la LICITACION PUBLICA, ya que de acuerdo con el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el legislador estableció: “De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento. Con base en lo dispuesto en la normatividad transcrita, y teniendo en cuenta que el objeto contractual que se va a ejecutar y la cuantía se hace necesario adelantar un proceso de selección mediante la modalidad de licitación pública, el cual se deberá regir por lo previsto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que modifiquen, complementen y/o adición de los cuerpos normativos anteriormente señalados.

4. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL

MISMO.

Por antecedentes de la entidad, es decir, con base en precios del ámbito local, el valor aportado por la Gobernación de Antioquia, el valor preestablecido para la ración y aquellos de contratos anteriores, y teniendo en cuenta la experiencia de la entidad, en estos contratos se proyectó unas características técnicas generales de acuerdo a los diferentes programas y políticas públicas municipales que operan para el programa PAE actualmente.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

Este contrato estará soportado por el certificado de disponibilidad presupuestal: Certificado de DISPONIBILIDAD N.º 790 del 25 de agosto de 2026, expedido por un valor total de \$1.309.415.109 (MIL TRESCIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL CIENTO NUEVE PESOS M/L) que consolida los recursos cofinanciados por el departamento y el municipio.

De esta disponibilidad, y tras descontar los recursos que fueron adicionados al convenio inicial mediante el Otro Sí N° 002, para el presente proceso contractual se ejecutarán los saldos restantes, divididos así: \$343.026.293 (TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/L).) para el reconocimiento y pago de manipuladoras, y \$ \$381.982.932 (TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/L) como recursos para raciones.

En consecuencia, el contrato tendrá un valor total SETECIENTOS VEINTICINCO MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO PESOS M.L (\$ de \$725.009.225), con el cual se cofinanciará el suministro de los bienes del programa de alimentación escolar.

CDP NRO	VALOR
N. ° 790 del 25 de agosto de 2026 recursos del departamento, para pago de manipuladoras y raciones.	\$1.233.877.224
N° 790 del 25 de Agosto de 2026 recursos del municipio, para pago de raciones.	\$ \$ 75.537.885
Convenio N° 26AS151F2570-PAE 2026 ALIMENTACIÓN ESCOLAR MUNICIPIO	\$1.233.877.224 \$ 75.537.885
VALOR TOTAL:	\$ 1.309.415.109

ANÁLISIS DEL SECTOR:

Para el presente proceso de selección se consideran las siguientes cifras económicas y comerciales que influyen en la dinámica del proceso, en especial lo relacionado con el cálculo de los precios unitarios y de los costos administrativos del proyecto:

La Administración Municipal de Frontino Antioquia, con el principal objetivo de garantizar la atención integral de la alimentación escolar en las diferentes instituciones educativas del territorio Municipal,

pretende adelantar el proceso para la contratación del “SUMINISTRO DE MANERA OPORTUNA LOS BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE FRONTINO- ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026”; por lo que se requiere realizar un proceso con el fin de satisfacer la mencionada necesidad. Sin embargo, es imperativo realizar un estudio del sector económico (Mercado) considerando las cifras económicas y comerciales que estructuran el proyecto.

Para este fin, el Municipio de Frontino se acoge y fundamenta en el "Análisis del Sector Convenios - 2026" elaborado por la Secretaría de Educación de la Gobernación de Antioquia, el cual contempla el comportamiento del PIB, la tasa de inflación (IPC), las dinámicas de empleo, la formalización laboral y los sistemas de costeo de la ración alimentaria para la vigencia 2026.

ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO: PAE ANTIOQUIA

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Antioquia juega un papel fundamental en la lucha contra la desnutrición infantil y en la mejora de la calidad educativa. Al estar alineado con los productos que componen la canasta básica, el programa prioriza alimentos tradicionales de la región (arroz, frijoles, plátano, lácteos), lo que fomenta la economía local. Esto da cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 y al Decreto 0248 de 2021, que obligan a promover la participación de pequeños productores locales y de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC).

