



**PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ÁNIMO
DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS
PÚBLICO (ART. 355 CP Y ARTICULOS 2 Y 4 DEL DECRETO 092 DE 2017).**

PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. 002 DE 2026.

Objeto:

**“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS
PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE,
DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON
MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA
ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2”.**

**SE CONVOCA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS QUE SE ENCUENTREN
CONFORMADAS DE ACUERDO CON LA LEY PARA QUE REALICEN EL
CONTROL SOCIAL AL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN.**

2026-2



MUNICIPIO	SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE GOBIERNO Y TALENTO HUMANO
OBJETO	“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2”.
DURACIÓN	VEINTIDÓS (22) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO QUE LLEGARE A ADJUDICARSE.
RUBRO PRESUPUESTAL	2.3.2.02.01.002 productos alimenticios, bebidas y tabaco, textiles, prendas de vestir y productos de cuero de la vigencia.
Disponibilidad Presupuestal	Certificado de Disponibilidad presupuestal CDP No. 333 del 27 de agosto 2026, por TREINTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS (\$ 31.374.640), y el Certificado de Disponibilidad presupuestal CDP No. 243 del 19 de junio 2026, por NUEVE MILLONES CIENTO TREINTA OCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS (\$ 9.138.480), y el Certificado de Disponibilidad presupuestal CDP No. 419 del 5 de octubre 2026, por OCHOCIENTOS DIECISÉIS MIL OCHENTA PESOS (\$ 816.080). para un total CUARENTA UN MILLONES TRESCIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$ 41.329.200).



“POR SAN JOSÉ CREZCAMOS INNOVANDO”				
Línea Estratégica	Componente	Nombre sector	Programa	Producto
Creciendo con lo social	Educación	Educación	Fortalecer el programa de alimentación escolar, para garantizar una nutrición balanceada, saludable y de calidad para los estudiantes, buscando una mejora de la ración, acciones que deriven en el bienestar de los estudiantes y mejores su disposición a aprender y se refleje en la mejora de la calidad educativa.	Fortalecimiento del programa de alimentación escolar PAE.

La Secretaria de Gobierno y Talento Humano del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, de conformidad con los numerales 7° y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, y los artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, procede a elaborar los estudios y documentos previos para la **“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA ANTIOQUIA PARA LA IA 2026-2”**.

Con la finalidad de dar cabal cumplimiento los artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente estudio previo se desarrolla en los siguientes acápites:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

La Constitución Política de Colombia establece en su artículo 2 que los fines esenciales del Estado incluyen servir a la comunidad, promover la prosperidad general, garantizar los derechos y deberes constitucionales, facilitar la participación ciudadana en las decisiones públicas, defender la soberanía nacional y asegurar la convivencia pacífica. Asimismo, las autoridades están obligadas a proteger los derechos fundamentales de todas las personas en el territorio nacional, incluyendo la vida, la honra, los bienes y las libertades, así como a velar por el cumplimiento de los deberes sociales.



En materia de derechos de la niñez, el artículo 44 de la Constitución reconoce como fundamentales la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada. La Corte Constitucional, en la Sentencia C-273-99, enfatizó la obligación del Estado de implementar programas para reducir la mortalidad infantil, prevenir enfermedades, promover hábitos de higiene y combatir la desnutrición, priorizando a los menores en situación de vulnerabilidad. Esta protección se refuerza con el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006), que impone a las entidades territoriales la obligación de disminuir la morbilidad y mortalidad infantil, erradicar la desnutrición en menores de cinco años y diseñar estrategias contra la deserción escolar.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se rige por disposiciones como la Ley 1176 de 2007, que obliga a los municipios a destinar recursos para garantizar la alimentación escolar, y la Resolución 29452 de 2017, que establece lineamientos técnicos y administrativos para su ejecución. Estas normas exigen cofinanciación por parte de las entidades territoriales, con recursos del Sistema General de Participaciones (SGP) o fondos propios, asegurando calidad, oportunidad y cobertura, especialmente en zonas de difícil acceso como el municipio de San José de la montaña, Antioquia, donde las condiciones geográficas y de infraestructura complican la operación del programa.

El PAE busca mejorar la permanencia escolar, el rendimiento académico y los hábitos alimentarios, alineándose con instrumentos internacionales como la Declaración Universal de Derechos Humanos. Su implementación en Colombia data de 1941, inicialmente bajo el Ministerio de Educación y luego bajo el ICBF, hasta que en 2014 retornó a la órbita del MEN. Actualmente, su ejecución requiere articulación entre el nivel nacional, departamental y municipal, con apoyo de entidades sin ánimo de lucro cuando las capacidades locales son insuficientes, tal como lo permite el artículo 355 de la Constitución y el Decreto 092 de 2017.

La anterior necesidad que se pretende satisfacer se fundamenta en:

PRIMERO: El municipio de San José de la Montaña, en cumplimiento de su PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL: POR SAN JOSÉ CREZCAMOS INNOVANDO La Línea estratégica 2. Creciendo con lo Social, Componente: EDUCACIÓN, Programa: EDUCACIÓN", Fortalecer el programa de alimentación escolar, para garantizar una nutrición balanceada, saludable y de calidad para los estudiantes, buscando una mejora de la ración, acciones que deriven en el bienestar de los estudiantes y mejores su disposición a aprender y se refleje en la mejora de la calidad educativa, en concordancia con políticas como el CONPES 113 (Política Nacional de Alimentación y Nutrición). Esto implica asignar partidas presupuestales para comedores escolares, en cumplimiento del mandato constitucional de proteger los derechos de la niñez y garantizar su desarrollo integral con la corresponsabilidad de la familia, la sociedad y el Estado.

SEGUNDO: En el municipio de San José de la Montaña-Antioquia, se ha identificado la necesidad de atender con el Programa de Alimentación Escolar, a los niños, niñas adolescentes y jóvenes de la zona urbana y rural del Municipio focalizado como víctimas del conflicto, discapacitados y población de los grupo vulnerables del SISBEN, cuyas condiciones son de vulnerabilidad por lo que se hace necesario la atención y la asistencia alimentaria para poder tener un mejor desarrollo en su proceso educativo.



TERCERO: El municipio ha priorizado la asignación de cupos teniendo como fundamento la base de datos del SIMAT con corte a octubre de 2026, en la cual se priorizan 404 cupos para realizarles el suministro de 8.888 raciones alimentarias por el termino de **veintidós (22) días calendario escolar**, en los cuales se beneficiará la población estudiantil rurales y urbanos de la matricula oficial, teniendo como prioridad los niños, niñas y adolescentes en situación de vulnerabilidad, distribuidos en la siguiente forma:

Nº ORDEN	CODIGO DANE	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	TOTAL CUPOS	MINUTA REGULAR	DÍAS DE ATENCIÓN CALENDARIO ESCOLAR
1	205658000374	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE CONGO	2	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	22
2	205658000170	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIELA-SANTA INES	1	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	22
3	205658000021	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIA	12	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	22
4	205086000246	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE EL CARIBE	18	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	22
5	205658000366	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE POTRERITO	9	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	22
6	105658000124	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE URBANA	362	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	22
TOTAL, CUPOS INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA.			404		

Nota: La distribución de los cupos para los establecimientos educativos se realizará con cortes de las matriculas del SIMAT, que se le entregarán con antelación al proveedor para que realice dicha distribución de raciones por vereda y zona urbana.



Tener presente **Ciclo de menú formato anexo** para las entregas y las actas de víveres con la distribución es importante verificar las cantidades antes de realizar el despacho teniendo presente que hay productos por la cadena frío o por temas fitosanitarios no se pueden adquirir en la zona como por ejemplo la carne.

Teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de **Registro Sanitario de Alimentos (RSA)** para su comercialización.

Adjuntar en cada entrega El Registro Sanitario de Alimentos (RSA) es una autorización que la autoridad sanitaria colombiana, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), para cada entrega de la Carne de res y Cerdo.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Almacenamiento

Los equipos deben tener la capacidad para mantener la temperatura de los productos que se almacenen.

