ESTUDIO PREVIOS

JUSTIFICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE UN CONTRATO

De conformidad con lo estipulado en el Artículo 25, numeral 7 y 12 de la Ley 80 de 1993, Decreto 1082 de 2015.

Información presupuestal

No. CDP-FONDO-	VALOR	No. APROPIACIÓN-CONVENIO
	$ 323.689.090	Convenio Departamento de Antioquia N° 4600019321
	$ 49.938.000	CDP N° 01001
VALOR TOTAL	$ 373.627.090	

1. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL MUNICIPIO DE AMAGÁ PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

Que este estudio de conveniencia y oportunidad se hace de conformidad con los mandatos del artículo 3º de la Ley 80 de 1993, en cuanto a que los fines de la contratación son buscar el cumplimiento de los cometidos estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellos en la consecución de dichos fines, e igualmente bajo los lineamientos de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

En el mismo sentido, se encuentra dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2.2.1.12.1.1 del decreto 1082 de 2015, que imponen la obligación a cargo de las entidades estatales, de efectuar estudios previos a la suscripción de los contratos, con el fin de comprobar la necesidad de contratar bienes o servicios, obra o labor, ajustados al Plan de Desarrollo Municipal y los principios que rigen las actuaciones administrativas.

En Colombia la situación de inseguridad alimentaria y nutricional de la población está asociada con factores relacionados a las diferentes dimensiones que intervienen en el sistema alimentario y nutricional, como es: la disponibilidad y el acceso permanente a los alimentos que en gran manera está determinada por los medios económicos y las dotaciones con las cuales cuentan los hogares; el consumo de los alimentos y el aprovechamiento de los mismos, dimensión que se afecta por asuntos de orden económico, culturales y de salud y que inciden en la calidad de vida de las personas y por la calidad e inocuidad de los alimentos que está condicionada por las prácticas agropecuarias, la cadena de intermediarios hasta llegar al consumidor final, por las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos.

Colombia, para resolver el problema de seguridad alimentaria y nutricional, se compromete con la aplicación de políticas que tengan por objetivo erradicar la pobreza extrema y el hambre, la desigualdad y mejorar el acceso a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos. Para ello en el año de 1996, crea el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición, PNAN, que tiene como objetivo mejorar el acceso a los alimentos en los hogares más pobres y el estado nutricional de grupos vulnerables, mediante programas integrales de nutrición, salud y educación con participación de la comunidad. Para dar cumplimiento a dicho objetivo el PNAN implementa como primera línea de acción los programas de seguridad alimentaria y

nutricional dirigidos a grupos vulnerables, prioriza la atención a población en edad escolar y adolescente de las zonas rurales y urbanas, mediante el suministro de un complemento alimentario en las modalidades de almuerzo y refrigerios [[3] Ortiz R, Ruiz M, Álvarez C. Análisis de las políticas de alimentación y nutrición en Colombia. In: Cundinamarca, editor. Universidad Nacional de Colombia: República de Colombia; marzo de 2006. Pg. 1-13.3].

En el ámbito Nacional, La Constitución Política de Colombia DE 1991, obliga a los entes territoriales a garantizar a todos los niños, niñas y adolescentes el acceso a la educación, con calidad y cobertura, pues se trata de derechos fundamentales. La educación es un derecho que permite la inclusión social y se constituye como base fundamental para promocionar no solo los futuros profesionales, sino para el desarrollo y progreso de la comunidad, en su artículo 44, consagra. Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia.

Que de acuerdo con el artículo 67 de la Constitución Política la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura. Que el artículo 6 de la Ley 7 de 1979, dispone que todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales y que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales.

La declaración universal de los Derechos Humanos en 1948 eleva la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que “toda persona tiene derecho a un nivel de vida que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, en especial la alimentación” (artículo 25).

Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio ejecutar el PAE con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la Nación, los cuales podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias.

Que el artículo 76.17 de la Ley 715 de 2001 expresamente previó que corresponde a los distritos y municipios garantizar directa o indirectamente, el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, y que en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin, de conformidad con establecido en el parágrafo 2 del artículo 2 de la misma ley; igualmente dispuso que la ejecución de los recursos para restaurantes escolares se debe programar con el concurso de los rectores y directores de las instituciones educativas y que estos se entregarán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general.

La ley 1450 de 2011 en su artículo 136 establece: Parágrafo 4°. Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar –PAE–, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales.”

Que la igualdad de oportunidades constituye un pilar esencial para la equidad y la realización del Estado Social de Derecho, para lo cual el complemento alimentario que ofrece el Programa de Alimentación Escolar contribuye eficazmente a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo y complementa la alimentación que reciben en sus hogares. Que, en tal virtud, las responsabilidades en relación con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en condiciones de eficiencia y calidad se encuentran en cabeza de todos los actores del sistema y la ejecución de sus recursos, de conformidad con las normas que regulan el Sistema General de Participaciones y demás normas que regulan su financiación. Que, en relación con el Programa de Alimentación Escolar, el marco normativo expuesto atribuye funciones de cofinanciación a cargo de la Nación, los departamentos, distritos y municipios; de articulación, ejecución y orientación por medio de la expedición de los lineamientos técnicos - administrativos a cargo del Ministerio de Educación; de aplicación y ejecución a cargo de las entidades territoriales, y excepcionalmente al Ministerio de Educación por medio del contrato de aporte.

Los presupuestos normativos antes citados, conlleva una responsabilidad de todos los actores involucrados, para que la ejecución del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR se realice en forma eficiente, eficaz, y con la calidad nutricional requerida para que los niñas, niños y jóvenes reciban una alimentación adecuada, conforme a una excelente y transparente utilización de los recursos.

Que el Programa de Alimentación Escolar PAE, se establece como una estrategia de protección integral, contribuye a la garantía de los derechos fundamentales y promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas y adolescentes matriculados en el Sistema de Matricula Estudiantil de Educación Básica y Media - SIMAT, como estudiantes oficiales, a través del suministro de 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 y fomentar estilos de vida saludables.

En dicho marco, el Gobierno ha establecido como un tema prioritario la necesidad de ofrecer apoyo permanente para contribuir con la mejora del desempeño académico de los estudiantes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación de la familia, la comunidad y los entes territoriales

El programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes y que para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, para el desarrollo del programa el cual contiene actividades: a) Compra de alimentos; b)Contratación de personal para la preparación de alimentos; c) Transporte de alimentos; d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación; e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos; f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar.

De acuerdo con el lineamiento técnico el equipo, menajes necesarios para el funcionamiento de los restaurantes escolares debe ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. También es necesario prestar el servicio de combustible (gas) para la preparación de los alimentos que van a consumir los estudiantes de las diferentes instituciones educativas.

El Municipio de Amagá, cuenta con el Convenio **N° 4600019321** firmado en la presente vigencia con la gobernación de Antioquia para atender 27 días calendario escolar en el año 2026 segundo semestre.

DIAS	CUPOS	VALOR TOTAL GOBERNACIÓN	DESTINACIÓN
27	2.500	$ 323.689.090	Cofinanciar la ejecución del programa de alimentación escolar en raciones y personal manipulador de alimentos

Teniendo en cuenta la infraestructura educativa con que contamos y las necesidades propias del territorio, el Municipio de Amagá, asume el ajuste requerido en el valor de la ración tanto para la minuta industrializada, y personal manipulador de alimentos, así mismo los gastos concernientes a logística, transporte, gas propano, insumos de aseo, dotación y uniforme del personal manipulador de alimentos, menaje, exámenes médicos ocupaciones, plan de capacitación del personal manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 del 2013

ITEM	TOTAL IVA INCLUIDO
1 MINUTA REGULAR	239,557,500
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	84,131,590
ASEO	13,398,000
EXAMENES MEDICOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE INGRESO Y EGRESO	6,480,000
LOGISTICA Y TRANSPORTE	7,560,000
MENAJE	20,000,000
GAS PROPANO	2,500,000

Por lo anterior la presente contratación se realiza por un valor total de **$ 373.627.090** Iva incluido, los aportes del departamento de acuerdo al convenio **N° 4600019321** de Gobernación de Antioquia son por un valor de **($ 323.689.090),** y los aportes del Municipio de Amagá **($ 49.938.000).** Para soportar lo anterior se adjunta certificado de disponibilidad presupuestal de la Entidad.

La Administración municipal de Amagá, con el ánimo de garantizar una atención oportuna, adelanta el proceso contractual a partir del recibido del convenio para el segundo semestre.

De este modo, y con el ánimo de garantizar un servicio óptimo para la vigencia 2026, y en aras del principio de planeación, la Secretaría de Educación, Deporte, Cultura y Turismo del Municipio de Amagá, pretende dar cumplimiento a lo propuesto en el Plan de Desarrollo “Amagá Enamora” **LÍNEA ESTRATÉGICA DE DESARROLLO Nº 3: MÁS EDUCADA Y MÁS UNIDA: OBJETIVO:** Esta línea busca avanzar en una sociedad más educada y más unida brindando a las personas acceso a una educación de calidad, independientemente de su origen o condición social, promoviendo acciones para que las personas valoren el conocimiento y la cultura, y en la que se sienten parte de una comunidad más social y humana.

Lograr que todos contribuyan, haciendo nuestra parte para mejorar la calidad de la educación, promover la inclusión, fomentar el diálogo y la comprensión, celebrar la diversidad y fortalecer el tejido social.

Enfocando el trabajo hacia la cohesión y solidaridad social.

Además, se pretende brindar una mayor y mejor atención nutricional, lo que permite avanzar en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes, además de fortalecer la implementación de las Políticas Públicas que buscan fortalecer la atención integral de las poblaciones vulnerables.

A través de la implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, se pretende no solo brindar un complemento alimentario, sino también, promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad, las veedurías ciudadanas, las Instituciones Educativas y los entes territoriales.

Factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta, las diferencias entre regiones y zonas, y también con variables del contexto social, los hogares y los niños. Así mismo, el transporte, la alimentación y la gratuidad, influyen en los establecimientos educativos en cuanto a la alta o baja deserción.

De acuerdo a lo anterior, se focalizan esfuerzos para reducir la deserción escolar con estrategias de permanencia, pertinente a las necesidades de cada entidad territorial y zonal, y de las poblaciones diversas y vulnerables. Dentro de estas estrategias se encuentra el Programa de Alimentación Escolar - PAE, que a través de la Ley 1450 de 2011 en el parágrafo 4 del artículo 136, se establece el traslado del PAE desde el ICBF al Ministerio de Educación Nacional, quien incluyó en el marco de la política, la necesidad de cerrar brechas con enfoque regional en educación preescolar, básica y media (Acceso y permanencia), la actividad estratégica denominada Programa de Alimentación Escolar - PAE. Estas actividades requieren de una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica y financiera, con las entidades territoriales, dado el proceso de transición del programa y la sensibilidad a nivel nacional, creando la necesidad inmediata de adelantar los procesos, procedimientos y actividades para la ejecución oportuna del programa. En virtud de lo anterior, esta estrategia impacta directamente y positivamente los índices de acceso, permanencia, calidad y cierre de brechas en el sistema educativo del país. Así mismo, garantizar que la prestación del servicio se dé en términos de equidad, calidad, permanencia y cobertura.

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, dispone en su Capítulo 2, 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.

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 Gobernación de Antioquia (Secretaria de Educación) y a la necesidad e importancia por parte del Municipio, de brindar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescente de la matricula oficial en el Municipio de Amagá - Antioquia.

La Ordenanza N°46 de 2016 “Por medio de la cual se establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fija la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento de Antioquia”, cuyo propósito es garantizar el derecho a la alimentación, con el fin de contribuir al mejoramiento de manera progresiva, estable, segura y sostenible, de la seguridad alimentaria y nutricional de la población que reside en el Departamento de Antioquia, a través de la formulación, implementación, seguimiento y valoración de los planes,

programas y proyectos, siguiendo los lineamientos de la Política Nacional de seguridad alimentaria y nutricional y teniendo en cuenta las particularidades étnicas, de género, socioeconómicas y culturales, así como las dinámicas sociales de cada subregión, fortaleciendo los mecanismos de articulación estratégica intersectorial e interinstitucional.

El programa de Alimentación Escolar – PAE, se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden Nacional (COMPES 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 y la Resolución 29452 de diciembre de 2017, emitidas por el Ministerio de Educación Nacional – MEN.

La seguridad alimentaria y nutricional, se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento, para los habitantes del Municipio de Amagá - Antioquia, garantizando el acceso físico, social y económico, el consumo feliz y permanente de los mismos, en calidad, cantidad e inocuidad, con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a 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 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.

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.

En la actualidad el municipio opera la totalidad de las sedes en ración prepara en sitio, se adjunta dicha distribución teniendo en cuenta que se pueden presentar variaciones del tipo de minuta en las sedes educativas según la matricula oficial que registre SIMAT para el 2026, es decir que estos podrán estar sujetos a cambios y mediante notificación del supervisor al contratista, a la fecha se proyecta con la matricula vigente.

INSTITUCIÓN	SEDE	CUPOS	MODALIDAD
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FERNANDO AMAGÁ	Colegio San Fernando	400	SITIO
	Escuela Alejandro Toro	400	SITIO
	Pueblito Los Sánchez	38	SITIO
	Cañaveral San José	18	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**856**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL	Normal Superior Victoriano Toro	337	SITIO
	María Auxiliadora	212	SITIO
	Travesías	11	SITIO
	Malabrigo	9	SITIO

SUPERIOR DE AMAGÁ	**TOTAL INSTITUCION**	**569**	
INTITUCIÓN EDUCATIVA PASCUAL CORREA FLÓREZ	Liceo Pascual Correa Flórez	100	SITIO
	Escuela Pedro Claver	126	SITIO
	Escuela Luis Eduardo Valencia	100	SITIO
	Olaya Herrera	16	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**342**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Belisario Betancur Cuartas	263	SITIO
	Luis Carlos Parra Molina	139	SITIO
	El Cedro	21	SITIO
	La Gualí	12	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**435**	
CENTRO EDUCATIVO RURAL URBANO RUÍZ	Urbano Ruíz	187	SITIO
	Georgina Bolívar	3	SITIO
	La Delgadita	17	SITIO
	Trinidad Nechí	51	SITIO
	Emiro Kastos	12	SITIO
	Amagá Yarumal	8	SITIO
	Maní del Cardal	13	SITIO
	Enrique Muñoz Villa	7	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**298**	
TOTAL MATRÍCULA OFICIAL 2.500			

NOTA 1: Tal y como se manifestó anteriormente, los cupos pueden variar entre sedes de acuerdo con la matricula registrada en el 2026 en tal caso el supervisor reportará dichos cambios al contratista para efectos de las respectivas entregas, lo cual podrá varias las cantidades de raciones en sitio y/o industrializada. El proveedor deberá garantizar el transporte adecuado como lo reglamenta la ley para el transporte de alimentos conservando la cadena de fríos adecuadamente.