PERSPECTIVA ECONÓMICA Y COMPORTAMIENTO DEL IPC (2025-2026)

El análisis del impacto del Producto Interno Bruto (PIB) y el Índice de Precios al Consumidor (IPC) es vital para el PAE. Un IPC elevado incrementa los costos de adquisición de los alimentos. Según las cifras del DANE reportadas por la Gobernación, durante el primer semestre de 2026 la división de "Alimentos y bebidas no alcohólicas" presentó variaciones, pero el seguimiento mes a mes demuestra una estabilización y una tendencia a la baja en la inflación alimentaria en comparación con los picos del año 2025. Esta estabilización del IPC permite una reestructuración de los costos para el segundo semestre del año.

SISTEMA DE COSTEO DE LA RACIÓN (SISTEMA DE COSTEO ESTÁNDAR)

De acuerdo con las directrices de la Gobernación, para la determinación del valor de la ración se utiliza el "Sistema de Costeo Estándar", el cual recopila información de manera anticipada (datos óptimos e ideales) mediante cotizaciones en el mercado, consultando fuentes oficiales como el SIPSA-DANE. Aplicando este sistema y considerando la tendencia a la baja del IPC de alimentos, la Gobernación de Antioquia actualizó los costos de referencia de la materia prima (víveres) para el año 2026, estableciendo un valor base de \$3.549 para el Complemento am/pm (Ración preparada en sitio regular). Basado en este lineamiento, el Municipio de Frontino, en su autonomía, realiza su propio estudio de costos. Esta decisión obedece de manera exclusiva a las condiciones de ruralidad dispersa del territorio, lo que hace necesario el despacho de una "minuta rural dispersa

COSTOS DEL RECURSO HUMANO Y FORMALIZACIÓN LABORAL

En estricto cumplimiento del artículo 69 de la (Reforma Laboral), la contratación del personal manipulador de alimentos se proyecta de manera independiente a la compra de víveres. El presupuesto contempla la formalización de las trabajadoras reconociendo aportes a seguridad social (pensión, ARL, caja de compensación), prestaciones sociales (cesantías, prima, vacaciones) y la remuneración del descanso dominical proporcional al tiempo laborado.

ANALISIS DE LA DEMANDA:

Son las entidades públicas de la Nación quienes ofertan o han comprado hacia el mercado de suministro de productos las necesidades a suplir en materia de ejecución de servicios de interés y beneficio público, estas Entidades del sector Público son las que se enumeran en el artículo 2 de la Ley 80 de 1993, así:

Artículo 2º.- De la Definición de Entidades, Servidores y Servicios Públicos. Para los solos efectos de esta Ley:

1. Se denominan entidades estatales:

La Nación, las regiones, los departamentos, las provincias, el Distrito Capital y los distritos especiales, las áreas metropolitanas, las asociaciones de municipios, los territorios indígenas y los municipios; los establecimientos públicos, las empresas industriales y comerciales del Estado, las sociedades de economía mixta en las que el Estado tenga participación superior al cincuenta por ciento (50%), así como las entidades descentralizadas indirectas y las demás personas jurídicas en las que exista dicha participación pública mayoritaria, cualquiera sea la denominación que ellas adopten, en todos los órdenes y niveles.

El Senado de la República, la Cámara de Representantes, el Consejo Superior de la Judicatura, la Fiscalía General de la Nación, la Contraloría General de la República, las contralorías departamentales, distritales y municipales, la Procuraduría General de la Nación, la Registraduría Nacional del Estado Civil, los ministerios, los departamentos administrativos, las superintendencias, las unidades administrativas especiales y, en general, los organismos o dependencias del Estado a los que la ley otorgue capacidad para celebrar contratos.

PERSPECTIVA TECNICA:

Se tendrá en cuenta los valores de contratos y cotizaciones realizadas en el mercado Local y Regional. La Industria de los servicios en Colombia ha logrado fortalecerse como una de las más desarrolladas en el medio latinoamericano entre otros aspectos gracias al debido manejo de nuevos materiales y procesos constructivos generando una mayor rapidez de servicios a un menor costo y con acabados innovadores.