Mientras el producto esté almacenado, los equipos siempre deben estar funcionando.

Mantener los productos en orden, separados del piso y las paredes de modo que permita la circulación del aire.

Si se almacenan grandes cantidades de carne debe tenerse un control de inventarios.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

No obstruir los difusores, ni almacenar producto bajo estos.

No almacenar cortes de carne de diferentes especies o con productos cárnicos comestibles en la misma área.

De no ser posible deben estar empacados y embalados para evitar la contaminación cruzada.

No almacene elementos diferentes a la carne y los productos cárnicos comestibles.

No mantener las puertas abiertas o abrirlas y cerrarlas constantemente.



ESPECIE	TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE CONSERVACIÓN	
		Refrigeración	Congelación
Bovinos, bufalinos, porcinos, chigüiros y animales del orden crocodylia .	Canales y sus partes, postas y cortes de carne.	0°C a 7°C	Igual o menor a -18°C
	Productos cárnicos comestibles.	0°C a 5°C	Igual o menor a -18°C
Aves de corral	Canales, presas y cortes.	Entre -2°C a 4°C Máximo 5°C al realizar despiece de canales	Igual o menor a -18°C
	Productos cárnicos comestibles.	0°C a 4°C	Igual o menor a -18°C
Otras especies	Canales y sus partes, postas y cortes de carne.	0°C a 4°C	Igual o menor a -20°C
	Productos cárnicos comestibles.		

Estar inscritos en la plataforma <https://compan.antioquia.gov.co/login>, **Compras Públicas de Alimentos de Antioquia Compam**, en cumplimiento de la **Ley 2046 de 2020**, exige a las entidades públicas y privadas con manejo de recursos públicos destinar al menos el 30% de su presupuesto de alimentos a pequeños productores agropecuarios y a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC). El objetivo es fortalecer la economía local, garantizar una alimentación digna y promover la participación de estos productores en el mercado de compras públicas.

Aportar concepto favorable de bodega con el debido registro a nombre del proveedor de víveres, se debe aportar la documentación que certifique el cumplimiento de las normas sanitarias, como el concepto sanitario del proveedor y su cumplimiento con la legislación vigente (como la Resolución 2674 de 2013 para alimentos).

RESOLUCIÓN 2674 de 2013.

Edificación e Instalaciones

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.



1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.



2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el alma-cenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.



4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no re-presenten riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.



6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desli-zantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resis-tentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y te-ner forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.



3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)

6.1. Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.

6.2. Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.



6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la inco-modidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico. **Las entregas de las raciones por parte del proveedor se deben realizar en los horarios estipulados por la entidad en el horario laboral: lunes a viernes de 8:00 AM a 12:00 PM y en la tarde de 2:00 PM a 5:00 PM.**

CUARTO: En la actualidad el Municipio de San José de la Montaña, suscribió con DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA-NIT. 890.900.286-0, el **convenio interadministrativo N° N°4600019338**, el cual tiene por Objeto **“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2”**, por lo que se hace necesario celebrar la contratación administrativa necesaria para la ejecución de dicho convenio asegurando el suministro de las raciones alimenticias necesaria en la vigencia 2026.

QUINTO: En el convenio interadministrativo que firmó el municipio de San José de la Montaña con la gobernación de Antioquia **convenio interadministrativo N° 4600019338**, **“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS**



PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2", en su cláusula cuarta indica: "(...) **“CLAUSULA CUARTA. AUTONOMÍA ADMINISTRATIVA Y CONTRACTUAL Y AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL. El Municipio es exclusivamente responsable por la correcta ejecución de los convenios o contratos que se suscriban con terceros para ejecutar el presente Convenio, por lo tanto, el Departamento de Antioquia – Secretaría de Inclusión Social y Familia - no adquiere ninguna obligación ni vinculación laboral, administrativa o de cualquier otra índole con dichos terceros ni tiene injerencia alguna en la selección de sus contratistas o asociados, pues solo actúa como cofinanciado del programa. Si para la ejecución del objeto del convenio fuera necesario celebrar algún tipo de vinculación laboral de personal por parte de EL MUNICIPIO, no se entenderán vinculados laboralmente a EL DEPARTAMENTO. EL MUNICIPIO obrará con plena autonomía administrativa y no existirá entre el personal contratado por EL MUNICIPIO, ni entre EL MUNICIPIO y EL DEPARTAMENTO relación laboral alguna. El personal que requiera EL MUNICIPIO para el cumplimiento del convenio será de su exclusiva responsabilidad y EL DEPARTAMENTO declara que no asume responsabilidad laboral alguna con ellos (...)**", por lo que, en consecuencia, el municipio es quién está a cargo exclusivamente de la contratación para proveer el servicio de alimentación requerido.

SEXTA: El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables. Además, el programa contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las tasas de asistencia, reducir el ausentismo e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo.

Para lograr los fines estipulados en el Programa de Alimentación Escolar - PAE, con los entes territoriales no certificados de Antioquia, se hará a través de la celebración de Convenios Interadministrativos entre el Municipio y la Secretaria de Inclusión Social y Familia de la Gobernación de Antioquia, en donde se encuentra adscrita la Gerencia de Seguridad Alimentaria.

SÉPTIMA: *El Programa de Alimentación Escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del artículo 44 de la Constitución Política y legalmente a través de la Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y Adolescencia, la Ley 1176 de 2007, que regula el sistema general de participación. Además de lo anterior el Programa de Alimentación Escolar PAE es regulado por el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución 16432 de 2015, en esta normativa se establece que las entidades territoriales deben concurrir en una bolsa común y destinar recursos para cofinanciar la operación del Programa de Alimentación Escolar. Además de lo anterior, en aras de dar cumplimiento con lo establecido en la Ley 2046 del 6 de agosto del 2020.*



1. UNSPSC		
GRUPO	Productos de uso final	
SEGMENTO	Alimentos, bebidas y tabaco	50
FAMILIA	Productos de carne y aves de corral	11
CLASE	Carnes y Preparados	20
CLASIFICACIÓN		501120 503020

2. UNSPSC		
GRUPO	Productos de Uso Final	
SEGMENTO	Alimentos, Bebidas y Tabacos	50
FAMILIA	Alimentos Preparados y Conservados	19
CLASE	Sopas y estofados	26
CLASIFICACIÓN		

CODIGO UNSPSC

CLASIFICADOR UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50112000	50	11	20	00
50302000	50	19	15	00
50191500	50	19	15	00

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS: Todos los Elementos que se detallan a continuación deben ser productos de marca reconocida de buena calidad, se deben entregar bajo demanda de acuerdo a los requerimientos de la entidad.

FICHA TECNICA RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI PAE 2026-2.

Los víveres descritos en el anexo “Ciclo de menú Ración Industrializada - RI PAE 2026-2”

PRODUCTO



**Alcaldía
San José de
la Montaña**

Leche saborizada 200 cc
Muffin con chips de chocolate 80 gr
Fruta grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Zapote, Pera, Guayaba común. 120 gr/unidad
Bebida láctea con avena 200 cc
Panificado relleno con queso 80 gr
Cocada con panela 20 gr
Leche líquida entera 200 cc
Torta dulce (vainilla, veteado de chocolate, limón, chocolate, coco, zanahoria) 80 gr
Croissant de queso 80 gr
Panelita 20 gr
Kumis 200 cc
Panificado relleno con arequipe 80 gr
Fruta grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja, Granadilla 120 gr / unidad
Galleta dulce (tipo cuca) 80 gr
Dulce de leche 20 gr
Croissant relleno de chocolate 80 gr
Yogurt 200 cc
Pan de maíz 80 gr
Blanqueado de panela 20 gr
Panificado relleno con bocadillo 80 gr
Ponqué con chips de chocolate 80 gr
Arequipe en sobre 20 gr
Panificado integral 80 gr
Bocadillo de guayaba 20 gr

AE	Alimentación Escolar
CAE	Comité de Alimentación Escolar
CCT	Comida Caliente Transportada
EE	Establecimientos Educativos
ETA	Enfermedad Transmitida por Alimentos
ETS	Entidad Territorial en Salud
ETC	Entidades Territoriales Certificadas
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
IE	Institución Educativa
INVIMA	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
IRCA	Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano
IVC	Inspección, Vigilancia y Control
MEN	Ministerio de Educación Nacional
NNAJ	niños, niñas, adolescentes y jóvenes
PAE	Programa de Alimentación Escolar
SIMAT	Sistema integrado de matrícula
SISBEN	Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales
UApA	Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Conmutador: 320 678 3074

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co

NIT. 800 022 618-8



Nota: De la presente ficha técnica hace parte Anexo técnico Calidad e Inocuidad, Ciclo de menú Ración Industrializada - RI PAE 2024-2.