NOTA: 2 Así mismo, se hace claridad que los pagos se realizaran de acuerdo con la disponibilidad de recursos según giros de la gobernación de Antioquia y los soportes emitidos por el operador de la ejecución.

NOTA 3: El complemento a entregar deberá cumplir con las especificaciones y requerimientos de ley, garantizando calidad y según las minutas enviadas por la Gobernación de Antioquia según cada modalidad:

INDUSTRIALIZADA

Nota: se anexa para ración industrializada el ciclo de menú del año 2026.

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

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

SEMANA No. 1									
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	Brownie	80 g	Palito de queso	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Barra de cereal	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

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

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

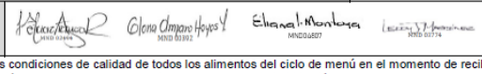
SEMANA No. 2									
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	Roscón relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Mezcla de frutos secos	20 g			Cocada de panela	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

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

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

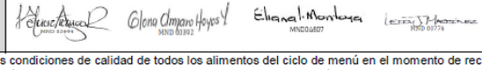
SEMANA No.4									
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Barra de cereal	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

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

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

SEMANA No.3									
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Palito de queso	80 g	Torta veteada de chocolate y vainilla	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Cocada con panela	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

LISTA DE INTERCAMBIOS

Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / Gobernación de Antioquia						ANEXO. LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2026			
LISTA DE INTERCAMBIO **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE** **RACIÓN INDUSTRIALIZADA**									
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN					
GRUPO ETNICO	**INDIGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**				
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**				
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**								
	ALIMENTO	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**							
		Preescolar	**Nivel primaria: primero, segundo y tercero**	**Nivel primaria: cuarto y quinto**	**Nivel secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**			
LÁCTEOS Nota: En caso de determinar mejora, contemplar alimentos con probióticos y prebióticos. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT (larga vida).	Colada láctea Leche Liquida entera Leche liquida entera saborizada. Queso mozzarella en empaque individual Avena Yogurt Yogurt griego (Fresa, mora, mora-arándanos, frutos rojos, melocotón, maracuya, piña, piña-coco) Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc			
CEREAL ACOMPAÑANTE	Almojabana Brownie Cereal de maiz en aros fortificado Cereal de maiz o arroz con sabor a chocolate Croissant de queso (cangrejitos) Dona rellena de arequipe Galleta Dulce (tipo cuca endulzado con panela) Galleta multicereal Granola Hojuelas de maiz sin azúcar adicionada Mogolla Muffin de queso Palitos o palitroques Palo de queso Pan de leche Pan de maiz Pan Integral Pan leche Pan Mantequilla Pan relleno con queso Pandebono Pandequeso Pandeyuca Pastel de Queso Ponqué (puede contener chips de chocolate) Ponqué de zanahoria Roscon de Arequipe Roscon de bocadillo Torta de queso Torta dulce (vainilla, veteado de chocolate, limón, choco	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr			
FRUTA ENTERA Nota: Tener en cuenta temporada de cosecha.	Fruta grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja, Granadilla Fruta grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja Fruta grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba comú, Guayaba Pera	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto)	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida			
POSTRE AZÚCARES Y DULCES, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS Nota: Tener presente empaque individual con respectivo rótulo de acuerdo a normatividad.	Panelita (leche y/o coco) Bocadillo de guayaba Rollito de bocadillo con arequipe Rollito de leche Arequipe en sobre Chocolatina Galleta cubierta de chocolate Gelatina de pata Maní de sal Maní de sal con uvas pasas Maní (cubierto de chocolate o confitado) Mezcla de frutos secos Blanqueado Dulce de queso uñaeño Leche condensada Barra de granola	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr			
Nota: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.6 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.* *- No se permite el uso de productos como: bebida de yogurt.* *- El municipio debe solicitar por escrito con suficiente anticipación, la validación técnica del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa y/o municipio.*									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS					EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA				
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL									

PREPARACIÓN EN SITIO

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO — MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO 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

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r	MENÚ No. 2	r	MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 6	
	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
LACTEOS	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
	Cocoa en polvo sin azúcar	5 / 1 vaso	Panela	9 / 1 vaso	Cocoa en polvo sin azúcar	5 / 1 vaso	Avena en hojuelas	10 / 1 vaso	Fruta de cosecha	60 / 1 vaso
	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 160 / Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140 / Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 86 / Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100 / Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120 / Medida Casera
	Pan tajado	44 / 1 Sanduche	Carne de cerdo	60	Huevo de gallina tipo A	55 / 1/3 taza	Carne de res	60	Lentejas	10 / 1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50	Tomate chonto	20	Aceite vegetal	3	Agua	200	Proteina vegetal de soya (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 / 1/2 taza			Ajo	0,5 / 1/3 taza	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 60 / 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	Yuca	60 / 1 torta	Arroz	40 / 2/3 taza	Harina de maiz	40 / 1 arepa	Pan hamburguesa	40 / 1 par
	Harina de trigo fortificada	10	Margarina suave de mesa	10 / 1/3 taza	Agua	125	Margarina suave de mesa	5		
	Huevo de gallina Tipo A	10	Laurel seco	0,1	Aceite vegetal	3	Sal yodada	0,2	COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100 / Medida Casera
	Aceite vegetal	5	Ajo	0,5	Cebolla junca	8	Agua	50		
	Sal yodada	0,2	Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5	GALLETAS DE SODA	Servido 16 / Medida Casera	Tomate chonto	20
	Canela	0,1							Margarina suave de mesa	2 / 2 tajadas de tomate
	Azúcar refinada	5					Galletas tipo soda (2)	16 / 2 unidades	Sal yodada	0,5
			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	Plátano hartón maduro	70 / 1 trozo grande			Cebolla cabezona	10
			Agua	125 ml	Aceite vegetal	5			Panela	3
			Espinaca	20 / 2/3 taza	Queso blanco o campesino	15			PAPA A LA FRANCESA	Servido 70 / Medida Casera
			Cebolla cabezona	8					Papa capira	70
			Ajo	0,5					Aceite vegetal	9 / 1/3 taza
			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 / Medida Casera		
			Fruta grupo N°1	180 / 1/2 taza			Fruta grupo N°3	180 / 1/2 taza		

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

FIRMA

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

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO — MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO 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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No.10	
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml / Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml / Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml / Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml / Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml / Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Agua	200 / 1 vaso	Panela	9 / 1 vaso	Avena en hojuelas	10 / 1 vaso	Fruta de cosecha	60 / 1 vaso	Cocoa en polvo sin azúcar	5 / 1 vaso
	Leche entera en polvo	15	Agua	200 ml	Agua	200 ml	Azúcar refinada	9	Panela	9
	Azúcar refinada	9			Azúcar refinada	9	Agua	200 ml	Agua	200 ml
PROTEICO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 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 GUISADA 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
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15	Cebolla junca	8	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2	Tomate chonto	12
	Zanahoria	18	Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	35	Habichuela	20	Cebolla cabezona	10
	Pimentón	8	Sal yodada	0,5	Ajo	0,5	Ajo	0,5 / 1/3 taza	Curcuma	0,1
	Ajo	0,5 / 1/3 taza			Agua	15 / 1/5 taza	Cebolla cabezona	12	Ajo	0,5 / 1/3 taza
	Aceite vegetal	2			Tomillo	0,1	Sal yodada	0,5	Aceite 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 GUISO 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 / 2/3 taza	Agua	100 ml / 1/2 taza	Agua	100 ml / 1/2 taza	Agua	30	Aceite vegetal	10 / 1 taza
	Aceite vegetal	3	Aceite vegetal	3	Curcuma	0,1	Zanahoria	8	Paprika	0,1
	Sal yodada	0,2	Sal yodada	0,2	Sal yodada	0,2	Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,5
	Achiote (Polvo)	0,1	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40 / Medida Casera	Aceite vegetal	2	Ajo	0,5		
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml / Medida Casera	Plátano hartón maduro	50 / 2 tajadas	Cilantro	0,5	Aceite vegetal	3	GALLETAS DE SODA	Servido 8 / Medida Casera
	Papa criolla	80 / 2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2	PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60 / Medida Casera	Sal yodada	0,5 / 1/2 taza	Galletas tipo soda (2)	8 / 1 unidad
	Aceite vegetal	10	CALENTADITO PAE	Servido 90 / Medida Casera	papa capira	70	Azúcar refinada	2		
	Sal yodada	0,5			Ajo	0,5	Laurel seco	0,1		
			Frijol	20	Sal yodada	0,5 / 1/4 taza	Orégano seco	0,1		
			Agua	80	Margarina suave de mesa	10	Albahaca	0,1		
			Ahuyama	20 / 1/3 taza			Pasta tornillo	20		
			Tomate chonto	20			Agua	125 ml		
			Cebolla junca	8			Sal yodada	0,6		
			Aceite vegetal	2			CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70 / Medida Casera		
			Zanahoria	20			Plátano hartón maduro	70		
			Paprika	0,1			Harina de trigo fortificada	10		
			Sal yodada	0,5			Azúcar refinada	1 / 2 croquetas		
							Sal yodada	0,2		
							Aceite vegetal	5		
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130 / Medida Casera								
	Fruta grupo N°1	180 / 1/2 taza			FRUTA ENTERA	Servido 130 / Medida Casera				
					Fruta grupo N°1	180 / 1/2 taza				

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

FIRMA

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

Activar Windc
Ve a Configuración

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO 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				

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	220	1 vaso	BEBIDA CHOCOLATADA	220	1 vaso	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	220	1 vaso
	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	
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	80	1/3 taza	CARNE DE RES ESTOFADA	80	1/3 taza	HUEVO FRITO	46	1 huevo	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	60	1/3 taza	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	60	1/5 taza
	Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Huevo de gallina Tipo A	55		Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteina vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	80	1/3 taza	Agua (coccion 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		papa capira	18		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	40	1 arepa	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	100	1/2 taza	ARROZ BLANCO	80	1/2 taza	PASTA CORTA	40	1/4 taza	ARROZ ROJO	80	1/2 taza
	Harina de maiz	40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40	
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de angel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	60	2 tajadas	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70		PAPA CAPIRA CON ROMERO	60	1/4 taza
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	130	1 taza							FRUTA ENTERA	130	1/2 taza			
	Fruta grupo N°2	180								Fruta grupo N°1	180				

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

FIRMA

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

Activar Wind

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO 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				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso	BEBIDA CHOCOLATADA	220	1 vaso	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	220	1 vaso	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso
	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	
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	100	1/2 taza	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	90	1/3 taza	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	60	1/3 taza	CARNE DE CERDO SALTEADA	76	1/4 taza	HUEVO CON GUISO	70 ml	1/4 taza
	Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de res	60		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Papa capira	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	120	1/2 taza	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA		1/3 taza	PATACONES	120	2 patacones	ARROZ CON ZANAHORIA	80	1/2 taza	ARROZ BLANCO	110	1/2 taza
	Arroz	40		Arroz	40		Plátano hartón verde	160		Arroz	40		Arroz	40	
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Curcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	90	1/3 taza
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	66	1/5 taza	Frijol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	60		Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	60	2 tajadas
													Plátano hartón maduro	50	
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130					FRUTA ENTERA	130	1/2 taza			
				Fruta grupo N°1	180					Fruta grupo N°3	180				

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

FIRMA

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

LISTA DE INTERCAMBIOS

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · Gobernación de Antioquia					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	**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**
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 gr	13 gr	13 gr	15 gr	15 gr
	Leche liquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc
	Queso blanco o campesino	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso mozarella	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso costeño	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt	200 cc	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	70 gr
	Carne de Cerdo (Cañón, pierna)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Hígado de res	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Pechuga de pollo sin piel (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Filete de Pescado (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Atún en aceite (lomitos)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Sardina	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Huevo de Gallina	55 gr	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	12,5 gr
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Frijol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Garbanzo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Arveja verde seca o amarilla	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Proteina vegetal de soya	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de chócolo	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 maiz 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)
	Name	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Cuchuco de maiz, cebada, trigo, cebada perlada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	30 gr
VERDURAS	Acelga Ahuyama Ají Ajo Apio Arveja verde fresca Berenjena Bróooli 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	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.				

				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**	**Nivel media y ciclo complementario**
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta entera grupo N°1: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos			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 perdida 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 arbol, 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	9 gr
	Panela sólida			7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela pulverizada			7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Bocadillo de guayaba			20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)
	Panelita o dulce de leche							
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maiz,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							
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca							
	Jengibre, cúrcuma							

***Nota 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 período 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.

***Nota 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.*

***Nota 3:** En la categoria otros se encuentras los alimentos que no son considerados intercambiables*

***Nota 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

NOTA: El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de los ciclos enviados por la gobernación, y acogiéndose a la lista de intercambios aprobada para el programa de alimentación escolar la cual se adjunta al presente estudio previo y que puede llegar a tener variaciones según la Gobernación de Antioquia y la secretaria de educación, el proveedor deberá entregar en cada unidad educativa (escuela) descrita según los cupos, productos frescos y de marcas reconocidas y avaladas para el programa de alimentación escolar. Así mismo, en el caso de la ración industrializada deberá ser entregada empacada debidamente. El proveedor correrá con los gastos logísticos y de transporte que genere el presente contrato, garantizando las respectivas entregas en los lugares correspondientes y solicitados por el supervisor del contrato en cada institución educativa.

Que acorde con lo expuesto, la Administración Municipal del Municipio de Amagá - 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 a la minuta establecida por el programa de Alimentación Escolar – PAE, y que teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura de las diferentes sedes educativas se cuenta en el Municipio de Amagá con un total en cupos asignados mediante la estrategia para la presente vigencia de 2.500 cupos.

Por lo anterior, teniendo en cuenta la infraestructura educativa con que contamos y las necesidades propias del territorio, el Municipio de Amagá, asume el ajuste

requerido en el valor de la ración tanto para la minuta industrializada, y personal manipulador de alimentos, así mismo los gastos concernientes a logística, transporte, gas propano, insumos de aseo, dotación del personal manipulador de alimentos, menaje.

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 Amagá - 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 Secretaria de Educación de Departamento.

Que de acuerdo con la Resolución N°2157 del Ministerio de Salud y Protección Social, del 20 de diciembre de 2021, se nos indica lo siguiente: "Parágrafo 3. Dadas las actuales condiciones sanitarias y la evolución de la pandemia, el servicio educativo, incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias, continuara desarrollándose de manera presencial. Lo anterior también aplica para la educación para el trabajo y el desarrollo humano y la educación superior e los programas académicos cuyos registros así lo exijan. Para el desarrollo de estas actividades no se exigirán límites de aforo". Por lo anterior se requiere la implementación del programa de alimentación escolar mediante preparación en sitio y ración industrializada.