Teniendo en cuenta el fin del objeto de la contratación, el cual es garantizar la implementación del programa de alimentación PAE REGULAR , acorde a los lineamientos técnico administrativos del Ministerio de Educación, la entidad tomo como referencia para el análisis del sector y mercado, el realizado por la Gobernación Antioquia para la suscripción del **AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600019305, SUSCRITO ENTRE DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN – DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO.**

Para el presente proceso, y en concordancia con el "Análisis del Sector Convenios - 2026" de la Gobernación de Antioquia, se reestructuró el valor de la ración alimentaria. A partir de los recursos transferidos por el Departamento y los recursos aportados por la administración municipal a la bolsa común de cofinanciación, se determinó un valor total unitario por ración de TRES MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/L (\$3.964).

Este costo final se fijó acatando estrictamente la metodología propuesta en el Análisis del Sector de la Gobernación, la cual indica que el cálculo debe basarse en un estudio de mercado mediante cotizaciones y la consulta de fuentes de información oficiales (como el DANE o SIPSA). A partir de este ejercicio de verificación de precios, el valor de \$3.964 refleja la realidad comercial actual del

mercado, respondiendo de manera coherente a la estabilización y tendencia a la baja del Índice de Precios al Consumidor (IPC) de la división de alimentos, fenómeno macroeconómico que fue detallado en el análisis departamental.

En conclusión, el ajuste del valor unitario (pasando de \$4.308 a \$3.964) representa un punto de equilibrio técnico y financiero que acata la directriz departamental de ajustar los precios conforme al comportamiento actual de la inflación alimentaria. Este valor, enfocado netamente en el costo de los víveres, garantiza la entrega de los complementos alimentarios con las condiciones de calidad exigidas, optimizando el recurso público en estricto apego a las dinámicas económicas del sector de alimentos documentadas por la Gobernación

El análisis del sector se elabora conforme a lo establecido en la guía publicada por la agencia nacional de contratación Colombia compra eficiente y en el cual se combinan los elementos de análisis del mercado, la demanda y la oferta.

ESTUDIO DEL SECTOR – ANÁLISIS DEL MERCADO:

El Gobierno Municipal realizó un estimativo del valor del contrato tomando como base el precio de los contratos que se realizan en otros municipios, evidenciando que el comportamiento en la contratación es similar a los precios que se estipulan para el contrato que se pretende celebrar.

Aspecto Económico: PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB). De acuerdo con las cifras del DANE referenciadas en el "Análisis del Sector Convenios - 2026" del departamento, en el primer trimestre de 2026, el Producto Interno Bruto en su serie original creció 2,2% respecto al mismo periodo de 2025. El presente proceso pertenece a la Categoría de Servicios de Alimentación y se relaciona con actividades económicas específicas, las cuales presentaron el siguiente comportamiento para el primer trimestre de 2026:

- La actividad de "Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca" decreció 1,4% en su serie original.
- El valor agregado de las "Industrias manufactureras" (que procesan productos para convertirlos en alimentos y bebidas) creció 2,9% en su serie original.
- La actividad de "Comercio al por mayor y al por menor" presentó un crecimiento del 2,9%.

Evolución del sector alimentario e Índice de Precios al Consumidor (IPC). El sector de alimentos en Colombia es un motor clave para la economía, representando aproximadamente el 3% del PIB en 2026 y generando alrededor de 650.000 empleos directos. En cuanto al comportamiento de precios, según el DANE, en junio de 2026 el IPC total registró una variación mensual de 0,39%. La división de "Alimentos y bebidas no alcohólicas" se ubicó por encima del promedio nacional con una variación del 0,67% en dicho mes. Para la variación año corrido (enero - junio 2026), esta misma división de alimentos alcanzó un 6,55%.

El análisis del impacto del PIB y el IPC es fundamental para el Programa de Alimentación Escolar (PAE). Un IPC elevado incrementa los costos de adquisición de los alimentos para el PAE, pudiendo resultar en una reducción de la cantidad o calidad de las raciones, o en la necesidad de incrementar significativamente el presupuesto del programa. Por lo tanto, la gestión eficiente de los recursos y la adaptación a las fluctuaciones económicas son cruciales para asegurar la alimentación adecuada de los estudiantes.