El objeto del convenio se desarrollará suministrando los productos alimenticios de los ciclos de menú; **documento que se anexa (Ciclo de menú RI 2026).**

NOTA: Los valores del presente contrato incluye gastos de operación, laborales, transporte, retenciones y demás gastos que se generen en su ejecución.

El proveedor deberá Cumplir con las siguientes actividades:

- Garantizar el cumplimiento de las características técnicas de los elementos requeridos.
- Realizar los cambios de los elementos que no cumplan con las especificaciones requeridas.
- Entregar oportunamente los elementos solicitados.

FICHA TECNICA RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS PAE 2026-2.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS PARA PRODUCTOS QUE SEAN PARTE DE LA MINUTA DEFINIDA POR EL CONVENIO ENTRE EL MUNICIPIO Y GOBERNACIÓN, Y LOS CAMBIOS QUE PUEDAN A VER:

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA		
PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS
LECHE ENTERA EN POLVO	Gramos	Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas 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 materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
CHOCOLATE EN PASTA	Gramos	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.
PANELA	Gramos	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.
PAN TAJADO (2 UNIDADES)	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tajada.
MARGARNA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.
GALLETA CON SABOR A MANTEQUILLA O QUESO	Gramos	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.
QUESO BLANCO CAMPESINO	Gramos	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 consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.



ACEITE	Gramos	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 líquida, 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, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
SAL YODADA	Gramos	Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15° C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
ARROZ	Gramos	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.



FRIJOL GARGAMANTO	Gramos	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.
PLATANO VERDE HARTON	Gramos	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.
CARNE DE RES MAGRA	Gramos	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 18°. El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacío.
TOMATE DE ALIÑO	Gramos	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.
CEBOLLA JUNCA	Gramos	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	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, 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 Min salud.



AJO	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
CILANTRO	Gramos	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.
PAN REDONDO	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será redonda.
HUEVOS	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 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días
FRUTA #1 GUAYABA	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA# 2 (MANGO MADURO GRANADILLA, MANZANA ZAPOTE, PERA)	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA#3 (MANGO PINTON, PIÑA ORO MIEL PAPAYUELA, PAPAYA, MELLON)	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA DE COSECHA	Gramos	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAIZ	Gramos	Harina de maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina 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: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
CALLERTA TIPO CRAKER (2 UNIDADES)	Unidad/ Taco	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.
AZUCAR	Gramos	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 –NTC611.
PAN TIPO HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	Unidad	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tipo hamburguesa.
QUESO MOZALERELLA 1 LONCHITA	Gramos	
CEBOLLA CABEZONA	Gramos	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.
LENTEJAS	Gramos	Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empackado 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 empackado 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.
PROTEINA VEGETAL CARVE	Gramos	
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Gramos	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: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
BEBIDA DE YOGURT	Litro	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, del ácido láctico de la leche de vaca. Ligeramente ácido 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.
HOJUELAS DE MAIZ	Gramos	De trigo, apariencia granosa, color beige, 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.
ESPINACAS	Gramos	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.
PAPA CRIOLLA	Gramos	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.
PAPA CAPIRA	Gramos	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.
CARNE DE CERDO MAGRA	Gramos	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: 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 18°.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 gramo
ESPAGUETIS	Gramos	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.
CANELA	Gramos	
ARVEJA VERDE	Gramos	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.
PIMENTON	Gramos	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.
OREGANO SECO	Gramos	
LAUREL SECO	Gramos	
PASTA CORTA	Gramos	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.



PLATANO MADURO	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, 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.
AVENA	Gramos	
YUCA	Gramos	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 aromas 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.
GUINEOS	Gramos	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.

Que la gobernación de Antioquia el día 3 de septiembre suscribió convenio N°4600019338 con el municipio de San José de la Montaña por un valor de **CUARENTA UN MILLONES TRECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$ 41.329.200)**, para un numero de cupos de 404.

En síntesis, el PAE no solo es un mecanismo de asistencia alimentaria, sino una herramienta clave para garantizar derechos fundamentales, reducir inequidades y fortalecer el sistema educativo, requiriendo compromiso financiero y logístico de todas las entidades involucradas.



2. EL OBJETO PARA CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

“INTEGRAR ESFUERZOS INSTITUCIONALES, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA ANTIOQUIA PARA LA IA 2026-2”.

3.1 ALCANCE Y/O OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATO: La ESAL de manera independiente, sin que exista subordinación laboral se obliga a prestar sus servicios para el cumplimiento del objeto contractual y en ese sentido debe cumplir con los siguientes compromisos.

3.1.1 COMPROMISOS DE LA ESAL Y DEL MUNICIPIO

El contrato abarca todas las actividades necesarias para la implementación exitosa del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de San José de la Montaña, Antioquia, con un enfoque en la coordinación institucional, la planificación técnica, la gestión administrativa, la supervisión y monitoreo, la generación de informes y la garantía de calidad en la entrega de alimentos a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes con matrícula oficial en las instituciones educativas participantes.

3.1.1.1 LA ESAL: Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, se compromete especialmente a:

1. La ESAL aplicará su experiencia y conocimiento del sector educativo y alimentario para diseñar estrategias que fomenten hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes del municipio.
2. La ESAL aprovechará su ausencia de ánimo de lucro para optimizar la inversión de recursos, garantizando una mayor eficiencia y eficacia en el uso de los fondos destinados a la alimentación escolar.
3. La ESAL desarrollará un sistema de información que permita generar reportes sobre la distribución de víveres a las instituciones educativas, basándose en las necesidades y criterios establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
4. La ESAL coordinará la entrega de víveres en fechas y horarios que faciliten la continuidad del programa alimentario sin afectar la jornada escolar de los estudiantes.
5. La ESAL asegurará que los víveres entregados a las instituciones educativas cumplan con estándares de calidad y seguridad alimentaria, sin que esto implique una contraprestación directa hacia la entidad estatal.