Este contrato, tiene como punto de partida a los estudiantes titulares de derecho registrados en el SIMAT que recibirán dicho beneficio, sin superar las **67.500 raciones y/o hasta agotar la existencia de las raciones contratadas y/o presupuesto.** La ejecución de este contrato se realizará de acuerdo con las solicitudes del supervisor del mismo, hasta agotar existencia. En caso de que las medidas sanitarias o indicaciones del gobierno nacional, departamental y/o municipal cambien y sea necesario cambiar la modalidad de entrega esta será concertada de acuerdo con el presupuesto disponible entre el Municipio y el Proveedor, con el ánimo de continuar la atención requerida por el programa en las condiciones que sea necesario.

La presente contratación, cuenta con recursos de la Gobernación de Antioquia y el Municipio de Amagá, este contrato estará vigente hasta agotar presupuesto y/o raciones contratadas.

Por lo anterior, la Administración Municipal debe garantizar el acompañamiento de reactivación económica de los locales a través de programas de inclusión. Es por ello que la administración municipal se acoge a las compras locales mediante la Ley 2046 de 2020 (agosto 06) por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

CAPÍTULO II

Reglas para la adquisición de alimentos provenientes de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones legalmente constituidos

Artículo 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria*. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera

de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el presente literal, las entidades deberán informar de dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.

b) Las entidades compradoras de alimentos a que hace referencia el artículo 3º deberán establecer en sus pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10% de los puntos asignables a la calificación de las propuestas, los cuales serán asignados proporcionalmente a aquellos proponentes que se obliguen a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Estas entidades establecerán en todos los documentos de sus procesos de contratación, que el puntaje obtenido por los oferentes en virtud del porcentaje de compras públicas locales a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones a que se comprometen será tenido en cuenta como factor de desempate entre propuestas que obtengan el mismo puntaje total de calificación.

c) Todas las entidades a que se refiere el presente artículo, incluirán en sus contratos la obligación por parte de sus contratistas que ejecuten u operen los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

d) La entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios: (1) cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; (2) conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificados y las características de los productos demandados.

***Parágrafo 1°.** Las entidades públicas velarán por el adecuado cumplimiento de las obligaciones consagradas en el presente artículo en lo referente a la adquisición de alimentos a pequeños productores locales y productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, o sus organizaciones.*

***Parágrafo 2°.** Todas las entidades descritas en el artículo 3° de la presente ley que desarrollen actividades misionales en las Zomac, tendrán como prioridad la adquisición de alimentos provenientes de cada una de las Zomac en donde se encuentran ejerciendo sus actividades.*

***Artículo 8°. Diseño y adecuación de minutas alimentarias y menús.** Todos los sujetos de que trata el artículo 3º de la presente ley que desarrollen programas o acciones en que se ofrezcan o dispensen alimentos, sin detrimento de sus objetivos y programas misionales, están obligadas a diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones, con enfoque diferencial y tomando en*

consideración el concepto que deberá rendir el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional respectivo, o a falta de este, de las Secretarías Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces. Todos los menús diseñados deben priorizar en las preparaciones o en los paquetes alimentarios distribuidos, la inclusión de alimentos e insumos producidos en la misma zona geográfica, sin que por ello se afecte la calidad microbiológica y el aporte nutricional de la alimentación entregada a los beneficiarios de estos programas.

***Artículo 9°. Especificaciones técnicas de los productos**. El Gobierno nacional en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en coordinación con el Invima, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá establecer un conjunto unificado y normalizado de fichas técnicas que contengan las especificaciones que deben cumplir los alimentos procesados y no procesados de origen agropecuario, de forma tal que estén sujetos a la normatividad sanitaria vigente y no se establezcan características excluyentes a la producción proveniente de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones.*

***Parágrafo.** Las fichas técnicas podrán contener criterios que promuevan la compra de alimentos provenientes de sistemas de producción agroecológica debidamente reconocidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.*

***Artículo 10. Pago de las compras realizadas a productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria.** Para promover y fortalecer la economía de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, y sus organizaciones frente a los impactos financieros que puedan derivarse de las formas de pago utilizadas por los compradores y proteger su flujo de fondos, el Gobierno nacional, en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas de Alimentos, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá diseñar e implementar los mecanismos financieros y contractuales necesarios para que el valor de sus ventas sea recibido contra entrega del producto.*

Por lo anterior y acogiéndonos a la normatividad, el municipio de Amagá solicita al proponente realizar el 30% de las compras del presente contrato mediante compra local.

ZONA GEOGRAFICA: Municipio de Amagá, en caso de no contar con oportunidad de compra certificada (compra local), el contratista podrá ampliar el radio de localización al departamento de Antioquia.

Para lo anterior debe solicitar al correo compraspúblicas@antioquia.gov.co el listado de los pequeños productores en la zona geográfica requerida.

Del mismo modo el Municipio de Amagá requiere otorgar a las instituciones educativas GAS PROPANO en cilindro que permita el debido funcionamiento de los restaurantes escolares mediante la modalidad de preparación en sitio. La preparación de los alimentos en sitio, permite brindar una mayor y mejor atención nutricional, lo que se refleja en el avance en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes, además de fortalecer la implementación de las Políticas Públicas que buscan fortalecer la atención integral de las poblaciones vulnerables.

Se busca otorgar el GAS PROPANO como herramienta fundamental para otorgar la preparación de los alimentos del programa de alimentación escolar.

Para el suministro de gas propano a las diferentes sedes educativas tanto en zona urbana como rural que se requiera la preparación en sitio, previa solicitud del supervisor, teniendo en cuenta que el contratista deberá realizar la entrega en la sede educativa requerida en un tiempo máximo de 3 horas luego de recibir el pedido.

Instituciones	Sede
SAN FERNANDO	Colegio san Fernando

	Alejandro Toro
	Pueblito de los Sánchez
	Cañaveral San José
NORMAL SUPERIOR	Normal Superior
	María Auxiliadora
	Travesías
	Malabrigo
INSTITUCIÓN PASCUAL CORREA FLOREZ	Pascual Correa
	Pedro Claver
	Luis Eduardo Valencia
	Olaya Herrera
I.E BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Belisario
	La Guali
	El Cedro
	Luis Carlos Parra
CER URBANO RUIZ	CER Urbano
	Georgina Bolívar
	La Delgadita
	Enrique Muñoz Villa
	Emiro Kastos
	Maní del Cardal
	Amagá Yarumal
	Trinidad Nechí

NOTA: El suministro de gas propano solo se realizará a las instituciones que lo requieran, previa solicitud escrita.

En caso de requerir mayor suministro del Gas Propano, las partes podrán realizar prorroga, adición y/o otrosí según sea la necesidad para ampliar la cobertura.

Los cilindros de gas serán entregados en cada una de las sedes según la necesidad, en un plazo máximo de 3 horas luego de recibido el pedido, y se respetara el tamaño y cantidad solicitado por el supervisor.

Los pedidos se realizarán de manera parcial de acuerdo con la necesidad del servicio.

Para seguir garantizando el servicio de los restaurantes escolares, es necesario abastecer a las Instituciones Educativas del respectivo gas propano (GLP), combustible necesario para el cocimiento de los alimentos, pues estos restaurantes funcionan con esta fuente de energía.

EXAMENES MÉDICOS Y OCUPACIONALES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Esfasis osteomuscular
- Exámen medico de aptitud para manipular alimentos
- Coprológico
- Exámen directo para hongos (KOH)+
- Frotis faríngeo
- Certificación médica de aptitud o no para manipulador de alimentos

KIT DE ASEO PARA CADA SEDE

Hipoclorito de sodio al 5.25% por 3.8 litros, vinagre por 3 litros, detergente neutro por 3.8 litros, jabón para el lavado de manos neutro por 3.8 litros, desengrasante alcalino por 4 litros, 10 esponjas para lavar platos, un paño de cocina en rollo reutilizable, 5 esponjas inoxidables de 30 gramos, una toalla de tela mediana.

- Deben reportar las fichas técnicas de cada producto de aseo.
- La supervisión de contrato establece la entrega del kit de aseo de acuerdo a la cantidad de cupos que atiende cada sede.
- Los productos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

SUMINISTRO DE MENAJE

1. Necesidad del Servicio y Cobertura La presente contratación tiene como finalidad garantizar la dotación, reposición y mantenimiento de los elementos de cocina y conservación de alimentos en 24 sedes educativas, asegurando la atención oportuna y en condiciones dignas de 2.500 beneficiarios (cupos escolarizados). El menaje es el soporte operativo indispensable para la preparación y distribución diaria de las raciones alimentarias en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

2. Componentes Operativos del Requerimiento

- **Cadena de Frío y Conservación:** Es vital garantizar la conservación de insumos perecederos (cárnicos, lácteos, frutas y verduras) bajo normas microbiológicas estrictas, evitando la descomposición de alimentos y la proliferación de bacterias que pongan en riesgo la salud de la comunidad estudiantil.
- **Equipos de Cocción:** Permiten la preparación de alimentos a gran escala con los estándares de eficiencia calórica requeridos para cumplir con los tiempos de entrega de las raciones alimentarias.
- **Procesamiento de Alimentos:** Optimizan los tiempos de preparación, facilitan la manipulación de los insumos y aseguran la estandarización de las porciones nutricionales.
- **Almacenamiento y Logística Interna:** Garantizan el almacenamiento en seco con separación adecuada del piso y paredes, previniendo plagas, humedad y contaminación cruzada de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
- **Menaje Menor y Utensilios:** Elementos indispensables para la manipulación segura, servido e higiene en la distribución de la comida.

3. Fundamentos de Salubridad y Cumplimiento Normativo La adquisición se fundamenta en la necesidad ineludible de cumplir con el Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013 (o la normativa sanitaria aplicable en materia de buenas prácticas de manufactura para alimentos), la cual exige que los establecimientos que preparan y sirven alimentos cuenten con equipos e instrumentos de materiales inertes, lavables y no tóxicos. El deterioro o la falta de este equipamiento en cualquiera de las 24 sedes puede acarrear sanciones sanitarias, suspensión del servicio y, principalmente, el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

4. Impacto Social y Garantía de Derechos Garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación en las 24 sedes no solo impacta la nutrición de los 2.500 estudiantes, sino que actúa como un factor determinante para la permanencia escolar, reduciendo la deserción y apoyando el desarrollo integral de la infancia y adolescencia en la entidad.

Por las razones expuestas, la adquisición propuesta se consolida como una inversión de carácter prioritario, conveniente y necesaria para mantener la operatividad, calidad y seguridad alimentaria en las 24 sedes educativas atendidas.

Nota: Los pedidos de menaje solo serán autorizados desde la Secretaría de Educación, deporte, cultura y turismo, y el proveedor deberá contar con capacidad de distribución en el Municipio de Amagá.

2- LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES, Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

OBJETO: “Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de AMAGÁ - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026-2".

ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

La ejecución del objeto del contrato que se celebre como resultado del presente proceso de selección deberá comprender como mínimo, las actividades señaladas en este documento y en sus especificaciones técnicas, así como las que se establezcan en el respectivo 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.
- ✓ Entregar los suministros en las cantidades y especificaciones requeridos.
- ✓ Realizar el suministro de las Raciones Industrializadas y preparación en sitio en las cantidades establecidas en las minutas (ficha técnica y anexos).
- ✓ Realizar cada entrega en las instituciones educativas del municipio de Amagá.
- ✓ Cumplir con las especificaciones técnicas exigidas.
- ✓ Realizar la entrega del gas propano en las instituciones requeridas.
- ✓ Entregar los productos objeto del presente Contrato oportunamente, de acuerdo a la necesidad y solicitud que realice la Secretaría de Educación, Deporte, Cultura y Turismo.

- ✓ El proveedor deberá de realizar un reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos
- ✓ El operador debe encontrarse al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social de acuerdo con su tipo de contratación, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago
- ✓ El operador deberá de afiliar a la ARL al personal manipulador de alimentos, además de brindar dotación de uniformes.

2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

Dando cumplimiento el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el objeto del presente proceso contractual se encuentra clasificado en los códigos UNSPSC, según el siguiente cuadro:

2.3 CÓDIGO DE CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

De conformidad con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (Versión 14 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, la siguiente es la codificación del servicio requerido por la Entidad:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer
	Harina (Genérica)	50191500	Harina

Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados
Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas
	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza
	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

2.2. ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

La ejecución del objeto del contrato que se celebre como resultado del presente proceso de selección deberá comprender como mínimo, las actividades señaladas en este documento y en sus especificaciones técnicas, así como las que se establezcan en el respectivo contrato, propendiendo por suministrar en cada sede educativa los víveres y elementos complementarios para la correcta ejecución del programa de alimentación escolar.

3. ANALISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL

Para establecer los valores del presente proceso contractual, la entidad ha realizado la siguiente proyección, incluido el IVA, por valor unitario de los elementos.

La Entidad procede a promediar las cotizaciones allegadas por los interesados, y el valor arrojado servirá el precio de referencia para la presentación de ofertas por las

cantidades proyectadas, de conformidad con el siguiente cuadro.

SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y OTROS

Condiciones técnicas exigidas

ARTICULO	UNIDAD MEDIDA
ACEITE VEGETAL	450 CC
AJO	1 GR
ARROZ	500 GR
AZUCAR	500 GR
AVENA MOLIDA	500 GR
BEBIDA DE YOGURT	200 CC
CANELA EN POLVO	1 GR
CARNE DE CERDO (MAGRA)	500 GR
CARNE DE RES (MAGRA)	500 GR
CARVE /PROTEINA VEGETAL	500 GR
CEBOLLA CABEZONA	165 GR
CEBOLLA JUNCA	500 GR
CEREAL DE MAIZ EN HOJUELAS	500 GR
COCA EN POLVO	200 GR
CHOCOLATE EN PASTA	200 GR
CILANTRO	125 GR
ESPAGUETIS	250 GR
ESPINACA	1 GR
FRIJOL	250 GR
FRUTA	500 GR
FRUTA DE COSECHA	500 GR
GALLETA SABOR A MANTEQUILLA	UNIDAD
GALLETAS TIPO CROCANTES	UNIDAD
MANTEQUILLA/MARGARINA	250 GR
MAÍZ TIERNO	240 GR
GALLETA DE SODA	UNIDAD
HARINA DE MAIZ	500 GR
HARINA DE TRIGO	500 GR
HUEVO TIPO A	55 GR
LECHE ENTERA EN POLVO	380 GR
LENTEJAS	500 GR
MARGARINA SUAVE DE MESA	125 GR
PAN REDONDO	70 GR
PAN TAJADO	450/600 GR
PAN TIPO HAMBURGUESA	70 GR
PANELA	500 GR
PAPA CAPIRA	500 GR
PAPA CRIOLLA	500 GR
PLATANO HARTON VERDE	500 GR
PLATANO MADURO	500 GR
QUESO BLANCO O CAMPESINO	220 GR
QUESO BLANCO	
QUESO TIPO MOZARELLA	400 GR
TOMATE DE ALIÑO	500 GR
SAL	500 GR

ZANAHORIA	500 GR
ARVEJA	500 GR
LAUREL SECO	220 GR
OREGANO SECO	220 GR
BOCADILLO DE GUAYABA	20 GR
PANELITA O DULCE DE LECHE	20 GR

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS
ACEITE VEGETAL	450 CC	PARA CONSUMO HUMANO. RESOLUCIÓN 2154 DE 2012, ACEITE DE GIRASOL DEBE CUMPLIR CON LA NTC 264. LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE NORMA .LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA .EL ACEITE SE DEBE OBSERVAR CON CONSISTENCIA LIQUIDA, COLOR AMARILLO CLARO Y FRESCO, ASPECTO LIMPIO A 25°C, TENER SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO NO OBJETABLE. LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, DE SUSTANCIAS EMPLEADAS EN SU EXTRACCIÓN Y REFINACIÓN. PARA LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES SE ADMITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: GIRASOL, EMPAQUE BOTELLA PLÁSTICA, CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS, CÓDIGO SANITARIO, TABLA NUTRICIONAL, FECHA DE ELABORACIÓN Y DE VENCIMIENTO ENTRE OTRAS.
ARROZ BLANCO	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO, BLANCO FORTIFICADO, PRODUCTO DESCASCARADO AL CUAL SE LE HAN ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE POR ELABORACIÓN EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. VIDA ÚTIL: 6 MESES. CUMPLIR CON NTC 671: ARROZ. EL EMPAQUE DESTINADO PARA CONTENER EL PRODUCTO, DEBE CORRESPONDER A POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE MÍNIMO 1.5. DE PELÍCULA TRANSPARENTE Y/O BRILLANTE APTA PARA PROCESOS DE IMPRESIÓN Y PARA ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE 2011.
AZÚCAR BLANCA	500 GR	EL AZÚCAR BLANCO DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO DEBERÁ CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS INDICADOS EN LA NORMA NTC – 611 – AZÚCAR BLANCO VIDA ÚTIL 24 MESES A PARTIR DE LA FABRICACIÓN. EMPAQUE Y ROTULADO EL AZÚCAR BLANCO SE DEBE EMPACAR EN RECIPIENTES DE MATERIAL ADECUADO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LO PRESERVEN DURANTE SU TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 05109 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL.CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA TÉCNICA -NTC 611.
BEBIDA A BASE DE YOGURT	UNIDAD 200 CC	PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN CONTROLADA, DEL ACIDO LÁCTICO DE DE LA LECHE DE VACA. LIGERAMENTE ACIDO CON PH ENTRE 4,4 – 4,5, CON TEXTURA MEDIA Y OLOR CARACTERÍSTICO. OLOR. CARACTERÍSTICO A LA FRUTA (FRUTILLA, DURAZNO, COCO, ETC.), SABOR: CARACTERÍSTICO. OLOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO: UNIFORME, LIBRE DE BURBUJAS Y MATERIALES AJENOS.
	500 GR	SE PERMITIRÁ EL SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO CON EL 14 AL 20% DE GRASA. SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES DE CARNE LOS CUALES CORRESPONDEN A CARNE DE RES CON MENOS DEL 14% DE GRASA: CADERA, CENTRO

CARNE DE CERDO (MAGRA)		DE PIERNA Y BOLA PARA SER GUISADA. LA CARNE NO PUEDE EVIDENCIAR LA PRESENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS, DETERGENTES, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN, DEBE TENER COLOR UNIFORME LIBRE DE MANCHAS U OLORES FUERTES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES.TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE 18º.EL MANEJO DE LA CARNE EN EL ALMACENAMIENTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC4271 EN SU REVISIÓN VIGENTE.TIPO TABLA, EMPACADA AL VACÍO Y NORMAS SANITARIAS. PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS.
CARNE DE RES (MAGRA)	500 GR	SE PERMITIRÁ EL SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON EL 14 AL 20% DE GRASA. SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES DE CARNE LOS CUALES CORRESPONDEN A CARNE DE RES CON MENOS DEL 14% DE GRASA: CADERA, CENTRO DE PIERNA Y BOLA PARA SER GUISADA. LA CARNE NO PUEDE EVIDENCIAR LA PRESENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS, DETERGENTES, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN, DEBE TENER COLOR UNIFORME LIBRE DE MANCHAS U OLORES FUERTES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE 18º.EL MANEJO DE LA CARNE EN EL ALMACENAMIENTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC4271 EN SU REVISIÓN VIGENTE.TIPO TABLA, EMPACADA AL VACÍO Y NORMAS SANITARIAS. PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS.
PROTEINA DE SOYA/CARVE	500 GR	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA
CEBOLLA CABEZONA	165 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ TAL, QUE PERMITA SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTERA, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTA DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES.
CEBOLLA JUNCA	500 GR	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 AFECTE 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. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN– VIDA ÚTIL: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15 GRADOS. APLICAR PRÁCTICAS DE PRE-ALISTAMIENTO PARA QUE SU VIDA ÚTIL SEA DE 5 DÍAS.
AJO	1 GR	CABEZAS DE FORMA GRANDE, ACHATADA Y REGULAR, PIEL COLOR BLANCO BRILLANTE, TODO ENVUELTO EN CAPA DELGADA DE COLOR LIGERAMENTE ROSADO, TEXTURA DURA, SIN PARTES BLANDAS.
CEREAL DE MAÍZ EN HOJUELAS	500 GR	DE TRIGO, APARIENCIA GRANOSA, COLOR GEIGE, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRADABLE, PH 6, TEXTURA SUAVE Y CRUJIENTE, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, QUE CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DEL DECRETO NO. 130/006. AZUCARADO
CHOCOLATE EN PASTA	200 GR	CUMPLIR CON NTC 793: CHOCOLATE DE MESA - LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS

		REFERENCIADAS EN LA MISMA. NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE OTRA GRASA DIFERENTE A LA MANTECA DE CACAO A EXCEPCIÓN DE LA APORTADA POR LA LECHE.
COCOA EN POLVO	200 GR	CUMPLIR CON NTC 793: CHOCOLATE DE MESA EN POLVO - LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA.
BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDAD 20 GR	COCCIÓN DE PULPA DE **GUAYABA** CON PANELA O AZÚCAR, EN BARRA O CUADRO, EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL
PANELITA O DULCE DE LECHE	UNIDAD 20 GR	AZUCAR TRANSFORMADO EN “PANELITA”, EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL
CILANTRO	125 GR	DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO DESCRITA EN ESTA FICHA.- CUMPLIR CON LA NTC 4423- CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 4241 DE 1991 DE MIN SALUD EN FORMA DE RAMILLETE, SIN EXCESO DE HUMEDAD.- ASPECTO FRESCO, LIMPIO, SIN RESIDUOS DE TIERRA, SANO DE BUEN COLOR EXTERNO, NO DEBE DAR MUESTRAS DE HUMEDAD EXTERIOR, NI HOJAS AMARILLAS. AL SACUDIRSE NO DEBEN DESPRENDERSE LAS HOJAS.- SANO, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA, LIBRE DE INSECTOS Y ENFERMEDADES.
ESPAGUETIS / PASTAS	250 GR	PASTA CORTA SECA, PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA Y EXTRUSIÓN DE HARINA PRECOCIDAD DE MAÍZ Y AGUA. PRODUCTO PASTEURIZADO Y SECADO EN HORNOS ELÉCTRICOS. DE TEXTURA HOMOGÉNEA, CROCANTE, EN FORMA DE PLUMITA.
FRIJOL TIPO CARGAMANTO	250 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS.- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE, QUE NO OCASIONEN RIESGO DE CONTAMINACIÓN Y/O PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS, Y PROTEJAN CONTRA LA ALTERACIÓN DEL ALIMENTO O LOS DAÑOS EN EL MATERIAL DE EMPAQUE. EL PRODUCTO NO SE DEBE COLOCAR DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO DEL CARRO, PARA AISLARLO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN. VIDA ÚTIL 12 MESES DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DADAS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN. MÍNIMO 10 MESES DE VIDA ÚTIL A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL PUNTO DE ATENCIÓN.
FRUTA DE COSECHA BANANO	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.1 (GUAYABA, MANDARINA, MURRAPO, NARANJA)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.2 (MANGO, MADURO, GRANADILLA, MANZANA, ZAPOTE, PERA)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.

FRUTA GRUPO NO.3 (MANGO PINTÓN, PIÑA ORO MIEL, PAPAYUELA, PAPAYA, MELÓN)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
GALLETA DE SAL CON SABOR A QUESO O MANTEQUILLA	UNIDAD	LA GALLETA EN PIEZAS DE FORMA REGULAR OBTENIDAS DEL AMASADO DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, MANTECA, LEUDANTES Y OTROS INSUMOS PERMITIDOS, LA QUE ES LAMINADA Y COCIDA, OBTENIENDO SU FORMA Y ESTRUCTURA CARACTERÍSTICA, CROCANTE Y COLOR QUE VA DESDE CREMA CLARO A MARRÓN PARDO. HUMEDAD : MÁXIMO 12% ACIDEZ (EXPRESADA EN ÁCIDO LÁCTICO) : MÁXIMO 0.10% ÍNDICE DE PERÓXIDO : MÁXIMO 5 MEQ/KG CENIZAS TOTALES : MÁXIMO 3%. TIEMPO DE VIDA ÚTIL MÍNIMO NUEVE (09) MESES CONTADOS DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN.
GALLETA TIPO CRAKER	UNIDAD	DEBE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA NTC 1241: GALLETAS Y EN LA RESOLUCIÓN 11488 DE 1984.PRODUCTO CRUJIENTE Y SEMI DURO, DE COLOR AMARILLO TOSTADO, CON SABOR SALADO CON LIGERO DULZOR, ELABORADA A PARTIR DE LA MEZCLA DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, GRASA VEGETAL.
GALLETA DE SODA	UNIDAD	DEBE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA NTC 1241: GALLETAS Y EN LA RESOLUCIÓN 11488 DE 1984.PRODUCTO CRUJIENTE Y SEMI DURO, CON BUEN SABOR.
HARINA DE TRIGO	500 GR	HARINA DE TRIGO, EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. EXENTA DE EXCREMENTOS ANIMALES, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLE. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. VIDA ÚTIL: 6MESES. DEBE CUMPLIR LA NORMA NTC2159 AVENA EN PARA CONSUMO HUMANO EN SU REVISIÓN VIGENTE.
HUEVO TIPO A	UNIDAD	TIPO A. LA CÁSCARA DEBE SER FUERTE Y HOMOGÉNEA. DEBEN ESTAR LIBRES DE CONTAMINACIÓN. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: SE DEBEN ALMACENAR A UNA TEMPERATURA NO SUPERIOR A 25ºC NI INFERIOR A 3ºC. VIDA ÚTIL: 20 DÍAS.
HARINA DE MAÍZ	500 GR	HARINA DE TRIGO, EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. EXENTA DE EXCREMENTOS ANIMALES, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLE.
AVENA MOLIDA	500 GR	100% AVENA DE GRANO ENTERO MOLIDA, OBTENIDA DE LA MOLIENDA DE LAS AVENA EN HOJUELAS O DE GRANOS DE AVENA PRECOCIDOS. COLOR: COLOR CREMA, UNIFORME. APARIENCIA: PRODUCTO EN POLVO, COLOR CREMA, LIBRE DE MANCHAS OSCURAS, CASCARILLAS Y MATERIAL EXTRAÑO. LIBRE DE SIGNOS DE INFESTACIÓN O CONTAMINACIÓN POR ROEDORES. EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA AVENA MOLIDA NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD
MAÍZ TIERNO	240 GR	MAÍZ DULCE EN GRANOS LIMPIOS Y NETO CON UNA ALTURA DE CORTE UNIFORME. NO DEBE CONTENER NINGÚN INGRDIENTE DE ORIGEN ANIMAL. DEBE CUMPLIR LAS NORMAS SANITARIAS, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS

		PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y ENVASADOS SEGÚN NORMA VIGENTE
LECHE EN POLVO ENTERA	380 GR	LECHE EN POLVO, ENTERA, EN BOLSA LAMINADA, CON TODAS Y MATERIA PRIMAS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE 2011.
LENTEJAS	500 GR	LENTEJA SECA, PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS. - CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES.
ESPINACA	1 GR	SANA, LIBRE DE ZONAS DAÑADAS, LIMPIA DE BARRO O IMOUREZAS, LIBRE DE INSECTOS U OTROS ANIMALES QUE PUEDA ALBERGAR LA PLANTA, COLOR VERDE OSCURO.
ARVEJA	500 GR	ARVEJA SECA, PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS.- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES.
MARGARINA	250 GR	APTA PARA CONSUMO, QUE RIJA CON LA NORMATIVIDAD: NTC COLOMBIANA 3757.
PAN(TAJADO Y TIPO HAMBURGEUSA)	UNIDAD	PAN DE HARINA, CON SAL, LEVADURA, AGUA, AZÚCAR, MARGARINA, ESENCIA Y HUEVO. LA PRESENTACIÓN SERÁ EN TAJADA.
PANELA	500 GR	PANELA EN BLOQUE QUE CUMPLA CON LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, LA RESOLUCIÓN 3462 DEL 2008 Y LA Y LA NTC 1311. LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN.
CANELA EN POLVO	1 GR	CANELA MOLIDA COLOR MARRÓN OSCURO CON AROMA Y SABOR QUE NO SEA PICANTE.
PAPA CAPIRA	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN, SANAS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER 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. PAPA VARIEDAD CAPIRO, DE EXCELENTE CALIDAD, EMPACADA EN BOLSA TRANSPARENTE.
PAPA CRIOLLA CON CÁSCARA	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS 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. PARA PODER 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.
YUCA	500 GR	TAMAÑO PROMEDIO DE 30 - 40 CMS, ALARGADA, CILIDRICA, CÓNICA, COLOR MARRON OSCURO, TEXTURA DURA, SIN PARTES BLANDAS, NI ZONAZ DAÑADAS.
GUINEO	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO, VERDE TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS 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. PARA PODER 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.
PLÁTANO HARTÓN PINTÓN	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO Y PINTÓN TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS 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. PARA PODER 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.
PLÁTANO HARTÓN VERDE	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO, VERDE TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS 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. PARA PODER 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.
	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS 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,