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRECIO DE LA RACIÓN ALIMENTARIA (\$3.964)

Para la estructuración del presente proceso contractual, la Entidad Territorial ha establecido el valor unitario de la ración en la modalidad *Preparada en Sitio* en **\$3.964** (Tres mil novecientos sesenta y cuatro pesos M/L).

Este valor representa un ajuste (disminución) frente al costo inicial pactado a inicios de año, que era de \$4.308. La modificación y fijación del nuevo valor unitario se fundamenta en un análisis técnico, macroeconómico y logístico, amparado en el "Análisis del Sector Convenios - 2026" emitido por la Gobernación de Antioquia, bajo las siguientes premisas:

- **Comportamiento y tendencia a la baja del IPC de Alimentos:** El valor inicial de \$4.308 fue estructurado con las realidades inflacionarias de finales de 2025. Sin embargo, el seguimiento económico actual demuestra una estabilización y una clara tendencia a la baja en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la división de Alimentos y bebidas no alcohólicas. El informe del sector de la Gobernación evidencia que los productos que componen la canasta básica del PAE (como arroz, granos, plátano, tubérculos) han normalizado sus costos de adquisición para el segundo semestre de 2026.
- **Nuevos Valores de Referencia Departamentales y Sistema de Costeo Estándar:** Atendiendo a este fenómeno deflacionario, la Secretaría de Educación Departamental actualizó los costos de referencia aplicando el "Sistema de Costeo Estándar". Este sistema determinó un valor base sugerido de **\$3.549** para la ración en modalidad Complemento am/pm (Preparada en sitio regular). El municipio, en ejercicio de su autonomía y para evitar sobre costos protegiendo el recurso público, ajusta su valor en respuesta a esta directriz técnica departamental.
- **Independencia del Rubro de Formalización Laboral (Ley 2466 de 2025):** La disminución del costo unitario de la ración no implica una desmejora en el gramaje ni en la calidad del complemento. El costo anterior de \$4.308 incluía presiones operativas que hoy se encuentran separadas. Al inyectar un presupuesto exclusivo y directo para garantizar las prestaciones sociales, seguridad social, dotación y reconocimiento de descansos remunerados para la formalización laboral de las manipuladoras (dando cumplimiento a la Ley 2466 de 2025), el costo logístico de la ración se depura, permitiendo tasar el valor real y justo del alimento en \$3.964.

Si bien el Análisis del Sector de la Gobernación sugiere un valor de \$3.549 para la ración regular, el Municipio de Frontino establece el valor definitivo en \$3.964 debido única y exclusivamente a sus condiciones de ruralidad dispersa. Esta particularidad del territorio hace imperativo el despacho de una "minuta rural dispersa", cuyas características y requerimientos específicos determinan la variación en el costeo frente al valor estándar sugerido por el departamento.

DESARROLLO DEL ESTUDIO DE COSTOS

Para la construcción del estudio de costos del PAE realiza 5 pasos como lo sugiere la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UAPA):

1. Generalidades de la Operación: En este paso la ETC se analizó el contexto general en el cual se desarrolla la operación del PAE a fin de tener claro cuál es la dinámica de la operación del PAE y cuáles son las principales variables que la afectan.

ESTUDIO DE COSTOS PARA DETERMINAR EL VALOR DE LAS RACIONES

El Municipio realizó el costeo de cada una de las variables que hacen parte del servicio de alimentación escolar, acudiendo a los diferentes mecanismos de consulta de precios y costos del mercado, los cuales se describen a continuación:

MATERIA PRIMA

El costo de la materia prima (víveres) para la ración en la modalidad Preparada en Sitio se ha establecido en un valor unitario de \$3.964 (Tres mil novecientos sesenta y cuatro pesos M/L). La justificación técnica, logística y macroeconómica detallada de este valor —incluyendo el análisis del IPC y el costeo estándar— se encuentra debidamente sustentada en el acápite denominado 'Justificación Técnica del Precio de la Ración Alimentaria' de los presentes estudios previos

FORMA Y REQUISITOS DEL PAGO:

El municipio pagará el valor del contrato mediante pagos parciales por número de raciones efectivamente entregadas, además deducirá de dicho valor los impuestos de ley a que haya lugar de acuerdo a los desembolsos que realice la Gobernación de Antioquia en cumplimiento del CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600019305, de acuerdo con las certificaciones emitidas por el supervisor interno del contrato quien debe certificar además, que el servicio fue presentado a entera satisfacción y previa presentación del informe de ejecución y la respectiva factura con todos los soportes legales, las cuales se pagarán dentro de los veinticinco (25) días siguientes a la presentación de la factura por parte del contratista en la que especifique el suministro efectivamente entregado y a la que deberá anexar los siguiente.

- Constancia del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales.
- Informe de cumplimiento e informe de supervisión y satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
- Actas de víveres debidamente diligenciadas y firmadas por las personas encargadas de recibir los alimentos.
- Cuenta de cobro o factura.
- El pago se realizará mediante consignación o transferencia a la cuenta bancaria que para el efecto indique el contratista.
- La entidad realizará los descuentos estipulados en el Acuerdo Municipal N° 022 del 2025.
- La entidad al determinar el presupuesto oficial tuvo en consideración las retenciones que, por Ley Nacional, Departamental y Municipal son aplicables a esta modalidad de contratación, así: para contrato de alimentos.

CONCEPTO	PORCENTAJE (sobre el valor del contrato)
Estampilla Pro – Adulto mayor	4%
Estampilla Pro – Cultura	2%
Estampilla Pro – Hospital	1%
Tasa Pro Justicia Familiar	2%
Tasa pro deporte	2.5%

- En el componente del incentivo para el personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta lo estipulado en el acuerdo 019 de octubre 2025: “POR MEDIO DEL CUAL SE MODIFICA PARCIALMENTE EL ACUERDO 022 DEL 22 DE 2024 'POR MEDIO DEL CUAL SE ADOPTA LA PARTE SUSTANTIVA Y SANCIONATORIA DEL ESTATUTO TRIBUTARIO PARA EL MUNICIPIO DE FRONTINO' Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”, solo

constituirá hecho generador a los recursos provenientes de la gobernación las siguientes tasas:

CONCEPTO	PORCENTAJE (sobre el valor del contrato)
Estampilla Pro – Hospital	1%
Tasa pro-deporte	2.5%

CONCEPTO	PORCENTAJE (sobre el valor del contrato)
Estampilla Pro – Adulto mayor	4%
Estampilla Pro – Cultura	2%
Estampilla Pro – Hospital	1%
Tasa Pro Justicia Familiar	2%
Tasa pro deporte	2.5%

SUPERVISIÓN E INTERVENTORIA CONTRACTUAL:

En cumplimiento de lo estipulado en la ley 1474 de 2011 la cual estipula en su ARTÍCULO 83. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA CONTRACTUAL. Para el presente contrato la supervisión será ejercida por la Secretaría de Educación, Cultura y desarrollo comunitario del Municipio de Frontino, Antioquia.

ORIGEN DE LOS RECURSOS:

Este contrato estará soportado por el certificado de disponibilidad presupuestal: N.º 790 del 25 de agosto de 2026, expedido por un valor total de \$1.309.415.109 (MIL TRESCIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL CIENTO NUEVE PESOS M/L), el cual ampara los recursos cofinanciados por el departamento y el municipio.

De los recursos amparados en dicho certificado, el presente contrato se ejecutará por un valor total de **SETECIENTOS VEINTICINCO MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/L** (\$725.009.225), con el cual se cofinanciará el suministro de los bienes del programa de alimentación escolar. Este valor total se encuentra dividido de la siguiente manera:

- \$343.026.293 (TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/L) destinados al pago y formalización del personal manipulador de alimentos.
- \$381.982.932 (TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/L) destinados a los recursos para raciones (víveres y logística)

CDP NRO	VALOR
N. ° 790 del 25 de agosto de 2026 recursos del departamento, para pago de manipuladoras y raciones.	\$1.233.877.224
N° 790 del 25 de agosto de 2026	

recursos del municipio, para pago de raciones.	\$ \$ 75.537.885
Convenio N° 26AS151F2570-PAE 2026	\$1.233.877.224
ALIMENTACIÓN ESCOLAR MUNICIPIO	\$ 75.537.885
VALOR TOTAL:	\$ 1.309.415.109

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto

Nacional1082 de 2015.