6. La ESAL implementará buenas prácticas de manufactura (BPM) y cumplirá con las normativas sanitarias vigentes para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados.
7. La ESAL apoyará el municipio en la ejecución del programa alimentario mediante la entrega oportuna y adecuada de los víveres, sin recibir instrucciones específicas de la entidad estatal.
8. La ESAL se comprometerá a mantener la confidencialidad de la información recibida y generada en el desarrollo del objeto contractual, asegurando la protección de datos sensibles.
9. La ESAL garantizará la continuidad del servicio alimentario durante todo el periodo escolar contratado, buscando siempre la mejora continua del programa.
10. La ESAL evaluará y ajustará periódicamente el plan de saneamiento de la bodega de víveres para mantener altos estándares de higiene y seguridad de su planta o bodega.
11. La ESAL promoverá la compra de productos locales, buscando dinamizar la economía del municipio y apoyar a pequeños productores.
12. La ESAL utilizará vehículos adecuados para el transporte de los víveres, asegurando que se mantengan en condiciones óptimas durante todo el proceso de distribución.
13. La ESAL elaborará informes periódicos sobre la ejecución del programa alimentario, proporcionando datos que permitan evaluar el impacto y la efectividad del mismo.
14. La ESAL garantizará que los víveres entregados cuenten con los registros sanitarios necesarios y cumplan con las normativas de etiquetado vigentes.
15. La ESAL buscará innovar en la oferta de víveres, introduciendo nuevos productos que cumplan con los requisitos nutricionales y de calidad establecidos.
16. La ESAL formará al personal encargado de la distribución de los víveres en temas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manejo.
17. La ESAL implementará un sistema de retroalimentación que permita recoger opiniones y sugerencias de las instituciones educativas para mejorar continuamente el servicio.
18. La ESAL realizará auditorías internas para asegurar que todas las actividades relacionadas con el programa alimentario se lleven a cabo de acuerdo con los estándares establecidos.
19. La ESAL se comprometerá a mantener la transparencia en la gestión de recursos, proporcionando acceso a los registros y documentación cuando sea requerido por las autoridades competentes.
20. La ESAL colaborará con las autoridades locales en la identificación de necesidades y oportunidades de mejora en el programa alimentario.
21. La ESAL asegurará que todos los productos suministrados sean frescos y cumplan con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.
22. La ESAL apoyará la logística de distribución de víveres, adaptándose a las condiciones específicas de cada institución educativa.
23. La ESAL gestionará los recursos de manera eficiente, buscando siempre maximizar el impacto positivo del programa alimentario en los estudiantes.
24. La ESAL fomentará la participación de la comunidad educativa en el desarrollo y mejora del programa alimentario, recogiendo sus opiniones y sugerencias.



25. La ESAL mantendrá un enfoque de mejora continua, buscando siempre la excelencia en la prestación del servicio alimentario.
26. La ESAL proporcionará al municipio información detallada sobre la composición y origen de los productos alimentarios, asegurando la trazabilidad de los mismos.
27. La ESAL trabajará en estrecha colaboración con las instituciones educativas para asegurar que el programa alimentario se adapte a las necesidades y preferencias de los estudiantes.
28. La ESAL garantizará que los alimentos sean entregados en las mejores condiciones posibles, asegurando su calidad e inocuidad hasta el momento de su consumo.
29. La ESAL se comprometerá a seguir todas las regulaciones y normativas vigentes relacionadas con la seguridad alimentaria, protegiendo así la salud de los estudiantes.
30. Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría.

3.1.1.1 COMPROMISOS DE LA ENTIDAD:

1. **La entidad** proveerá los medios y elementos necesarios para facilitar la ejecución de las actividades y el objeto contractual.
2. **La entidad** designará a un supervisor del contrato para realizar la vigilancia y control de la ejecución técnica y financiera del proceso, y emitirá el recibo de cumplimiento a satisfacción.
3. **La entidad** asegurará el pago del contrato de acuerdo con los términos establecidos, cumpliendo con las normativas y procedimientos internos.
4. **La entidad** colaborará activamente para facilitar el cumplimiento de las obligaciones del contratista, ofreciendo soporte y asistencia cuando sea necesario.
5. **La entidad** solicitará por escrito al contratista el reemplazo de bienes y/o servicios cuando presenten defectos de calidad o funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas establecidas.
6. **La entidad** requerirá a la dependencia responsable la presentación de informes sobre el desarrollo del contrato para garantizar una adecuada supervisión y control.
7. **La entidad** realizará las retenciones de ley y de impuestos de acuerdo con las normativas vigentes y sus posteriores modificaciones.
8. **La entidad** velará por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales, asegurando que se cumplan las condiciones acordadas en la propuesta y la aceptación del contrato.
9. **La entidad** exigirá al contratista una ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato, promoviendo la calidad y eficiencia en la prestación de servicios.
10. **La entidad** llevará a cabo las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de sanciones pecuniarias y garantías cuando corresponda.



11. **La entidad** verificará que el contratista acredite el pago al día de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, cuando aplique y sea necesario.
12. **La entidad** realizará revisiones periódicas de los servicios prestados para verificar que cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por el contratista, y promoverá acciones de responsabilidad cuando estas condiciones no se cumplan.
13. **La entidad** efectuará la liquidación del contrato dentro del término previsto, asegurando que se cumplan todos los requisitos y procedimientos establecidos.
14. **La entidad** llevará a cabo todas las actividades necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual, garantizando una administración eficiente y eficaz de los recursos y procesos.
15. **La entidad** colaborará con la información de las manipuladoras de cada institución, y se asegurará que estas tengan exámenes pertinentes para manipular alimentos.
16. **La entidad** colaborará y adecuará con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada.
17. **La entidad** apoyará el plan de saneamiento de cada institución educativa donde se realice el programa de alimentación escolar.
18. **La entidad** deberá relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.
19. **La entidad** realizará la elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
20. **La entidad** diseñará y ejecutará el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.
21. **La entidad** deberá diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El objeto del convenio se desarrollará suministrando los productos alimenticios de los ciclos de menú; **documento que se anexa (Ciclo de menú PAE RPS Regular 2026).**



Ración para preparar en sitio para 404 cupos, con las condiciones técnicas que describen las raciones a todo costo son las siguientes:

FICHA TECNICA FINAL PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

ESTRATEGIA	CANTIDAD DE CUPOS DIARIOS	CANTIDAD DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A SUMINISTRA LA RACIÓN	TOTAL DE RACIONES ALIMENTARIAS	VALOR DE LA RACIÓN CONVENIO INTERADMINISTRATIVO	VALOR DE LA RACIÓN APOORTE MUNICIPIO	VALOR TOTAL DE LA RACION
				N° 4600019338		
PAE REGULAR	404	22	8.888	\$ 3.530	\$ 1.120	\$ 4.650

FICHA TECNICA COMPLETA 22 DIAS								
FPROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE 2026-2								
BENEFICIARIOS: 404								
OPERACIÓN DEL PAE CONTRATO	ITEM	DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DIAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACION	MUNICIPIO
	1	Valor ración sitio regular aporte Gobernación	8.888	22	\$ 3.530	\$ 31.374.640	\$ 31.374.640	
	2	valor ajuste ración sitio aporte Municipio Valor aporte Transporte Valor aporte logística	8.888	22	\$ 870	\$ 7.732.560		\$ 7.732.560
	3	Transporte veredal	8.888	22	\$ 250	\$ 2.222.000		\$ 2.222.000
VALOR TOTAL						\$ 41.329.200	\$ 31.374.640	\$ 9.954.560

OPERACIÓN DEL PAE CONTRATO

3.1.3 CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRAS O SERVICIOS SEGÚN UNSPC:

SEGIMIENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
50	11	15	00	Carnes y aves de corral
50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
50	13	16	00	Huevos y Sustitutos
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
50	15	15	00	Grasas y Aceites Vegetales
50	16	15	00	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50	17	20	00	Productos de frijol de soya fermentados
50	19	30	00	Bebidas y comidas infantiles



50	22	10	00	Legumbres
50	30	15	00	Manzana
47	12	19	00	Accesorios de equipo de limpieza
47	13	16	00	Escobas, traperos, y accesorios
47	13	18	00	Soluciones de limpieza y desinfección
47	12	18	00	Equipos de limpieza
48	10	18	00	Menaje y utensilios de cocina
48	10	21	00	Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento
78	10	18	00	Transporte de carga por carretera
78	13	18	00	Bodegaje y almacenamiento especializado
80	14	17	00	Distribución
81	14	16	00	Manejo de cadena de suministros
85	15	17	00	Planeación y ayuda de políticas de alimentos
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

3.1.4 ESPECIFICACIONES DEL BIEN O SERVICIO

Para el siguiente proceso se deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones:

3.1.4.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES.