PLÁTANO MADURO		LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER 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.
QUESO MOZZARELA	400 G	QUESO BLANDO GRASO DE PASTA HILADA, DE GRASA MINIMA SOBRE SUSTANCIA SECA PRODUCIDO Y EMPACADO SEGÚN REGLAMENTACIÓN VIGENTE DE PRODUCTOS LACTEOS.
QUESO BLANCO	500 G	DEL TIPO DIFERENTE AL CAMPESINO O CUAJADA, DEBE OFRECER ES FRESCO, HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN, ESTÉ 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 QUESO FRESCO PARA CON SUMO HUMANO A PARTIR DE LECHE CRUDA, SALVO EN LOS CASOS EN QUE AUTORICE LA AUTORIDAD DE SALUD DELEGADA. LA LECHE O LA CUAJADA DEBES O METERSE 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 0–4ºC. VIDA ÚTIL: 5 DÍAS EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 2310 DE 1986 Y LAS DEMÁS QUE LAS MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN, EN EL MOMENTO QUE ENTREN EN VIGENCIA.
QUESO BLANCO O CAMPESINO	220 GR	EL TIPO DE QUESITO QUE SE DEBE OFRECER ES FRESCO, HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN, ESTÉ 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 QUESO FRESCO PARA CON SUMO HUMANO A PARTIR DE LECHE CRUDA, SALVO EN LOS CASOS EN QUE AUTORICE LA AUTORIDAD DE SALUD DELEGADA. LA LECHE O LA CUAJADA DEBES O METERSE 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 0–4ºC. VIDA ÚTIL: 5 DÍAS EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 2310 DE 1986 Y LAS DEMÁS QUE LAS MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN, EN EL MOMENTO QUE ENTREN EN VIGENCIA.
SAL	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO. SOLO SE PERMITE EL EMPLEO DE SAL YODADA. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15º C EN UN LUGAR SECO CON BUENA VENTILACIÓN Y LIBRE DE HUMEDAD, PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 12 MESES EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. NTC1254 EN SU REVISIÓN VIGENTE DEBE CUMPLIR LA NORMA DEL DECRETO 547 DE 1996.
AGUACATE	120 GR	TAMAÑO PROMEDIO DE 10 - 15CMS, COLOR VERDE OSCURO, APARIENCIA BRILLANTE, CORTEZA GRUESA Y DURA, SIN PARTES BLANDAS NI ZONAS DAÑADAS.
TOMATE DE ALIÑO	500 GR	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 AFECTE 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. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN– VIDA ÚTIL:

		TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15 GRADOS. APLICAR PRÁCTICAS DE PRE-ALISTAMIENTO PARA QUE SU VIDA ÚTIL SEA DE 5 DÍAS.
ZANAHORIA	500 GR	NO DEBE PRESENTAR SIGNOS DE INFESTACIONES, EL PROVEEDOR DEBE CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). DECRETO 3075 DE 1997 DEL MINISTERIO DE SALUD. EL PRODUCTO NO DEBE DE EXCEDER LOS LÍMITES DE METALES PESADOS Y PLAGUICIDAS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 DE MINSALUD.
OREGANO SECO	220 GR	HOJAS AROMÁTICAS, SIMPLES, ALTERNAS, LANCEOLADAS, PUNTIAGUDAS, CON BORDE ONDULADO, TAMAÑO ENTRE 3-9 CM
LAUREL SECO	220 GR	HOJAS AROMÁTICAS, SIMPLES, ALTERNAS, LANCEOLADAS, PUNTIAGUDAS, CON BORDE ONDULADO, TAMAÑO ENTRE 3-9 CM
PIMENTÓN	70 GR	COLOR ROJO, APARIENCIA BRILLANTE, TEXTURA LISA Y FIRME, SIN PARTES BLANDAS, FRUTOS CORTOS (7-10 CM), ANCHOS (6-9 CM), CON TRES O CUATRO CASCOS BIEN MARCADOS.

Nota 1: Los productos y/o insumos (alimentos) deben cumplir con las especificaciones técnicas de sanidad, transporte de alimentos, vida útil y cadena de frio para los que lo requieran. Deben coincidir con los sugeridos en la ficha técnica y la minuta incorporada en este estudio previo.

Nota 2: El proveedor deberá de realizar la entrega de los alimentos en cada una las sedes educativas.

Se requiere que el oferente seleccionado suministre los alimentos descritos en la ficha técnica y según las Minutas de Raciones (Preparada en sitio e Industrializada que estarán como anexos) para cubrir los 2.500 cupos asignados al municipio, de acuerdo a la solicitud y necesidad de la Secretaría de Educación Cultura, Deporte y Turismo, el cual se realizará periódicamente y de acuerdo al calendario escolar, por el plazo establecido y de acuerdo a las marcas establecidas y avaladas por la Secretaria de Educación del Departamento.

Las Raciones Industrializadas y en sitio se entregarán en cada una de las diferentes instituciones educativas, cumpliendo con los requerimientos de ley y según la necesidad del supervisor del contrato.

Se requiere que el Contratista suministre las raciones industrializadas y para preparación en sitio descritas en la ficha técnica y según la Minuta estipulada por la secretaria de Educación que se adjunta al Estudio Previo (Anexos) para cubrir los 2.500 cupos, teniendo en cuenta que estos pueden varias según la matricula oficial SIMAT 2026. El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá.

SUMINISTRO DE GAS PROPANO

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUES	PRESUPUESTO
Pipeta de Gas Propano	100 Lb	

Pipeta de Gas Propano	40 Lb	$ 2.500.000 Tipo bolsa, según necesidad del servicio

- Suministro de cilindros con Gas propano GLP en la presentación de 40 libras cada una.
- Suministro de cilindros con Gas propano GLP en la presentación de 100 libras cada una.
- Los cilindros deben estar debidamente sellados y cumplir con los requisitos de Ley, para el almacenamiento y distribución.
- La entrega debe realizarse en cada Institución o Centro Educativo donde funcione el respectivo Restaurante Escolar y deberá ser instalado por el contratista.
- La entrega del suministro deberá realizarse en un plazo máximo de 3 horas a partir del pedido del supervisor, en la institución educativa que sea indicado por el supervisor.
- El producto suministrado debe ofrecer las especificaciones solicitadas y tener una buena presentación.

Nota: los pedidos del Gas Propano solo serán autorizados desde la Secretaría de Educación, deporte, cultura y turismo, y el proveedor deberá contar con capacidad de distribución en el Municipio de Amagá en el plazo máximo de 3 horas a partir del momento del pedido.

El suministro de los elementos se realizará de acuerdo con las solicitudes del supervisor hasta agotar presupuesto.

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.
- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el MUNICIPIO a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso
- **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:** El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el INVIMA.
- El transporte deberá cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.
- Los alimentos suministrados deberán ser frescos y aptos para el consumo humano.
- La Ración industrializada deberá ser entregada empacada, marcada debidamente según la normatividad vigente (fechas de vencimiento, lote, fecha de elaboración, registro Invima etc)
- El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá
- **Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:** El Contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación y transporte de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la organización y transporte de los alimentos cuenten con los certificados de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben

actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad, garantizando los protocolos de bioseguridad para la entrega y manipulación de los alimentos a entregar en cada una de las instituciones educativas. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno. Todo lo anterior para el transporte y empaque de los alimentos.

- Adicionalmente, el contratista deberá disponer de las raciones de alimentos solicitados, las cuales serán variables en el número de personas a atender por día.
- El proveedor deberá tener en cuenta que el Municipio puede hacer pedidos urgentes los cuales deben ser entregados a la hora siguiente a la respectiva solicitud, y los costos que se generen en razón de la entrega urgente correrán por cuenta del proveedor, pues el proveedor debe manejar inventarios de acuerdo a los bienes ofertados.
- Los productos deberán ser entregados en las unidades educativas, según especificaciones y cantidades, así mismo de marcas de calidad y con los respectivos registros.

Completar o remplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada e incompleta

- Cambiar el bien o los bienes, partes o elementos del objeto contractual cuando a juicio del contratante y/o el Supervisor no cumpla con las especificaciones requeridas o cuando haya defectos de fabricación, violación a las normas de calidad y diseños, sin que ello implique la perdida de la garantía.

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total del elemento y las cantidades solicitadas, por lo tanto, el valor será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor.

4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

La presente contratación corresponde a un contrato, regulado por el Articulo 2 de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

Dentro del marco del objeto jurídico del presente contrato, el (la) contratista seleccionado (a) estará obligado (a) a ejecutar las siguientes actividades:

5.1 DEL CONTRATISTA: El contratista se Obliga a:

1. Suscribir conjuntamente con el supervisor el acta de inicio una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
2. Si dentro de los tres (3) días calendario siguiente a la celebración del contrato y la aprobación de las garantías, si las hubiere, el contratista seleccionado no ha procedido con la suscripción del acta de inicio, la entidad contratante expedirá un

acto administrativo de trámite a través del cual ordenará la iniciación de la ejecución del contrato.

3. Diligenciar los formatos dispuestos por esta entidad pública para el desarrollo de actividades de notificaciones, comunicaciones, pagos, requerimientos u otras actividades contractuales.
4. Ejecutar el contrato de buena fe, en forma idónea y oportuna el objeto del contrato, sin perjuicio de la interventoría y vigilancia que efectúe el municipio a la ejecución del contrato, evitando la configuración de situaciones que impliquen retardos en el cumplimiento de las prestaciones contractuales.
5. Para efectos del pago que se cause con ocasión de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar la siguiente información:
6. Informe de ejecución del contrato en el cual se detalle el estado de cumplimiento de cada una de las obligaciones específicas. Sí el contratista lo desea, podrá utilizar el formato dispuesto por esta entidad pública.
7. Copia de la planilla de pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social.
8. Informe de actividades del periodo de ejecución contractual sobre el cual se presentará la solicitud de pago.
9. Cuenta de cobro, factura o documento equivalente según el régimen tributario al cual pertenezca el contratista.
10. Asumir bajo su costo y riesgo todos los costos en que incurra para la ejecución del contrato.
11. Cumplir con la propuesta presentada, en todas y cada una de sus partes.
12. Cuando se presente algún rechazo generalizado del hospedaje, este deberá ser reportado para el respectivo cambio de habitación, previa evaluación y seguimiento del contratista y el supervisor del contrato.
13. El contratista deberá disponer de la capacidad logística y humana adecuada que le permita cumplir a cabalidad el objeto del contrato.
14. Dar estricto y oportuno cumplimiento a lo consagrado en el ART.1 parágrafo 2, de la ley 828 de 2003, Ley 1122 de 2007, Ley 1150 de 2007, Art. 23 y demás normas concordantes, relacionadas con los pagos al sistema integral de seguridad social (salud, pensión, y ARP) y aportes parafiscales, según el caso.
15. Realizar el pago de impuestos, tasas y emolumentos a que haya lugar con ocasión del contrato.
16. Las demás que surjan en desarrollo y ejecución del contrato y que tenga relación con el objeto contractual.

5.2 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: El Municipio se obliga a:

Además de las obligaciones y derechos contemplados en el artículo 4° y 5° de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, El CONTRATANTE se obliga especialmente a:

1) Cumplir con la obligación de pago en los términos y condiciones establecidas.
2) Brindar apoyo al contratista en el ejercicio del cumplimiento del objeto contractual, facilitando su acceso y disponiendo de los espacios necesarios para el cabal cumplimiento de su trabajo.
3) Coordinar, vigilar y hacer el seguimiento a la ejecución del objeto del contrato.
4) Requerir al contratista para que adopte las medidas correctivas pendientes cuando surjan fallas en el cumplimiento del objeto contractual.
5) Velar por el cuidado y la conservación de los bienes públicos que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.
6) Verificar que el contratista realice el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA y cajas de compensación familiar (cuando a ello haya lugar), en las condiciones establecidas por la normatividad vigente.
7) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

6.1 PLAZO, DOMICILIO CONTRACTUAL Y LUGAR DE EJECUCIÓNPLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el agotar presupuesto, a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato sin exceder el 30 de Noviembre de 2026.

6.2 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contratista seleccionado deberá prestar el suministro, en el Municipio de Amagá – Antioquia realizando las entregas en las unidades Educativas Estipuladas.

Distribución de la Unidades Aplicativas

INSTITUCIONES	SEDE
SAN FERNANDO	COLEGIO SAN FERNANDO
	ALEJANDRO TORO
	PUEBLITO DE LOS SANCHEZ
	CAÑAVERAL SAN JOSÉ
NORMAL SUPERIOR	NORMAL SUPERIOR
	MARIA AUXILIADORA
	TRAVESIAS
	MALABRIGO
INSTITUCIÓN PASCUAL CORREA FLOREZ	PASCUAL CORREA
	PEDRO CLAVER
	LUIS EDUARDO VALENCIA
	OLAYA HERRERA
I.E.R BELISARIO BETANCUR CUARTAS	BELISARIO
	LA GUALI
	EL CEDRO
	LUIS CARLOS PARRA
I.E.R URBANO RUIZ	CER URBANO
	GEORGINA BOLIVAR
	LA DELGADITA
	ENRIQUE MUÑOZ VILLA
	EMIRO KASTOS
	MANÍ DEL CARDAL
	AMAGÁ YARUMAL
	TRINIDAD NECHÍ

7 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN

El presupuesto disponible por el Municipio es hasta la suma de **TRES CIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTISIETE MIL NOVENTA PESOS ($ 373.627.090)** incluido IVA, teniendo en cuanta que no todos los productos tienen IVA, retenciones, impuestos, tasas, contribuciones y todo costo o gasto directo o indirecto proveniente de la ejecución del contrato.

El presente proceso está amparado, en la siguiente información

No. CDP-FONDO-	VALOR	No. APROPIACIÓN-CONVENIO
	$ 323.689.090	**Convenio Departamento de Antioquia N° 4600019321**

	$ 49.938.000	**CDP N° 01001**
VALOR TOTAL	**$ 373.627.090**	

Conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO, realizó el análisis del sector relativo al objeto del presente proceso de contratación, teniendo en cuenta la "Guía para la elaboración de Estudios del Sector", publicada por Colombia Compra Eficiente. Este análisis se hizo desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica y hace parte integral de los presentes estudios.

El MUNICIPIO ha determinado el valor del servicio a suministrar a través de precios unitarios para lo cual se promediaron las Cotizaciones recibidas., tal cual como puede observarse en el Estudio del Sector.

8- FORMA DE PAGO

El valor del presente contrato se cancelará de la siguiente manera: pagos parciales, debidamente certificados por el equipo supervisor, el cual estará sujeto al flujo de caja de tesorería y a los desembolsos de la Gobernación de Antioquia, previa entrega del Suministro recibido a entera satisfacción de manera mensual, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos para tal fin, como son: Certificado de recibido a satisfacción suscrito por el supervisor designado, Factura de cobro debidamente especificada y que cumpla con los requisitos de Ley; el contratista también deberá adjuntar con la factura la constancia del pago de los aportes al sistema de seguridad social, parafiscales y cuota de aprendizaje (si aplica), esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Cabe aclarar que los pagos estarán supeditados, al desembolso de los recursos de la Gobernación de Antioquia, y con ello el cumplimiento de los diferentes formatos de actas que se deben presentar y la aprobación del sistema de carpetas.

Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del PROVEEDOR, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

9- LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA** de conformidad con lo dispuesto en el Literal a), Numeral 2, Articulo 2 de la Ley 1150 de 2.007, y la **SUBSECCIÒN 2- SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA DISPOSICIONES COMUNES PARA LA SELECCIÒN ABREVIADA PARA LA ADQUISIÒN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERISTICAS TECNICAS UNIFORMES Articulo 2.2.1.2.1.2.2 Decreto 1082 de 2.015**

10. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de Selección Abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas

uniformes por Subasta Inversa, con fundamento en lo dispuesto en la ley 80 de 1993 y del artículo 2.2.1.2.1.2.2. de Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con la Ley 80, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Capítulo II del Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015, el presente proceso se llevara a cabo mediante la modalidad de Selección Abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes, toda vez que los materiales objeto de la presente contratación se encuentran enmarcados dentro de la definición de que trata el literal a) del numeral 2 del artículo 2 se la Ley 1150 de 2007, Inciso 6 del artículo 2.2.1.1.1.3.1. de Decreto 1082 de 2015, el cual dispone:

"Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes son los bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición y a lo que se refiere el literal (a) del numeral 2 del artículo 2o de la Ley 1150 de 2007"

El proceso de Subasta inversa, se encuentra fundamentado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2. Decreto 1082 de 2015:

"Artículo 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa. Además de las reglas generales previstas en la ley y en el presente título, las siguientes son aplicables a la subasta inversa:
1. Los pliegos condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite cumplimiento de la ficha técnica; y segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La Entidad Estatal debe publicar un informe habilitación de oferentes, en cual indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.
5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad puede adjudicarle el contrato al oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente válidos los Lances efectuados durante su en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar contrato al oferente que haya presentado precio inicial bajo.
8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad debe informar el valor del Lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe seleccionar al oferente que presentó menor precio inicial. caso persistir el empate la Entidad Estatal debe aplicar reglas del numeral 1 al 5 artículo 2.2.1.1.2.2.9 del presente decreto".

Además de lo establecido en los artículos 2.2.1.2.1.2.3 y 2.2.1.2.1.2.4 del mismo decreto:

"Articulo 2.2.1.2.1.2.4. Terminación de la subasta y adjudicación. La subasta termina cuando los oferentes no hagan Lances adicionales durante un período para la presentación de Lances. La Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el Lance más bajo. En el acto de adjudicación, la Entidad Estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último Lance presentado por cada

uno de ellos”

10.1 REQUISITOS HABILITANTES

Son requisitos habilitantes para participar y verificar: La capacidad jurídica, experiencia, capacidad financiera, capacidad organizacional y cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas. Estos requisitos serán verificables por los integrantes de los diferentes comités, analizando si los proponentes están HABILITADOS O NO HABILITADOS con los requisitos y especificaciones mínimos exigidos por la Entidad.

En virtud de lo establecido por la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el cumplimiento de los requisitos habilitantes se demostrará con el respectivo certificado del RUP en donde deberán constar dichas condiciones.

No obstante, lo anterior en caso de requerirse la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el Registro, la entidad podrá hacer tal verificación en forma directa. En el proceso de selección podrán participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, en consorcio, unión temporal, cuyo objeto social o actividad comercial les permita cumplir con el objeto del contrato.
Si solo se presenta un único oferente cuyos bienes cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad puede adjudicarle el contrato si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso el cual no hay lugar a la subasta inversa.

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar los requisitos habilitantes que a continuación se describen

10.2 VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES

10.2.1 CAPACIDAD JURIDICA:

Los interesados podrán participar como Proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en el Pliego de Condiciones:

A. Individualmente: como: (a) personas naturales nacionales o extranjeras, (b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.

B. Conjuntamente, como Proponentes Plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los Proponentes deben:

A. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.

B. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.

C. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición previstas en la legislación colombiana para contratar previstas en la Constitución y en la Ley.

D. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el Proponente e integrantes de un Proponente Plural con domicilio en Colombia.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deberán declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que implique inhabilidad para contratar con el Estado.

La Entidad deberá consultar los Antecedentes Judiciales en línea en los registros de las bases de datos, al igual que el Certificado de Antecedentes Disciplinarios conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008, así como los antecedentes fiscales y consultar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 183 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Policía y Convivencia –.

11. DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN CAPACIDAD JURÍDICA: Respecto de la capacidad jurídica se verificará, los siguientes documentos:

11.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Requisito que se cumple con la firma de la Carta de presentación de la oferta por parte de la persona legalmente facultada, la cual debe allegarse con la propuesta que se presenta dentro del plazo y en el sitio fijado.
Debe ser firmada por el proponente: el representante legal de las personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal, o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, o para presentar ésta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado. En este evento el poder deberá ser anexado con esas formalidades junto con la Carta de presentación de la oferta.

Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

La suscripción de la carta de presentación de la oferta hará presumir la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos del presente proceso de selección.

La carta de presentación se deberá diligenciar de conformidad con el formato de la Carta de presentación de la oferta, adjunto al pliego de condiciones

11.1.2. EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

La existencia y representación legal de los Proponentes individuales o miembros de los Proponentes Plurales se acreditará de acuerdo con las siguientes reglas:

A. PERSONAS NATURALES

Deben presentar los siguientes documentos en copia simple:

➢Persona natural de nacionalidad colombiana: cédula de ciudadanía.

➢ Persona natural extranjera con residencia en Colombia: cédula de extranjería vigente expedida por la autoridad competente.

➢ Persona natural extranjera sin domicilio en Colombia: pasaporte.

➢ Persona natural comerciante: Cédula y Registro Mercantil.

B. PERSONAS JURÍDICAS

Deben presentar los siguientes documentos:

• **PERSONA JURÍDICA NACIONAL O EXTRANJERA CON SUCURSAL EN COLOMBIA:**

➢ Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente en el que se verificará:

a. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado de existencia y representación legal la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

b. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

c. Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo un (1) año adicional contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

d. Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.

e. El nombramiento del revisor fiscal en caso que exista.

f. las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de obra o servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio

➢ Certificación del Revisor Fiscal en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada**.**

En el caso de las Sucursales de las personas jurídicas extranjeras y como quiera que la Sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última.

Si la Oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal debidamente constituida en Colombia, deberá acreditar la existencia de la sucursal y la capacidad jurídica de su representante o apoderado, mediante la presentación del Certificado del Registro Único de Proponentes y Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de 30 días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad.

La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta

• **PERSONA JURÍDICA EXTRANJERA SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA: DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DE LA SOCIEDAD EXTRANJERA, LEGALIZADOS DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PLIEGO DE**

• **CONDICIONES, EN EL QUE DEBE CONSTAR, COMO MÍNIMO LOS SIGUIENTES ASPECTOS:**

a. Nombre o razón social completa.

b. Nombre del Representante Legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.

c. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

d. Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social competente respectivo para cada caso.

e. Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación.

f. Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica.

g. Vigencia de la persona jurídica no inferior al plazo del contrato y mínimo 30 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la totalidad de la información de existencia y representación legal, el Proponente o miembro extranjero del Proponente Plural deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad en la que conste que: (i) no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; (ii) la información requerida en el presente numeral, y (iii) la capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración, así como de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

C. PROPONENTES PLURALES

El documento de conformación de Proponentes Plurales debe:

➢ Acreditar la existencia del Proponente Plural y clasificarlo de forma clara en Unión Temporal o Consorcio. En este documento los integrantes deben expresar claramente su intención de conformar el Proponente Plural. En el caso en que no exista claridad sobre el tipo de asociación se asumirá que se trata de un Consorcio. Los Proponentes deberán incluir como mínimo la información requerida. Los Proponentes podrán incluir información adicional que no contradiga lo dispuesto en los Documentos del Proceso.

➢ Acreditar el nombramiento de un representante y un suplente, de todas las personas naturales y/o jurídicas asociadas, con facultades suficientes para la representación sin limitaciones de todos y cada uno de los integrantes, en todos los aspectos que se requieran para la presentación de la oferta, para la suscripción y ejecución del contrato, así como también la facultad para firmar el acta de terminación y liquidación.

➢ Aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante de la estructura plural.

Acreditar que la vigencia de la estructura plural no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo 30 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

➢ El Proponente Plural debe señalar expresamente cual es el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. La sumatoria del porcentaje de participación no podrá ser diferente al 100%.

➢ En la etapa contractual, no podrán ser modificados los porcentajes de participación sin el consentimiento previo de la Entidad.

Dicho documento debe estar firmado por todos y cada uno de los integrantes del Proponente Plural y en el caso del integrante persona jurídica, por el Representante Legal de dicha persona a través de Firma Manuscrita, Electrónica o Digital, o por el apoderado de cualquiera de los anteriores.

11.1.3. CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES

A. PERSONAS JURÍDICAS

El Proponente persona jurídica debe presentar el Formato 6 – Pagos de seguridad social y aportes legales suscrito por el Revisor Fiscal, de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera Revisor Fiscal, en la que conste el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha límite para la entrega de propuestas, mediante certificación suscrita por el revisor fiscal o el representante legal en aquellos casos que por ley no tenga revisor fiscal.

En caso de presentar acuerdos de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe dicho acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. En este evento de oferente deberá anexar certificación expedida por la entidad con la cual existe el acuerdo de pago.

Los documentos y certificaciones que deban suscribir el contador público o revisor fiscal, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional y de la certificación expedida por la Junta Central de Contadores sobre su vigencia.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el Formato 6 – Pagos de seguridad social y aportes legales.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

B. PERSONAS NATURALES

El Proponente persona natural con personal a cargo, deberá presentar el ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia., en la que conste el pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y

Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, junto con las planillas de pago respectivas.

Cuando el Proponente sea una persona natural sin personal a cargo, deberá acreditar el pago de sus aportes descritos cuando a ello haya lugar de acuerdo con la normativa aplicable.

Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia.

C. PROPONENTES PLURALES

Cada uno de los integrantes del Proponente Plural debe suscribir por separado la declaración de la que tratan los anteriores numerales

11.1.4. GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

De conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.2, los proponentes podrán otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones, una de las siguientes garantías:

- Contrato de seguro contenido en una póliza
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como Unión Temporal o Consorcio, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

i) 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.
ii) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
iii) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
iv) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, dentro del plazo señalado en el Contrato, de la garantía de cumplimiento del contrato.
Este documento deberá adjuntarse a la propuesta, y para su constitución deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

BENEFICIARIO: Municipio de Amaga - NIT:890.981.732-0

AFIANZADO: El Oferente, Persona Natural o Jurídica. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales deben aparecer todos los miembros como afianzados El/los nombre (s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Autoridad competente.

CUANTÍA: El valor de la garantía de seriedad de la oferta que presenten los proponentes en la subasta inversa debe ser equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación

VIGENCIA: Treinta (30) días calendario a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En caso de prórroga del cierre de la convocatoria, esta garantía deberá.

constituirse o prorrogarse por el mismo lapso; en todo caso la vigencia deberá extenderse desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

LA NO ENTREGA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA JUNTO CON LA PROPUESTA NO SERÁ SUBSANABLE Y SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE LA MISMA

11.1.5. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

El proponente debe aportar el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio del domicilio del oferente, expedido no mayor a treinta (30) días calendario a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Se tendrá en cuenta la información que se encuentre registrada en el RUP y que esté en firme para la fecha de realización de la subasta, relacionada con la inscripción, actualización o renovación hecha bajo el régimen del Decreto 1082 de 2015 y acorde con lo establecido por Decreto Ley 019 de 2012.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta (consorcios, uniones temporales), el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona, debe estar inscrito en el RUP.

En caso de prórroga del plazo del proceso, el certificado RUP tendrá validez con la primera fecha prevista para la entrega de la propuesta.

11.1.6. COPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO- RUT

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT), debidamente actualizado, Documento expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente.

CUANDO EL PROPONENTE SEA UN CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, cada uno de sus miembros deberá aportar el respectivo registro o el de la correspondiente a la forma asociativa en caso de contar con él.

11.1.7. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El compromiso que debe contraer el PROPONENTE, deberá hacerse constar por escrito en una carta y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del ANEXO del pliego de condiciones.

11.1.8. COPIA CÉDULA DE CIUDADANÍA:

Las personas naturales, el representante legal de las personas jurídicas y el representante designado por los consorcios y uniones temporales deben aportar copia de su cédula de ciudadanía.

Las personas naturales extranjeras, deben presentar fotocopia de su cédula de extranjería o pasaporte

11.1.9 CERTIFICACIÓN BANCARIA DE LA EMPRESA

Certificación bancaria donde se especifique el número de cuenta (corriente o Ahorro), donde se realizarían los respectivos pagos del contrato, con tres meses de

generación, anteriores al cierre del proceso.

12. REQUISITOS DE CARÁCTER TECNICO

12.1 EXPERIENCIA

El análisis de la experiencia del proponente no otorga puntaje alguno, solamente determina si el proponente cuenta con la experiencia suficiente tal que su oferta se encuentre habilitada para continuar participando en el proceso de selección.

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares a los del presente contrato, tal acreditación será avalada con la presentación de los siguientes documentos:

Se considera oferente habilitado el que cumpla con la siguiente experiencia específica mínima: El oferente deberá certificar mediante máximo (3) tres contratos o certificados de experiencia reportados en el RUP y deben contener cada uno:

OBJETO DEL CONTRATO
VALOR DEL CONTRATO
PLAZO DEL CONTRATO

La suma de tres (3) de los certificados deberá dar como resultado el 150% del presupuesto oficial y deben estar directamente relacionados con el objeto y/o alcance del presente contrato.

La suma de los contratos reportados en el RUP deberán contener por lo mínimo 15 de los siguientes códigos:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer

	Harina (Genérica)	50191500	Harina
Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados
Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas
	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza
	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

No se aceptarán como experiencia minuta de contratos, certificados de experiencia sin firma original, sin timbrar o sin la información de la empresa certificadora donde se pueda comprobar la veracidad del mismo

Para el caso de empresas de mujeres o mipymes

Se considera oferente habilitado el que cumpla con la siguiente experiencia específica mínima: El oferente deberá certificar mediante máximo (4) cuatro contratos o certificados de experiencia reportados en el RUP y deben contener cada uno:

OBJETO DEL CONTRATO
VALOR DEL CONTRATO
PLAZO DEL CONTRATO

La suma de los cuatro (4) de los certificados deberá dar como resultado el 150% del presupuesto oficial y deben estar directamente relacionados con el Programa de Alimentación Escolar.