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

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

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

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

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

1. La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6o de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación.

2.Numeral modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011. El nuevo texto es el siguiente: La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en

los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. En los contratos de obra pública, el menor plazo ofrecido no será objeto de evaluación. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello. En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

- a). La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones; o
 - b). La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad.
3. Sin perjuicio de lo previsto en el numeral 1 del presente artículo, en los pliegos de condiciones para las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.
4. En los procesos para la selección de consultores se hará uso de factores de calificación destinados a valorar los aspectos técnicos de la oferta o proyecto. De conformidad con las condiciones que señale el reglamento, se podrán utilizar criterios de experiencia específica del oferente y del equipo de trabajo, en el campo de que se trate.

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

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

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

De igual forma, se dará aplicación a lo preceptuado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015:

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

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

- condiciones:
- 1.Las condiciones técnicas y económicas mínimas de la oferta.
 - 2.Las condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o de funcionamiento, tales como el uso de tecnología o materiales que generen mayor eficiencia, rendimiento o duración del bien, obra o servicio.
 - 3.Las condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, que puedan ser valoradas en dinero, como por ejemplo la forma de pago, descuentos por adjudicación de varios lotes, descuentos por variaciones en programas de entregas, mayor garantía del bien o servicio respecto de la mínima requerida, impacto económico sobre las condiciones existentes de la Entidad Estatal relacionadas con el objeto a contratar, mayor asunción de los Riesgos, servicios o bienes adicionales y que representen un mayor grado de satisfacción para la entidad, entre otras.
 - 4. El valor en dinero que la Entidad Estatal asigna a cada ofrecimiento técnico o económico adicional, para permitir la ponderación de las ofertas presentadas.

La Entidad Estatal debe calcular la relación costo-beneficio de cada oferta restando del precio total ofrecido los valores monetarios asignados a cada una de las condiciones técnicas y económicas adicionales ofrecidas. La mejor relación costo-beneficio para la Entidad Estatal es la de la oferta que una vez aplicada la metodología anterior tenga el resultado más bajo.

La Entidad Estatal debe adjudicar al oferente que presentó la oferta con la mejor relación costo-beneficio y suscribir el contrato por el precio total ofrecido.

Los criterios de verificación de los requisitos habilitantes y los de calificación de las Propuestas, previstos en el Pliego de Condiciones de la LICITACION PUBLICA para suministro de víveres perecederos y no perecederos, para la preparación del complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes , se ajustan a la normatividad vigente aplicable a la contratación de las entidades estatales y con fundamento en ellos el MUNICIPIO FRONTINO pretende escoger la Propuesta más favorable para sus intereses y para la ejecución del Contrato.

EL Registro Único de Proponentes deberá acreditar su clasificación de conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del decreto 1082 de 2015.

Que según el clasificador de Bienes obras y servicios de las naciones unidas

CODIGO BIEN Y SERVICIO	NOMBRE
50101700	FRUTOS SECOS
50111500	CARNES Y AVES DE CORRAL
50112000	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50121500	PESCADO
50131600	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50131700	PRODUCTO DE LECHE Y MANTEQUILLA
50131800	QUESO
50151600	GRASA ACEITES ANIMALES COMESTIBLES
50171500	HIERBAS ESPECIA Y EXTRACTOS
50171700	VINAGRES Y VINOS DE COCINAR
50181900	PAN Y GALLETTAS Y PASTELILLOS DULCES
50221000	LEGUMBRES

DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN:

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo N° 001 “Carta de Presentación de la Propuesta” y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio deberá estar suscrita por el representante, debidamente facultado en los términos de ley.

Cuando el proponente sea una persona extranjera, la propuesta será abonada por un profesional nacional colombiano debidamente matriculado en el país conforme a las normas vigentes.