1. **La ESAL** aplicará su experiencia para asegurar que los alimentos suministrados cumplan con los estándares de calidad y las marcas aprobadas por MANA, validando la información junto con el INVIMA.
2. **La ESAL** garantizará que los vehículos de transporte cumplan con las condiciones y documentación requeridas para el traslado seguro de los alimentos al punto de acopio.
3. **La ESAL** presentará informes mensuales de avance en el formato definido por la supervisión, y entregará la documentación solicitada por el municipio, asegurando el cumplimiento de las normas y procedimientos establecidos por el archivo general de la nación.
4. **La ESAL** responderá oportunamente a los requerimientos de la supervisión y entes de control, suministrando la información solicitada en los tiempos establecidos y acatando las recomendaciones para la correcta ejecución del contrato.



5. **La ESAL** mantendrá la imagen institucional de la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional-MANÁ, del Ministerio de Educación Nacional-MEN y del municipio en todas las publicaciones, eventos y materiales educativos relacionados con la ejecución del contrato.
6. **La ESAL** aplicará los criterios de priorización y focalización de los beneficiarios de acuerdo con los lineamientos del MEN, caracterizándolos en la estrategia PAE de la plataforma SIMAT antes de iniciar la operación del programa.
7. **La ESAL** implementará acciones que cumplan con los lineamientos técnicos y administrativos establecidos por las resoluciones emitidas por el MEN, relacionadas con el registro KARDEX de ingreso y salida de alimentos, formatos de visibilidad, publicación de horarios de consumo en el comedor escolar y estrategias de promoción de estilos de vida saludables, si aplican.
8. **La ESAL** dinamizará las economías locales y generará circuitos cortos de comercialización en el municipio, asegurando que al menos el 30% de la compra pública sea local, de acuerdo con la resolución N° 29452 del 2017. Además, apoyará las estrategias implementadas por la Gerencia de MANA para las compras públicas locales, asistiendo a eventos y identificando pequeños y medianos productores locales.
9. **La ESAL** garantizará que los víveres suministrados sean de calidad y cumplan con las especificaciones técnicas, priorizando la compra a proveedores locales de productos como huevos, plátanos y panela.
10. **La ESAL** asegurará que los paquetes de víveres estén empacados de manera que garantice el buen estado de los productos, incluyendo huevos, elementos de aseo y legumbres.
11. **La ESAL** Formulará y desarrollará estrategias encaminadas a mantener y/o mejorar el estado nutricional e integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes mediante la prestación del servicio con calidad, cantidad y oportunidad.
12. **La ESAL** Contribuirá a una gestión efectiva y a una transparente ejecución de los recursos públicos.
13. **La ESAL** apoyara para cada entrega con las actas de víveres por cada establecimiento educativo participante en formato establecido por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANA y la administración municipal, de acuerdo al ciclo menú implementado, los cupos asignados, los días a atender y titulares de derecho caracterizados en el periodo de entrega, los cuales deben ser firmados por la persona que recibe los víveres en cada establecimiento educativo y debidamente entregados en máximo tres días a la administración municipal para su verificación, lo cual es será una obligación conjunta entre el operador y la administración Municipal.
14. **La ESAL** Realizará la reposición de los víveres que queden faltando que no se reciban en el momento de la entrega por no cumplir con las condiciones de calidad, oportunidad y cantidad, en un plazo máximo de 24 horas posteriores a la entrega, garantizando el cumplimiento de los ciclos de minuta establecidas. En caso de



evidenciarse un porcentaje de grasa de la carne que superior al 14%, se reportará al operador de forma inmediata para el ajuste del gramaje a preparar.

3.1.4.2 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS VIVERES.

- Los víveres o productos para suministrar deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo indicado en la ficha técnica.
- El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.
- Acorde con lo establecido en la legislación vigente, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
- El ejecutor deberá mantener durante la ejecución del contrato, los proveedores indicados en la propuesta de ser el caso, cuando no sea el productor y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato.
- Cuando el contratista solicita cambio de marca, éste deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato, la autorización, explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica correspondiente, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario legible (si aplica). Cuando el cambio de marca es solicitado por el supervisor del contrato, igualmente se indicará por escrito las razones para ello y solicitará al contratista mínimo dos (2) opciones de marca del producto para seleccionar entre ellos el que más se ajuste a las especificaciones técnicas contratadas

3.1.4.3 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de los víveres en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la legislación vigente, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes para el manejo de alimento.

La ESAL favorecida deberá realizar la entrega real de los bienes y/o servicios en el almacén municipal o en el lugar que para tal fin señale el supervisor del contrato. El oferente debe asumir todos los costos directos e indirectos, incluidos impuestos referentes a la actividad, retenciones de ley e imprevistos. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del contrato. Así mismo, el proponente deberá tener en cuenta lo establecido en los requisitos habilitantes de orden técnico del presente proceso de contratación.

La ESAL deberá proveer del personal y los equipos de transporte y protección que permitan que los bienes y/o servicios suministrados lleguen al municipio en condiciones óptimas en cuanto a calidad y oportunidad. De igual forma los bienes y/o servicios a proveer deberán ser de una calidad que cumpla con la ficha técnica, El Municipio a través



del supervisor del contrato podrá requerir al contratista para que previa entrega de los bienes y/o servicios se acuerden especificaciones respecto de calidad de estos.

La ESAL proporcionará las condiciones mínimas de Seguridad Industrial para la entrega de los alimentos a fin de evitar cualquier tipo de lesión o accidente, además debe contar con los elementos necesarios para atender cualquier tipo de emergencia. Así mismo, deberá dar cumplimiento a las normas de seguridad y salud en el trabajo y a las Leyes 100 de 1993, 789 de 2002 y 828 del 2003.

La ESAL deberá contar con bodega en el territorio antioqueño con concepto favorable, al igual que el vehículo donde transportará los alimentos este también deberá contar con concepto favorable.

3.1.4.4 TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su



naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El objeto del Contrato y los compromisos generales y específicas que se derivan de él, deben ser ejecutados desde la suscripción del acta de inicio y por un periodo de veintidós (22) días escolares.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

El Ministerio de Educación Nacional, es el ente rector para brindar las directrices requeridas para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar –PAE, desde esta entidad se establecen los lineamientos para las modalidades de atención en los comedores escolares, desde este punto para la estimación del valor del contrato, se analizó: Lineamiento Técnico Resolución 335 de 2021 donde establece: Gramaje establecido en la minuta patrón de atención del complemento alimentario jornada de la mañana. Desde la administración se está realizando cofinanciamiento, conforme lo establecido en el ciclo de Menú.

El costo de los víveres se analizó según costo gramo de los alimentos establecidos en el ciclo de menú y retención municipio para identificar el costo ración en el mercado. (Ver análisis del sector).

Estos valores se estimaron mediante cotizaciones realizadas durante el año 2025. Por lo anterior se estimó que se requiere contratar los servicios del Programa de Alimentación Escolar –PAE por:

El valor estimado del Contrato que soporta los presentes estudios previos es de **CUARENTA UN MILLONES TRECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$ 41.329.200)**, IVA y retenciones incluidas cuando aplique.

El presupuesto Oficial fue determinado teniendo presente el siguiente cuadro que resume la cantidad de beneficiarios, raciones alimenticias a entregar y el valor unitario de las mismas.



FICHA TECNICA COMPLETA 22 DIAS							
ITEM	DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DIAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACION	MUNICIPIO
1	Valor ración sitio regular aporte Gobernación	8888	22	\$ 3.530	\$ 31.374.640	\$ 31.374.640	
2	valor ajuste ración sitio aporte Municipio Valor aporte Transporte Valor aporte logística	8888	22	\$ 870	\$ 7.732.560		\$ 7.732.560
3	Transporte veredal	8888	22	\$ 250	\$ 2.222.000		\$ 2.222.000
VALOR TOTAL				\$ 4.650	\$ 41.329.200	\$ 31.374.640	\$ 9.954.560

6. FORMA DE PAGO

El Municipio desembolsará a la entidad sin ánimo de lucro el valor del aporte de acuerdo al plan de inversiones elaborado conjuntamente con la administración y según el flujo de recursos girados por el Departamento de Antioquia a las actividades efectivamente ejecutadas y avaladas por el supervisor del convenio.