La suma de los contratos reportados en el RUP deberán contener por lo mínimo 10 de los siguientes códigos:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer
	Harina (Genérica)	50191500	Harina
Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados
Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas
	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza

	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

No se aceptarán como experiencia minuta de contratos, certificados de experiencia sin firma original, sin timbrar o sin la información de la empresa certificadora donde se pueda comprobar la veracidad del mismo

Nota 1: Los contratos que el proponente acredite como experiencia deben identificarse y señalarse claramente en el RUP, con resaltador o con cualquier tipo de marca que permita su visualización rápidamente

Nota 2: Teniendo en cuenta que en el RUP se registra solamente información del contratista, contratante, valor del contrato ejecutado, porcentaje de participación en el valor ejecutado en caso de consorcios o uniones temporales y el contrato identificado con el clasificador de bienes y servicios en el tercer nivel, y que la Entidad requiere verificar otros aspectos relacionados con cada uno de los contratos que el oferente registra en el RUP, el Proponente deberá allegar certificaciones expedidas por las entidades beneficiarias, de los contratos ejecutados, en las que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Nombre de la entidad o empresa contratante, Dirección, Teléfono, Ciudad y Contacto por correo electrónico

Número y fecha de suscripción del contrato

Nombre del contratista (oferente o miembro del oferente)

Porcentaje De Participación (Si es Proponente Plural)

Objeto del contrato

Fecha de inicio, fecha de terminación (100% ejecutado): Todos los contratos relacionados deben encontrarse terminados. En caso de que la certificación no indique que el estado del contrato es terminado, el proponente deberá adjuntar la correspondiente acta de terminación y/o recibo a satisfacción debidamente suscrita.

Valor del contratado (incluido adiciones)

Nombre y firma; Teléfono, Dirección, E-mail de quien expide el certificado, y cargo que ocupa dentro de la entidad o empresa contratante.

Se acepta también la presentación de las copias de los contratos y/o actas de liquidación., siempre y cuando en tales documentos se encuentre registrada la información que requiere verificar la Entidad.

Nota 4: Cuando el proponente no puede obtener el certificado o quiere certificar la experiencia derivada de contratos suscritos con personas naturales o jurídicas que dejaron de existir, puede presentar ante la Entidad Estatal copia del contrato correspondiente.

Nota 5: En el caso de Consorcios, Uniones Temporales o promesa de sociedad futura La experiencia corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente.

Por otra parte, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación plural.

Nota 6: No se acepta auto-certificaciones, ni cuentas de cobro ni certificaciones expedidas por el o los otros miembros del Consorcio o Uniones temporales.

En caso de personas jurídicas cuando no tengan más de tres (3) años de constituidas, se les podrá acumular la experiencia de los accionistas, socios constituyentes, de acuerdo con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.1.1.5.2, numeral 2.5+

El Municipio de Amagá, podrá verificar y solicitar ampliación de la información presentada por la entidad para la acreditación de la experiencia.

En el caso de estructura plural, para que la experiencia sea aceptable, dicho integrante deberá tener una participación mínima en la Estructura Plural que se presenta para este proceso de selección del veinticinco por ciento (25%).

13. ACEPTACÓN DE REQUERIMIENTOS TECNICOS:

Para la presentación de la oferta y ejecución del contrato, el Oferente debe contemplar y tener en cuenta las condiciones técnicas mínimas que se señala en el numeral 3 del presente documento - “REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS”, para lo cual el proponente deberá diligenciar un documento, que deberá ser firmado por el representante legal o apoderado, con el fin de comprometerse expresamente a dar cumplimiento cabal a todos y cada uno de los requerimientos técnicos mínimos exigidos por la Entidad.

Igualmente, el proponente debe acreditar el cumplimiento de la ficha técnica establecida en el numeral 3 del presente documento.

EL CONTRATISTA DEBERA APORTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:

13.1 certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, el documento debe ser legible y en original y en su objeto social esté el suministro de alimentos y/o contener relación con el objeto contractual.

13.2 Una (1) Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal, persona natural según la modalidad que aplique, legible por ambos lados y ampliada al 150%.

13.3 Una (1) Fotocopias del Registro Único Tributario (RUT.).

13.4 Certificado de antecedentes disciplinario-PROCURADURIA (se descarga de la web www.procuraduria.gov.co). Con menos de 15 días de anterioridad al cierre de la presente invitación pública.

13.5 Boletín de responsabilidad Fiscal – CONTRALORIA (se descarga de la web www.contraloriagen.gov.co). Con menos de 15 días de anterioridad al cierre de la presente invitación pública.

13.6 Certificado de los Aportes y pagos de Seguridad Social y Parafiscales en caso de Personas Jurídicas, que tenga personal vinculado con fecha de pago del mes en que se suscribe el contrato.

CAPACIDAD TECNICA Y LOGISTICA:

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el Proponente deberá contar (en calidad de arrendamiento – propietario o leasing) con un local, establecimiento comercial, bodega o sucursal de su empresa o establecimiento de comercio dentro del perímetro urbano del Municipio de Amaga.

Los alimentos suministrados, no podrán tener una fecha de vencimiento menor a dos meses.

Antes de ser entregados los suministros a la Administración Municipal se realizará un conteo y revisión uno por uno de los productos, verificando cantidades, estados de conservación y fechas de vencimientos, una vez verificado lo anterior, se procederá por parte de la supervisión del contrato autorizar la entrega de los suministros.

La fecha del concepto expedido por parte de la autoridad sanitaria no podrá ser superior a un año, para la bodega que presente el contratista en Medellín o área metropolitana, la cual es el lugar de almacenamiento y distribución de los productos a entregar.

PERSONAL REQUERIDO

Ingeniero de Alimentos, Ingeniero de Calidad o Ingeniero de Producción, con experiencia profesional superior a los 4 años partir de la expedición de la tarjeta profesional; quien se encargará de ser el coordinador operativo. Deberá asumir todo lo relacionado con el cumplimiento de los vehículos, almacenamiento, distribución, transporte, empaque y bodega; además este profesional será el encargado de elaborar informe de ejecución del contrato.

Para la evaluación de este requisito habilitante, el oferente deberá aportar contrato laboral no inferior a un año y planilla de pago de seguridad social del mes de enero, además de los diplomas y la hoja de vida.

14. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIEROS

De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, según corresponda, de acuerdo con la actividad a contratar, la capacidad financiera será objeto de verificación a todos los proponentes, sin calificarse por cuanto no es factor de comparación de las ofertas.

Para la verificación de los indicadores financieros, los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente.

La información financiera de los proponentes deberá presentarse con fecha 31 de diciembre del año inmediatamente anterior 2019. Los proponentes que terminan su año contable en una fecha distinta al 31 de diciembre, deben actualizar la información financiera en la fecha correspondiente, sin perjuicio de la obligación de renovar el RUP de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán aportar la información para verificar su capacidad financiera (estados financieros o equivalentes legales), presentando certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los estados financieros, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.

El Municipio de Amagá si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos.

14.1 Para el presente proceso contractual los oferentes deben cumplir con siguientes indicadores financieros:

De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, según corresponda, de acuerdo con la actividad a contratar, la capacidad financiera será objeto de verificación a todos los proponentes, sin calificarse por cuanto no es factor de comparación de las ofertas.
Para la verificación de los indicadores financieros, los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente.

Los indicadores financieros se generaron con base en la información del SIREM Sector C1084 - ELABORACIÓN DE COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS e información extraída del SECOP de Objetos Contractuales similares bajo la misma modalidad de Contratación

Los índices financieros requeridos para verificar la capacidad mínima requerida son los siguientes:

9.2.1 Índice de Liquidez.

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo

El nivel de liquidez debe ser Igual o Mayor a **dos (2).**

Determina cual es la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de Liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo

Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo, establecido en el presente Pliego d Condiciones la oferta será INHABILITADA.

9.2.2 Índice de Endeudamiento

Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir sus pasivos.

Refleja el grado de endeudamiento que corresponde a la participación de los acreedores en los activos del proponente.

Mientras, más alto sea este índice mayor es el endeudamiento financiero.

El oferente deberá presentar un nivel de endeudamiento igual o inferior al **55% (cincuenta y cinco por ciento 0.55)**

9.2.3 Razón de Cobertura de Intereses

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior **0,00 (Cero Punto Cero)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDETERMINADO.

9.2.4 Capacidad Organizacional

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna;

Los indicadores de Capacidad Organizacional contenidos en el Decreto 1082 de 2015 y que en consecuencia deben estar contenidos en el RUP son:

Rentabilidad Sobre el Patrimonio: Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor capacidad organizacional del proponente.

El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior a **0,10 (Cero Punto diez)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDETERMINADO.

Rentabilidad Sobre Activos: Determina la rentabilidad de los Activos del Proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor capacidad organizacional del proponente.

Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre el patrimonio

La Capacidad Organizacional Mínima - Rentabilidad Sobre El Activo para el presente proceso debe ser igual o superior al **0,10 (Cero Punto diez)**

Si el proponente presenta una capacidad de organización (Co) menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

La información financiera deberá ser presentada en moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad contable por expresa disposición legal.

Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, l os
documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los t érminos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes.

Para obtener los indicadores de Liquidez, Endeudamiento y Capacidad Organizacional, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.

El SENA si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los estados financieros requeridos.

Nota 1: Para la determinación de los indicadores financieros en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para su cálculo, de cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.

Nota 2: Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general

(ii) Estado de resultados

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

Capacidad Organizacional para Consorcios e Uniones Temporales

La información respecto a la Capacidad Organizacional del proponente, en principio se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP.

El SENA, en principio, verificará la información de los indicadores contenidos en el Certificado del Registro Único de Proponentes, si el mismo se encuentra en firme y de conformidad con el Decreto 1082 de 2015.

Para la verificación de la capacidad organizacional, en el evento en que dicha información no figure en el RUP, los proponentes deberán aportar la misma documentación exigida que para la verificación de la capacidad financiera, en las mismas condiciones (certificado, balance general y estados financieros, etc.)

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

(i) Balance general

(ii) Estado de resultados

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

Así mismo, los estados financieros se presentarán con la fecha de corte establecida en el país de origen o en sus estatutos sociales.

Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, los documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes.

Para obtener los indicadores de Rentabilidad del patrimonio y Rentabilidad del Activo cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación,

se realizará la ponderación de los componentes de los indicadores de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural.

La siguiente es la fórmula aplicable para obtener los indicadores.

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

El Sena si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos.

La Capacidad Organizacional se verificará de acuerdo a los indicadores de Rentabilidad de Patrimonio y Rentabilidad de Activo, así:

La información financiera de los proponentes deberá presentarse con fecha 31 de diciembre del mejor año fiscal de los últimos 3 años contados a partir de la fecha de cierre del proceso (corte mínimo a 31 de diciembre de 2020), esto, siempre y cuando cuenten con dicha información registrada en el RUP. Los proponentes que terminan su año contable en una fecha distinta al 31 de diciembre, deben actualizar la información financiera en la fecha correspondiente, sin perjuicio de la obligación de renovar el RUP de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán aportar la información para verificar su capacidad financiera (estados financieros o equivalentes legales), presentando certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los estados financieros, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.

El Municipio de Amagá si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos.

15. FACTORES TÉCNICOS Y ECONÓMICOS DE ESCOGENCIA

Los Factores de evaluación a tener en cuenta en el presente proceso serán los establecidos para la modalidad de selección abreviada por subasta inversa, de conformidad con lo dispuesto por el numeral 3°, del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007:

“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."

Con base en lo determinado por el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, El MUNICIPIO, verificará los requisitos habilitantes que llegare a solicitar. La verificación de cumplimiento de la capacidad jurídica, capacidad financiera, de organización, las condiciones de experiencia del oferente y las condiciones técnicas, no dará derecho a la asignación de puntaje, solo conducirá a determinar si la propuesta cumple y es hábil para continuar en el proceso de subasta inversa.

FACTOR DE VERIFICACIÓN	CRITERIO
EXPERIENCIA	HABILITADO/NO HABILITADO
VERIFICACIÓN JURÍDICA	HABILITADO/NO HABILITADO
VERIFICACIÓN FINANCIERA	HABILITADO/NO HABILITADO
VERIFICACION TECNICA	HABILITADO/NO HABILITADO

Sólo los proponentes que se encuentren habilitados podrán participar de la subasta inversa y hacer lances para mejorar la menor oferta inicial de precio.

16. OFERTA ECONOMICA

Cada proponente deberá presentar su propuesta económica al momento del cierre, en el formato Correspondiente "Propuesta Económica", Esta debe ser diligenciada de forma competa, suscrita por el representante Legal.

El diligenciamiento de la propuesta económica incompleto o incorrecto o, que el valor de la propuesta verificada y corregida sobrepase los valores de referencia unitarios, o el presupuesto oficial, o su no presentación con la propuesta al momento del cierre dará lugar a que la propuesta sea declarada como RECHAZADA.

El proponente debe presentar la oferta Económica, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

➢ Las ofertas deben presentarse en moneda legal colombiana, PESOS COLOMBIANOS, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.

➢ Todos los valores contenidos deben ser expresados en valores enteros, no se aceptan ofertas con valores expresados en centavos. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos, y sobre el valor aproximado se realizará la evaluación económica.

➢El proponente deberá cotizar el valor por la totalidad de los ítems, para lo cual deberá diligenciar en la "Oferta Económica".

➢ La propuesta no podrá exceder el valor total del presupuesto oficial. Cuando el valor de la propuesta exceda el presupuesto total, se procederá al rechazo de la propuesta.

➢ El MUNICIPIO verificara que el valor unitario estipulado por ítem no sea superiores a los estudios de mercado, en vista de que es un contrato de suministro y se toman son valores unitarios más IVA. Las propuestas que sobrepasen dicho valor quedaran inhabilitadas para participar en la diligencia de subasta inversa. Es de aclarar que se sumaran los valores unitarios y esta será el valor de su oferta inicial, pero se adjudicara el presupuesto total, por ende los oferentes deben consultar el estudio de mercado observando los precios mercados.

➢ El proponente deberá cotizar la totalidad de los elementos y/o servicios, describiéndolos claramente en todas sus características principales, especificando la unidad de medida de los mismos.

➢ Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos, para los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto le ocasione.

➢ Los precios contenidos en la propuesta NO ESTÁN SUJETOS A REAJUSTE ALGUNO, por tal razón, el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de los mismos los posibles incrementos.

En caso de existir inconsistencias en la propuesta económica se resolverá así:

➢ Cuando se presenten discrepancias entre los valores unitarios y/o el valor total de la propuesta, prevalecerá, y por ende el MUNICIPIO tomará como valor correcto para la verificación de las propuestas, los valores unitarios incluidos IVA (cuando aplique), para efectos de operaciones aritméticas que correspondan, sin que ésta corrección pueda considerarse modificaciones de la propuesta.

➢ Si se presentan discrepancias entre cantidades expresadas en letras y en números, prevalecerán las cantidades expresadas en letras, salvo que se presente error aritmético.

➢ Si se presentare diferencia entre los valores del medio escrito y la copia en medio magnética, prevalecerá el original escrito.

➢ Si en la propuesta económica no se discrimina el IVA, en los ítems en los que se cause, el MUNICIPIO entenderá que dicho impuesto está incluido en el valor ofrecido.

El proponente que no sea responsable del IVA debe informarlo en el texto de la propuesta.

17. TRATO NACIONAL

De conformidad con los tratados Comerciales vigentes, el MUNICIPIO DE AMAGA dará un trato nacional a los proponentes, bienes y servicios de origen extranjero.