CAPACIDAD JURÍDICA:

Inscripción en el RUP: El oferente deberá anexar el respectivo Certificado del Registro Único de Proponentes -RUP- expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, con fecha de expedición no superior a UN (1) mes antes de la fecha de cierre del proceso. Este deberá estar vigente y en firme para dicha fecha. En caso de propuestas en consorcio o unión temporal, cada uno de sus integrantes deberá aportar este certificado.

Personas Naturales: Si el proponente es persona natural nacional, deberá aportar copia de la cédula de ciudadanía. Las personas naturales extranjeras deberán aportar copia de su pasaporte, si se encuentra residenciado en Colombia mediante la presentación de copia de la cédula de extranjería. Si el proponente concurre por intermedio de un representante o apoderado, deberá anexar el documento que confiere aquella, en el que consten expresamente los términos y el alcance de dicha representación. Igualmente deberá aportar copia del Registro Mercantil expedido con una antelación no mayor a los veintisiete (27) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta y copia del Registro Único Tributario – RUT-. actualizado.

Personas Jurídicas: Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar su existencia y representación legal con la copia del Certificado de la Cámara de Comercio de su jurisdicción, expedido con una antelación no mayor a los veintisiete (27) días calendario, previos a la fecha de presentación de la propuesta, adjuntando copia del documento de identidad del representante legal. En dicho certificado deberán constar claramente las facultades del Gerente o del Representante Legal, el objeto social, el cual deberá comprender labores o actividades directamente relacionadas con el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad la cual debe ser, como mínima, igual al plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más. Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la sociedad, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano social competente, otorgado con anterioridad a la fecha de presentación de la oferta. Igualmente deberá aportar copia del Registro Único Tributario – RUT- actualizado.

Consortios, Uniones Temporales u otras Formas Asociativas: La Administración Municipal aceptará que la oferta sea presentada por dos (2) o más personas naturales o jurídicas, que acrediten poseer las calidades enunciadas en los numerales anteriores, quienes en forma conjunta deben informar si su participación es a título de Consorcio, Unión Temporal u otra forma asociativa. En todo caso, uno de los integrantes del consorcio, unión temporal u otra forma asociativa deberá tener una participación mínima del cincuenta por ciento (50%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al quince por ciento (15%), de lo

contrario, su propuesta no será tenida en cuenta para la posterior evaluación. La forma asociativa deberá constituirse exclusivamente para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o

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

jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más. Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos: En caso de ser adjudicatarios los Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante la Administración Municipal el correspondiente RUT dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011. De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse, además, el nombre y el NIT de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

Certificación De Cumplimiento De Obligaciones Con Los Sistemas Generales De Seguridad Social Integral Y Aportes Parafiscales. De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARP), así como los propios del SENA, ICBF, y Caja de Compensación Familiar cuando corresponda. El proponente que resultare adjudicatario del proceso estará obligado a acreditar este requisito para cada pago derivado del contrato.

Para personas jurídicas:

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

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

Para personas naturales: Las personas naturales deberán acreditar el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral conforme a la Ley 100 de 1993, artículo 4 Ley 797 de 2003 y el

Decreto Ley 2150 de 1995; esto es, aportes para la seguridad social en salud y pensiones. Si tienen trabajadores a su servicio deberán acreditar, el pago de los aportes al sistema integral de seguridad social y los parafiscales en los casos que se requiera de conformidad con la normatividad vigente.

Registro Único Tributario De La Dian – Rut.
El proponente deberá presentar fotocopia de este documento.
En el caso de las Uniones Temporales o consorcios, todos los integrantes deberán cumplir con este requisito, presentando fotocopia de estos documentos.

Inscripción en el Rup.
El oferente deberá anexar el respectivo Certificado del Registro Único de Proponentes -RUP- expedido por la Cámara de Comercio correspondiente, con fecha de expedición no superior a UN (1) mes antes de la fecha de cierre del proceso. Este deberá estar vigente y en firme para dicha fecha.