Los recursos se girarán de acuerdo al desembolso realizado por el Departamento al municipio, no obstante, el Municipio desembolsará a la ESAL el valor del presente contrato de la siguiente forma:

El valor del convenio se girará de conformidad con la ejecución de actividades, previa presentación del acta de seguimiento y recibo a satisfacción suscrita por el supervisor informe de ejecución con certificaciones suscritas por los rectores de las instituciones educativas y supervisor, pago de seguridad social integral.

La Entidad no se hace responsable por las demoras presentadas en el trámite para el pago al contratista cuando ellas fueren ocasionadas por encontrarse incompleta la documentación de soporte o no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas en el Convenio.

La Entidad hará las retenciones a que haya lugar sobre cada pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes sobre la materia.

El contratista deberá acreditar para cada pago derivado del Convenio, que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

La ESAL deberá anexar el consolidado de raciones entregadas durante el mes.



No obstante, lo señalado en la presente cláusula, el anterior pago está sujeto a las disponibilidades del Programa Anual de Caja –PAC y el Contratista deberá tener en cuenta lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, que hace referencia al derecho de turno.

GASTOS LEGALES Y TRIBUTARIOS: En la Secretaría de Hacienda se informara a los diferentes oferentes los Gastos legales y Tributarios, al correo hacienda@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co

En el Municipio realizará las respectivas deducciones de los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental y municipal a los que hubiera lugar, dependiendo del régimen del futuro contratista, descritos en la siguiente tabla: (se citan de manera enunciativa).

DEDUCCION	PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA
Estampilla pro-cultura	2%	2%
Estampilla pro-hospital	1%	1%
Estampilla adulto mayor	4%	4%
Estampilla pro-deporte	2%	2%
Estampilla para la justicia familiar superior. quedaran excluidos los contratos de prestación de servicios cuyo pago de honorarios mensual sea inferior a diez (10) S.M.L.M.V.	2%	2%
Rete Ica	1%	1%
Declarante	2.5%	2.5%
No declarante	3.5%	3.5%

Ampliar información del estuto tributario <http://www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co/buscar?q=acuerdo>

Adicional a estas se les aplicaran las retenciones de ley estipuladas por la DIAN.

7. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN JURÍDICA

Por la naturaleza y alcance del objeto contractual la modalidad de selección a la cual se acoge el Municipio para la celebración de convenio y/o contrato será con Entidad sin ánimo de lucro, de conformidad con el Decreto 092 de 2017, por el cual se reglamenta la



contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política.

El Decreto 092 de 2017 fue expedido en virtud de la autorización contenida en el artículo 355 de la Constitución Política y su aplicación está restringida a: (i) la contratación con ESAL para impulsar programas y actividades de interés público acordes con los respectivos planes de desarrollo y (ii) la contratación a la cual por expresa disposición del legislador le es aplicable este régimen, como el caso del artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

El Decreto 092 de 2017 es aplicable a los contratos entre las Entidades Estatales del gobierno nacional, departamental, distrital o municipal y ESAL independientemente de la denominación que las partes den al acto jurídico y de la parte que tuvo la iniciativa de celebrarlo. Estos contratos se celebran para impulsar programas y actividades previstas en los planes de desarrollo y proceden exclusivamente cuando busquen promover: los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión; los derechos de las minorías; el derecho a la educación; el derecho a la paz; o las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana. El ámbito de aplicación del Decreto 092 de 2017 obedece a la excepcionalidad del tipo de contratación a la que hace referencia el artículo 355 de la Constitución Política y no a la naturaleza jurídica del contratista. Si la Entidad Estatal adquiere o se abastece de un bien, producto o servicio en un contrato conmutativo en el cual el proveedor es una entidad sin ánimo de lucro, debe aplicar el régimen contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y no el del Decreto 092 de 2017.

El Decreto 092 de 2017 dispone reglas para las contrataciones que realicen las entidades estatales con las ESAL. El Decreto regula dos (2) eventos: i) los contratos del artículo 355 de la Constitución Política con el fin impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de desarrollo; y ii) los convenios de asociación, para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con las funciones de las entidades estatales, en desarrollo del artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

Los contratos del artículo 355 de la Constitución Política tienen como objeto promover acciones de fomento social en beneficio de los sectores más desprotegidos de la población, siempre que estén previstas en los planes de desarrollo, motivo por el cual no dan lugar a una contraprestación directa a favor de la entidad y tampoco a una relación conmutativa entre ésta y la ESAL, toda vez que el beneficio directo lo recibirán, en últimas, los sectores de este tipo de acciones de fomento. Para celebrar estos contratos, según lo establece el artículo 3 del Decreto 092 de 2017, por regla general, la entidad debe **adelantar un proceso competitivo** para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista.

El Consejo de Estado, en el Auto del 6 de agosto de 2019 de la Sección Tercera, Subsección A, radicado No. 11001-03-26-000-2018-00113-00 (62.003), Consejero Ponente Carlos Alberto Zambrano Barrera, estudió la solicitud de suspensión provisional del inciso 2 del artículo 1, literales a y c del artículo 2, inciso 5 del artículo 2, inciso 2 del artículo 3, inciso final del artículo 4 y artículo 5 del Decreto 092 de 2017. [...] En virtud de este análisis, el Consejo de Estado suspendió provisionalmente el inciso 2 del artículo primero y el inciso 2 del artículo 3, lo que significa que los contratos celebrados con entidades sin ánimo de lucro no tienen que aplicar la «Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo



de lucro y de reconocida idoneidad», expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública–Colombia Compra Eficiente. [...]

Por consiguiente, se suspendió provisionalmente el inciso final del artículo 4 por violar el principio de igualdad, de manera que la contratación de actividades y programas de interés público debe realizarse a través de un **proceso competitivo** para escoger a la entidad sin ánimo de lucro. En estos procesos, entonces, se debe acudir a los criterios aplicables a los otros negocios jurídicos que regula el Decreto 092 de 2017, particularmente las exigencias del artículo 2 ibidem. Incluso, habría que tener en cuenta las exigencias del inciso 2 del artículo 4 ibidem, claro está, siempre que se configuren los supuestos de aplicación de dicha normativa, esto es, siempre que exista más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad.

En este orden de ideas, la contratación con entidades sin ánimo de lucro se sigue rigiendo por el Decreto 092 de 2017, salvo lo que fue objeto de suspensión provisional. Por lo tanto, las entidades públicas que desean celebrar contratos de interés público, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política, deberán contratar con **ESAL de reconocida idoneidad**, como ya se dijo, realizando un **proceso competitivo**, y teniendo en cuenta lo siguiente: i) no debe condicionarse el proceso de contratación a la inexistencia de oferta en el mercado de bienes y servicios; ii) tampoco debe condicionarse a que la contratación con las ESAL garantice la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo; iii) el objeto del contrato debe estar acorde con el plan nacional o seccional de desarrollo; iv) no puede condicionarse únicamente que las actividades o programas correspondan exclusivamente a promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana, por lo que basta con cumplir el anterior numeral (iii); y v) el contrato no debe establecer una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la entidad, ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato.