18. FACTORES DE DESEMPATE

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 9 del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, si al terminar la subasta inversa hay empate, la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la entidad estatal debe utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar el oferente favorecido, respetando los compromisos adquiridos por Acuerdos Comerciales:

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

➢ Preferir las ofertas presentada por una Mipyme nacional.

➢ Preferir la oferta presentada por un Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura siempre que: (a) esté conformado por al menos una Mipyme nacional que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la Mipyme aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la Mipyme, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura.

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

➢ Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto en los pliegos de condiciones del Proceso de Contratación, es decir, si el empate persiste, se efectuará un sorteo entre las ofertas empatadas en Audiencia Pública, para lo cual se utilizará el sistema de balota, el cual será adelantado por la Secretaría de la Audiencia en representación de la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL MIGRACIÓN COLOMBIA, en presencia de los oferentes empatados, a quienes se les citará para el efecto; si no asistieren en la fecha y hora establecidas, se hará el sorteo en presencia de un funcionario designado por la Oficina de Control Interno.

Este sistema consiste en:

✓ En una bolsa se introducirán un número de balotas igual al número de oferentes empatados, una de ellas de color rojo y las demás de color azul.
✓ Una vez examinada la bolsa y la lista de los participantes en el sorteo, se introducen en la bolsa y se procederá a la extracción de las mismas por parte de los representantes de los proponentes.
✓ El orden de extracción dependerá del orden de presentación de las propuestas.
✓ Se comenzará a sacar de una en una y a quien le corresponda la balota roja, será el favorecido

19. ANALISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

El MUNICIPIO, de acuerdo con los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, busca identificar y clasificar los riesgos con base en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

Según el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Colombiacompra, 2013):

"…Identificar y clasificar los Riesgos Una vez establecido el contexto, la Entidad Estatal debe identificar e incluir en la matriz propuesta los Riesgos del Proceso de Contratación. Esta identificación de los Riesgos puede partir además de fuentes como por ejemplo los planes estratégicos, planes de acción, reportes de desempeño, presupuestos, Riesgos identificados por otras Entidades Estatales, lluvia de ideas, paneles de expertos cuando la complejidad del Proceso de Contratación lo exige, análisis DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas), encuestas y cuestionarios. En este paso la Entidad Estatal debe contar con el personal responsable misionalmente del Proceso de Contratación y el personal con el conocimiento adecuado para la administración del Riesgo. Una vez identificados los Riesgos del Proceso de Contratación, la Entidad Estatal debe clasificarlos según su clase, su fuente, la etapa del Proceso de Contratación en la que se encuentra el Riesgo, y su Tipo, así:

Se precisa que salvo las situaciones específicamente mencionados en el presente numeral y como principio general, EL CONTRATISTA como experto de negocio y

como especialista, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto de la presente contratación. Por lo tanto, deberá asumir los riesgos asociados a su tipo de actividad ordinaria que sean previsibles, así mismo, asumirá aquellos riesgos propios de su actividad empresarial y de persona natural o jurídica que tiene que cumplir con determinadas cargas y deberes frente al Estado y la sociedad. En consecuencia, solo procederán reclamaciones por hechos o circunstancias imprevisibles no asignadas al contratista en la presente distribución de riesgos de la contratación, El MUNICIPIO no estará obligada a reconocimiento económico alguno ni a ofrecer garantía que permita eliminar, prevenir o mitigar los efectos asumidos por el contratista. Debe entenderse que los mecanismos contenidos en el proceso contractual permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del contratista y, consecuentemente, están diseñados para restablecer y mantener la ecuación del equilibrio contractual, en los términos señalados en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015.

MATRIZ DE RIESGOS

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN	CATEGORÍA	A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta el equilibrio económico del	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación total					Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Falta de idoneidad del personal	Falta de pertinencia y asertividad en el servicio prestado	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento del contrato y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	No	Supervisor del contrato	Mensual	mensual	Informe de supervisión	Mensual
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones surgidas	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	Riesgo bajo	Contratista	Garantía de cumplimiento	2	2	4	Si	Supervisor del contrato	Acta de inicio	mensual	Informe de supervisión	Mensual
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Modificación de especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento del contrato y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	Si	Supervisor del contrato	Acta de inicio y entregas	mensual	Informe de supervisión	Mensual
4	Específico	Externo	Contratación	Operacional	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato y perjuicio a los planes de mejoramiento de la calidad educativa.	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	No	Supervisor del contrato	entrega de propuestas	Evaluación jurídica	Contrato suscrito	Mensual
5	General	Externo	Contratación	Operacional	No aporte del adjudicatario de la garantía de cumplimiento	No legalización del contrato	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	No	Supervisor del contrato	Firma contrato	3 días después de la firma del contrato	Aporte de la garantía de cumplimiento	Mensual
6	General	Externo	Contratación	Operacional	Retirar la oferta después del cierre del proceso o terminada la audiencia	Retrasos en la etapa precontractual	1	1	2	Riesgo bajo	Contratista	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	No	Supervisor del contrato	Entrega de oferta	Antes de adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Mensual
7	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Mala calidad del servicio prestado	Falta de pertinencia y asertividad en el servicio prestado	2	2	4	Riesgo bajo	Contratista	Garantía de calidad del servicio	2	2	4	Si	Supervisor del contrato	mensual	mensual	Informe de supervisión	Mensual

8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Recurso humano insuficiente	Falta de pertinencia y asertividad en el servicio de entrega de elementos	2	2	4	Riesgo bajo	Contratista	Realizar seguimiento periódico al cumplimiento del contrato y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las entregas de acuerdo a los términos contratados	2	2	4	No	Supervisor del contrato	mensual	mensual	Informe de supervisión	Mensual
9	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Presupuesto insuficiente	Incumplimiento del objeto contractual	1	1	2	Riesgo bajo	Entidad	Verificación de la etapa de planeación durante al ejecución en términos de recursos financieros	1	1	2	Si	Supervisor del contrato	De acuerdo a da entrega	contractual	Informe de supervisión	Mensual
10	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Plazo insuficiente	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	Riesgo bajo	Entidad	Verificación de la etapa de planeación durante al ejecución en términos de tiempo	2	2	4	No	Supervisor del contrato	De acuerdo a da entrega	Contractual plazo contrato.	Informe de supervisión	Mensual

20. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

GARANTÍA ÚNICA: De conformidad con el señalado en el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 el proponente favorecido con la adjudicación del contrato deberá constituir a favor del MUNICIPIO, una Garantía Única, la cual cubrirá los perjuicios que se deriven del incumplimiento del contrato y que cubra los siguientes riesgos, en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

- **DE CUMPLIMIENTO** correspondiente al 20% del valor del contrato y su vigencia cubrirá el plazo del contrato y seis (6) meses más.

- **DE CALIDAD DEL SERVICIO** correspondiente al 20%, del valor del contrato y su vigencia cubrirá el plazo del contrato y seis (6) meses más.

- **SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE LOS PAGOS DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Esta garantía estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.
- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Correspondiente a la suma de 200 SMLMV y su vigencia deberá cubrir el plazo del contrato.

21. SUPERVISION

La supervisión del presente proceso contractual se hará por parte de la Secretaría de Educación, Deporte, Cultura y Turismo.

INDICACIÓN DE SI EL PROCESO CONTRACTUAL ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

De conformidad con numeral 1.2.3 del **MANUAL EXPLICATIVO DE LOS CAPÍTULOS CONTRATACIÓN PÚBLICA DE LOS ACUERDOS COMERCIALES NEGOCIADOS POR COLOMBIA PARA ENTIDADES CONTRATANTES** expedido por el DNP la presente contratación no se encuentra cobijada por tratados o convenios de libre comercio.

De acuerdo con el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Proceso de Contratación M-MACPC-02, la verificación a realizar por parte de la entidad estatal para determinar la obligatoriedad o no de los acuerdos comerciales vigentes, gira en torno a los siguientes tres criterios aplicados en su orden:

a. Cuáles Entidades Estatales están incluidas en cada uno de los Acuerdos Comerciales vigentes;

b. El valor a partir del cual los Procesos de Contratación están cubiertos por los Acuerdos Comerciales;

c. La existencia de excepciones a la cobertura del Acuerdo Comercial.

Para el servicio objeto de contratación, aplican los siguientes acuerdos comerciales, de acuerdo a lo consultado en las páginas de Colombia Compra Eficiente.

ACUERDO COMERCIAL	ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Canadá	SI	NO	NO	NO
Estados Unidos	SI	NO		NO
El Salvador	NO			NO
Guatemala	NO			NO
Honduras	NO			NO
Liechtenstein	SI	NO		NO
Suiza	SI	NO		NO
México	NO			NO
Unión Europea	SI	NO		NO

Teniendo en cuenta que al presente proceso le aplican a la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN, El Municipio, les dará a los servicios ofrecidos por proponentes de los citados países el mismo trato que da a los bienes colombianos.

NOTA: En el presente proceso contractual puede surgir la excepción relacionada con la limitación a Mipyme, una vez la Entidad verifique las condiciones previstas en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.4.2.2.

22. CONDICIONES QUE SE INCORPORAN A LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Además de las cláusulas propias de la naturaleza del objeto contractual, en la comunicación de la aceptación de la oferta, se incorporarán las siguientes:

24.1 INDEMNIDAD

El contratista mantendrá indemne al MUNCIPIO contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el MUNICIPIO por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del contratista se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. El MUNICIPIO, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista su vez reconocerá los costos qué estos le ocasionen al MUNICIPIO, sin que la responsabilidad del contratista se atenúe por este reconocimiento ni por el hecho que el MUNICIPIO en un momento dado haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contractuales reclamos demandas o acciones legales Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del

MUNICIPIO éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al contratista quién pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el MUNICIPIO tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los servicios motivo del contrato o a utilizar cualquier otro medio legal.

24.2 CLÁUSULAS EXCEPCIONALES

Dentro de la Aceptación de Oferta o Contrato se entenderán pactadas por las partes

las cláusulas de caducidad, terminación, modificación e interpretación unilaterales previstas en los artículos 15 al 18 de la Ley 80 de 1993, con las consecuencias legales y económicas que de ella se deriven.

24.3 MULTAS

En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del contratista y como apremio para que las atienda oportunamente, el contratista pagará a favor del MUNICIPIO multas equivalentes.

En la ejecución del presente contrato se acuerdan multas, las cuales se aplicarán en el evento en que EL CONTRATISTA incurriere en mora, deficiencia o faltare al cumplimiento de una o todas las obligaciones contraídas en el presente contrato. Tanto las causales como su monto se establecerán de acuerdo a los porcentajes establecidos en los literales siguientes:

a) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones y/o compromisos referentes a la legalización del contrato o sus modificaciones, constituir de manera oportuna o restablecer en tiempo o en cuantía la garantía única de cumplimiento, en cualquiera de sus riesgos amparados, se impondrá multa equivalente al uno del uno por ciento (1%) del valor total del contrato.

b) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones y/o compromisos referentes a iniciar o reanudar los trabajos, actividades o la prestación del servicio, según el caso, en la fecha determinada, o por suspensión temporal de la misma sin causa justificada o por causas imputables al Contratista, se impondrá multa equivalente el uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de mora.

c) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones y/o compromisos referentes a acatar las órdenes e instrucciones de la Interventoría o Supervisión designada, con el fin de que se corrijan defectos observados en la realización de actividades y/o prestación del servicio, o para que se tomen las medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes, se impondrá multa equivalente al cero punto cinco por mil (0.5‰) del valor total del contrato, por cada día de mora en el cumplimiento de este requisito, contado a partir de la fecha en que se haya dado la orden por escrito por parte del Interventor o Supervisor.

d) Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones y/o compromisos referentes a suministrar o contratar oportunamente el personal de trabajo exigido y necesario para el adecuado desarrollo de la prestación del servicio Para la imposición de las multas y la Cláusula Penal, el MUNICIPIO, dará aplicación estricta al debido proceso y al procedimiento definido en la ley.

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

24.4 CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento, el Municipio de Amagá hará efectiva la cláusula penal pecuniaria pactada en el contrato, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor de éste y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al municipio, sin perjuicio de las demás reclamaciones o sanciones a que haya lugar.

El Municipio de Amagá podrá descontar el valor de la cláusula penal pecuniaria de cualquier suma que le adeude el Municipio al contratista, lo cual éste autoriza, sin perjuicio de hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, por parte de la dependencia encargada en el Municipio.

24.5 CADUCIDAD

El MUNICIPIO podrá declarar la caducidad del contrato en los eventos previstos en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

24.6 CESIÓN DEL CONTRATO

No podrá cederse el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO pudiendo éste negar la autorización de la cesión.

25 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación del contrato se podrá realizar de mutuo acuerdo una vez se dé cumplimiento al objeto contractual y/o dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del contrato, de acuerdo a lo establecido en el artículo 60 de la ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012.

26 LÍNEA DEL PLAN DE DESARROLLO

Que este contrato se hace en relación a los cometidos institucionales del plan de desarrollo con relación al siguiente proyecto

DEPENDENCIA	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO
JEFE DE DEPENDENCIA	MARÍA SLOMÉ ROJAS QUINTERO
CARGO	SECRETARIA DE EDUCACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO
LINEA ESTRATEGICA PLAN DE DESARROLLO "JUNTOS POR LA EQUIDAD"	LÍNEA ESTRATÉGICA: 4. OPORTUNIDADES EDUCATIVAS Y CULTURALES PARA UN MEJOR MAÑANA
PROGRAMA PLAN DE DESARROLLO:	AMAGÁ UNIDA POR EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD EDUCATIVA Y EQUITATIVA
TIPO DE GASTO: FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSION	SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y TRANSFERENCIAS POR CONVENIO –
FUENTE DE FINANCIACIÓN	INVERSIÓN OTROS SECTORES – FONDOS COMUNES – SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR- OTROS SECTORES DE INVERSIÓN.
NOMBRE DEL PROYECTO	IMPLEMENTACION DE SERVICIOS INTEGRALES PARA EL DESARROLLO, PROPMOCION Y CONSOLIDACION DEL SECTOR EDUCATIVO DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ
CODIGO PLAN DE ACCION	2024050300011
CODIGO BANCO DE PROYECTO	2024050300011

MARÍA SALOMÉ ROJAS QUINTERO
Secretario de Educación, Cultura, Deporte y Turismo
Municipio de Amagá – Antioquia

ESTE DOCUMENTO SE ENTENDERÁ FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL SUPERVISOR UNA VEZ SE APRUEBE EN LA PLATAFORMA DE SECOP II LA FASE CORRESPONDIENTE.

Proyectó y Revisó	**NOMBRE**	**FIRMA**	**FECHA**
	María Salomé Rojas Quintero Secretaria de educación, deporte, cultura y turismo		Septiembre 2026
Aprobó	María Salomé Rojas Quintero Secretaria de educación, deporte, cultura y turismo		Septiembre 2026

Los arriba firmantes declaran que han revisado el documento y se encuentra ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo el principio de responsabilidad se presenta para firma.