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

Cédula de ciudadanía.
Se deberá allegar copia del documento de identificación de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica o representante de la Unión temporal o Consorcio interesado en presentar propuesta en el presente proceso de selección.

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

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

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

Boletín de responsables Fiscales.
El proponente no deberá encontrarse reportado en el Boletín de responsables Fiscales (artículo 60, Ley 610 de 2000), situación que será verificada por la administración municipal. 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 y 3) los integrantes de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus representantes legales.

Certificado De Antecedentes Disciplinarios.
El proponente no deberá presentar antecedentes disciplinarios de conformidad con lo consagrado en el Artículo 174 de la Ley 734 de 2002, situación que será verificada por la

Administración Municipal. 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 y 3) los integrantes de los consorcios, uniones temporales o cualquier otra forma de asociación y sus representantes legales.

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

BENEFICIARI O	MUNICIPIO DE FRONTINO Nit. 890.983.706-8
AFIANZADO Y TOMADOR	El afianzado es el tomador en este aspecto se debe tener en cuenta lo siguiente: 1.-El/los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el certificado de existencia y representación legal (persona jurídica) o en el documento de identidad si es persona natural. 2.-En el caso de consorcios o uniones temporales, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes. 3.-En caso de que el proponente tenga establecimiento de comercio, en la póliza debe figurar como afianzado la persona natural.
VALOR ASEGURADO	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial de la presente contratación.
OBJETO	SUMINISTRO DE MANERA OPORTUNA LOS BIENES Y SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019305 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO-ANTIOQUIA.
FIRMAS	Debe estar suscrita por la aseguradora y el proponente.

5. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO.

Se anexa matriz de riesgos.

6. MECANISMO DE COBERTURA, PÓLIZAS Y GARANTÍAS.

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

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

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

Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Clases de garantías. Las garantías que los oferentes o contratistas pueden

otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

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

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

ETAPA PRECONTRACTUAL: Riesgos a amparar derivados del incumplimiento del ofrecimiento

El Artículo 2.2.1.2.3.1.6. Del Decreto 1082 de 2015, establece:
Artículo 2.2.1.2.3.1.6. Garantía de los Riesgos derivados del incumplimiento de la oferta. La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

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

Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales
El Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Del Decreto 1082 de 2015, establece:

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

- 1. Buen manejo y correcta inversión del anticipo. Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal con ocasión de: (i) la no inversión del anticipo; (ii) el uso indebido del anticipo; y (iii) la apropiación indebida de los recursos recibidos en calidad de anticipo.
- 2. Devolución del pago anticipado. Este amparo cubre los perjuicios sufridos por la Entidad Estatal por la no devolución total o parcial del dinero entregado al contratista a título de pago anticipado, cuando a ello hubiere lugar.
- 3. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:
 - 3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
 - 3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;
 - 3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y
 - 3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

ETAPA CONTRACTUAL.

Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales. Este amparo debe

cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado.

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

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

GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL

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

8.INDICACIÓN SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN SE ENCUENTRA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL - Artículo 2.2.1.2.4.1.1. y s.s. del Decreto Nacional1082 de 2015.

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

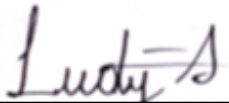
- Si el municipio, está incluida en el listado de entidades cubiertas,

- Si el monto de la contratación, supera los umbrales indicados en los acuerdos comerciales,
- Si el objeto de la contratación está cubierto por alguna exclusión de aplicabilidad o excepción de las indicadas en el documento.
- La anterior verificación dio como resultado que para el proceso de selección la siguiente información:

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

9. FIRMAS.

Dado en el Municipio de Frontino, a los siete (07) días de septiembre de 2026.


LUDY BIVIANA SEPÚLVEDA RODRÍGUEZ
Secretaria de Educación Cultura y Desarrollo Comunitario

	FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA	FIRMA	FECHA
Proyectó:	Ludy Biviana Sepúlveda Rodríguez – Secretaria de Educación		07/09/2026
Revisó	Juan Carlos Pineda - Asesor Jurídico Externo		07/09/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, en consecuencia, bajo nuestra responsabilidad el mismo es presentado para la firma			