La naturaleza excepcional del mecanismo de contratar con entidades sin ánimo de lucro debe encaminarse al apoyo de las actividades de protección de los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, o las manifestaciones artísticas, culturales y deportivas. No sólo porque esas actividades implican la satisfacción de necesidades que el mercado por sí solo no satisfacerla necesitando un especial apoyo público, sino porque una de las funciones de la función de beneficencia del Estado. De acuerdo a la Corte Constitucional el Estado “busca realizar la igualdad real y efectiva, promoviendo las condiciones de equilibrio requeridas por grupos discriminados o marginados, y protegiendo especialmente a las personas que, por su condición económica, física o mental, se encuentran en circunstancia de debilidad manifiesta” Esa obligación es propia de un Estado Social de Derecho De acuerdo al desarrollo jurisprudencial de la Corte Constitucional la contratación con ESAL es el instrumento para apoyar de manera afirmativa a esos grupos que la sociedad ha puesto en una situación de debilidad manifiesta. Estas condiciones deben ser valoradas por las Entidades Estatales al examinar la procedencia de contratar con ESAL la ejecución de los programas y actividades de interés público contemplados en los respectivos planes de desarrollo e incluir la justificación de tal contratación en los estudios y documentos previos.



La Entidad Estatal también debe establecer en los estudios y documentos previos cómo impulsar las actividades de una ESAL es apropiado y conduce a cumplir a los objetivos del sistema de contratación pública y las funciones de la Entidad Estatal.

En este sentido, el Municipio realizó el análisis jurídico para determinar la forma más eficaz de cumplir con este programa o proyecto en el Municipio de San José de la Montaña donde se determinó que por el principio de economía, eficiencia, se puede apoyar en diferentes mecanismos que la constitución y la ley traen para cumplir con el objeto del presente proceso de selección, dentro de estos mecanismos se encuentra la ley 80 de 1993, como también el decreto 092 de 2017, en ambos se puede satisfacer la necesidad, sin embargo por el principio de economía, y eficiencia se determina que el proceso de selección se llevara a cabo con el decreto 092 de 2016.

Al respecto, el **ARTÍCULO 4º** de la reglamentación autónoma que acaba de ser citada, determina lo siguiente:

ARTÍCULO 4o. PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN CUANDO EXISTE MÁS DE UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD. *La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.*

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

La actividad de interés público que se requiere desarrollar es la garantía del acceso al derecho constitucional a la educación a través de la entrega de complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes con matrícula oficial en las instituciones educativas del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

Para ello, la entidad identificó que en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (Secop II) existen las siguientes procesos con entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), a saber: (perspectiva comercial del análisis económico)

Así las cosas en cumplimiento a los lineamientos del artículo 4º del Decreto 092 de 2017, es necesario para el Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, adelantar proceso competitivo en aras de seleccionar a una Entidad Sin Ánimo de Lucro y de reconocida idoneidad para la ejecución del objeto del contrato del Programa de Alimentación escolar en el Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, considerado como un programa de interés general en razón a la población a la que se dirige; objeto del presente proceso



contractual es ofrecido por más una de entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades previstas en el plan de desarrollo municipal, con los cuales se busca promover los derechos de personas en situación vulnerabilidad.

El Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, establece como sustento para acogerse a la modalidad de selección a través del proceso competitivo para seleccionar a una Entidad Sin Ánimo de Lucro de reconocida idoneidad, el siguiente:

- El Decreto 092 de 2017 hace referencia a la correspondencia directa entre el objeto del contrato y el programa o actividad prevista en el plan de desarrollo. El objeto debe tener una conexión expresa y clara con el programa previsto en el plan de desarrollo, el programa o actividad prevista en el plan de desarrollo que el Proceso de Contratación pretende desarrollar debe buscar exclusivamente la promoción de los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz o las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana. Estos aspectos coinciden con los sectores más desprotegidos **el objeto del convenio corresponde directamente a programas y actividades de interés público, que se encontraran previstos en el Plan Desarrollo con los cual el Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, busca la promoción los derechos de los estudiantes.**
- El contrato suscrito en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política y el Decreto 092 de 2017 no genera cargas equivalentes o recíprocas y por tanto la Entidad Estatal contratante no instruye a la entidad privada sin ánimo de lucro para desarrollar los programas o actividades previstas. El artículo 1498 del Código Civil Colombiano dispone que el contrato es conmutativo cuando cada una de las partes se obliga a dar o hacer una cosa que se mira como equivalente a lo que la otra parte debe dar o hacer a su vez. Los contratos suscritos en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política y el Decreto 092 de 2017 no son este tipo, puesto que la Entidad Estatal no adquiere bienes o servicios ni encarga la ejecución de una obra de acuerdo con sus precisas instrucciones ni en beneficio de la entidad, por cuanto los beneficiarios son los estudiantes del Municipio. En este caso la Entidad Estatal decide desarrollar un programa o actividad del plan de desarrollo en beneficio de la población en general. La contratación autorizada por el artículo 355 de la Constitución Política es un instrumento de política pública distinto al Sistema de Compra Pública. El Sistema de Compra Pública está encaminado a que las Entidades Estatales adquieran y se provean de los elementos que ofrece el mercado privado para cumplir sus fines. Cuando la Entidad Estatal utiliza el Sistema de Compra Pública está en una relación contractual conmutativa, pues recibe bienes, obras o servicios a cambio de sus recursos presupuestales. Los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales para adquirir bienes o servicios o para ejecutar obras en las cuales hay obligaciones recíprocas de las partes, están regidos por la normativa del Sistema de Compra Pública (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 principalmente) y, deben ser el resultado de una selección objetiva. Por el contrario, la contratación autorizada por el artículo 355 de la Constitución Política no está encaminada a la adquisición de bienes, servicios o la ejecución de obras, en consecuencia, no puede ser utilizada con ese propósito. La



contratación que desarrolla el artículo 355 de la Constitución Política está enfocada a la colaboración entre el Estado y las ESAL. Además, el Decreto 092 de 2017 establece que la contratación con ESAL procede cuando no haya instrucciones precisas al contratista para cumplir con el objeto del contrato. La expresión “instrucciones precisas” no puede extenderse a las reglas generales que la Ley ha autorizado expedir a las autoridades administrativas. Las reglas generales de regulación de un sector o actividad contenidas en actos administrativos de carácter general no constituyen instrucciones precisas para el desarrollo de un proyecto concreto. La elección del instrumento jurídico de implementación de la política pública dependerá de las condiciones de tiempo, modo y lugar que afecten la obtención de los resultados esperados. En los términos del artículo 209 de la Constitución Política, la Entidad Estatal debe establecer unas condiciones generales del contrato que incrementen el impacto de la intervención y en lo posible disminuyan sus costos y Riesgos, la Entidad Estatal siempre debe planear y justificar sus decisiones. En las áreas en que el sector sin ánimo de lucro tiene ventajas comparativas para atender una comunidad, las Entidades Estatales pueden recurrir a la contratación con ESAL para cumplir sus fines incrementando el valor por dinero. Esto se debe a que las Entidades Estatales utilizan sus recursos presupuestales para apoyar ese tipo de entidades en vez de realizar por sí mismo las labores en las cuales el “tercer sector” han demostrado su eficacia y eficiencia. Ese tipo de relación jurídica no puede ser descrita como conmutativa porque la Entidad Estatal, alcanza sus objetivos de política pública pero no recibe ni adquiere bienes o servicios ni ejecuta obras o para sí misma: lo que hace es financiar a un tercero (la ESAL) para que realice las actividades en beneficio de una comunidad. **El contrato a suscribir, no comporte una relación conmutativa, es decir no existe una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal, pues con el desarrollo del objeto contractual se requiere aprovechar la experiencia, el conocimiento del sector, así como la ausencia de ánimo de lucro a fin de garantizar una inversión de recursos más eficiente y eficaz, con la optimización de recursos desde el punto de vista económico, lo que permitirá cubrir y satisfacer las necesidades del objeto contractual y el acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, , fomentando hábitos alimentarios saludables, a través de un complemento Alimentario y, entendiendo que el artículo 67 de la Constitución política de Colombia responsabiliza al estado y las entidades territoriales en la financiación y administración de los servicios educativos acorde a la constitución y la ley vigente; además con la presente contratación no se dan ni se contiene instrucciones precisas dadas por el Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, a la ESAL a seleccionar para cumplir con el objeto del convenio;**

- El literal (c) del artículo 2 del Decreto 092 de 2017 establece como condición para contratar en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política que no exista oferta económica del sector privado con ánimo de utilidad, y utiliza la conjunción condicional “o que, si existe”, las actividades realizadas por la ESAL representen un mayor valor por dinero (incrementen la eficacia, eficiencia, economía y gestión del Riesgo) para obtener los resultados esperados por el respectivo plan de desarrollo.



Esa norma señala que el instrumento de política pública autorizado por el artículo 355 de la Constitución Política puede ser utilizado cuando la Entidad Estatal identifique las ventajas comparativas de las ESAL para alcanzar el objetivo de sus políticas y se cumplan con los literales (a) y (b) de ese artículo. El propósito del literal (c) mencionado es que las Entidades Estatales obtengan mayor valor por dinero cuando buscan alcanzar los objetivos contenidos en los respectivos planes de desarrollo. El Decreto 092 de 2017 se sustenta en la observación que las distintas formas de organización permitidas por el ordenamiento jurídico tienen diversas posibilidades de reducir los costos de administración de un programa o actividad. Así, en los procesos de abastecimiento y adquisiciones de bienes, obras y servicios, la Entidad Estatal aprovecha el ánimo de lucro y la competencia entre los proponentes para obtener los precios más bajos. Sin embargo, el criterio de valor por dinero no significa obtener el precio más bajo posible, sino implica también incrementar la eficacia y efectividad del Estado en satisfacer las necesidades de la población. Las consideraciones sobre las ventajas comparativas que tiene la contratación con ESAL expuestas en el numeral anterior, son válidas en este punto para que la Entidad Estatal justifique la contratación en términos de valor por dinero. La norma citada reconoce la existencia de condiciones fácticas en las cuales las ESAL tienen ventajas para alcanzar eficiencia y eficacia sin sacrificar el bienestar de la población atendida. Ellas se presentan, cuando (i) es difícil pactar de manera precisa y determinable los resultados del contrato, esta situación se presenta cuando los resultados esperados del contrato tienen apreciaciones sobre la calidad o satisfacción de la población; (ii) los usuarios y la Entidad Estatal tienen dificultades para determinar la calidad del servicio prestado, evento que se presentan en servicios donde el prestador cuenta con un conocimiento especializado que no es fácilmente adquirible por los beneficiarios y (iii) el proveedor privado cuenta con incentivos para reducir costos en detrimento de los ciudadanos. Cuando esas circunstancias se presentan, el Sistema de Compra Pública no es la mejor herramienta para satisfacer la necesidad. Cuando las características enumeradas anteriormente con (i), (ii) y (iii) se presentan, las ESAL se convierten en mejores colaboradores del sector público para cumplir sus fines. La Entidad Estatal debe documentar la medida en que las ESAL ofrecen un mejor desempeño, desde la perspectiva de alcanzar los fines públicos para la actividad que desean financiar. La Entidad Estatal debe mostrar en el estudio del sector que la única oferta para desarrollar el plan o actividad prevista en el plan de desarrollo es la de las ESAL. Si el estudio de mercado muestra que hay más oferta en el mercado adicional a la de las ESAL, la Entidad Estatal debe mostrar que la oferta de las ESAL representa una optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. **Para el presente proceso contractual, aunque puede existir oferta en el mercado de los bienes y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo municipal y objeto de la contratación, existen entidades privadas sin ánimo de lucro distintas a las ofertas del mercado, que representan y permiten la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo determinados en la presente convocatoria. Entre las razones más representativas para acudir a este mecanismo de contratación esta la optimización de recursos, en el entendido que no habrá Ánimo de Lucro al contratar con una ESAL, lo que conlleva paralelamente mejor aplicación de**



recursos, menor carga tributaria respecto a procesos de selección regulado en la Ley 80 de 1993, lo cual genera mayor rendimiento y optimización de los recursos, y disminución de los riesgos por la idoneidad y experiencia.

A su vez el Artículo ibídem establece que el Proceso competitivo de selección se deberá adelantar cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida, así:

La Entidad del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad ánimo de lucro contratista, cuando en etapa planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere es ofrecido por más una Entidad ánimo de lucro. En proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación los indicadores idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de ofertas por parte de la entidad teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto. Entidades Estatales no están obligadas a adelantar el proceso competitivo previsto en artículo cuando el objeto del Proceso de Contratación corresponde a actividades artísticas, culturales, deportivas y de promoción de diversidad étnica colombiana, que solo pueden desarrollar determinadas naturales o jurídicas, condición que debe justificarse en los y documentos previos.

El proceso competitivo establecido en el artículo 4 del Decreto 092 de 2017 no le es aplicable a los convenios de asociación por expresa disposición del artículo 5, sin embargo, las Entidades Estatales en su autonomía pueden establecer el mismo procedimiento para seleccionar las ESALES en convenios de asociación y en contratos de colaboración. En todo caso, el proceso competitivo que definan las Entidades Estatales para sus convenios de asociación o contrato de colaboración debe garantizar la libre concurrencia y la pluralidad de interesados y la comparación objetiva de las ofertas, este procedimiento puede ser análogo a otros donde existe competencia, como la licitación pública.

Los artículos 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017 establecen que el régimen de prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades, los principios de la contratación estatal y las normas generales del Sistema de Compra Pública son aplicables a los Procesos de Contratación en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política. En general el Decreto 092 de 2017 señala que la contratación a la que hace referencia dicho Decreto está sujeta a las normas generales aplicables al Sistema de Compra Pública, excepto en lo reglamentado expresamente en él, por lo cual las Entidades Estatales pueden usar las reglas que aplican en otros Procesos de Contratación para salvar los vacíos del Decreto 092 de 2017. El mencionado Decreto no contempla normas particulares sobre el procedimiento para declarar el incumplimiento del contratista, por lo cual deberá aplicarse el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 para tal efecto. Por otra parte, los Procesos de Contratación regidos por el Decreto 092 de 2017 no hacen parte del Sistema de Compra Pública y en este sentido no deben incluir los criterios de calificación de las propuestas para estimular la industria nacional establecidos en la Ley 816 de 2003. La Entidad Estatal debe establecer la idoneidad de la ESAL sin importar su nacionalidad. Así mismo, los Acuerdos Comerciales no son aplicables a los contratos de colaboración ni a los



convenios de asociación, pues estos sólo resultan aplicables a los Procesos de Contratación en virtud de los cuales una Entidad Estatal adquiere o se abastece de un bien, obra o servicio a través de un contrato conmutativo.

El Proceso de Contratación en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política y del Decreto 092 de 2017 requiere de: (i) el análisis de su procedencia; (ii) la revisión de la idoneidad y el reconocimiento de la idoneidad de las entidades privadas sin ánimo de lucro que participan en el Proceso de Contratación; (iii) análisis y desarrollo de acuerdo con las etapas; (iv) cumplir con las normas presupuestales; (v) revisión de las posibles prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades; (v) publicidad oportuna de los Documentos del Proceso; y (vi) publicidad de los subcontratos, El Decreto 092 de 2017 es aplicable a toda la contratación de los gobiernos nacional, departamental, **municipal** y distrital con entidades privada sin ánimo de lucro con cargo a su presupuesto. Es decir, estas normas son aplicables independientemente del tipo de recursos destinados al Proceso de Contratación.

El Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, ha determinado que la modalidad de selección más adecuada para la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) es el **proceso competitivo con Entidades Sin Ánimo de Lucro** (ESAL), conforme a lo establecido en el Decreto 092 de 2017, en desarrollo del artículo 355 de la Constitución Política. Esta decisión se fundamenta en la naturaleza del objeto contractual, el cual está orientado a garantizar el derecho a la alimentación y educación de niños, niñas y adolescentes en condición de vulnerabilidad, sin que ello implique una contraprestación directa a favor del municipio, tal como lo exige el marco normativo aplicable.

La elección de esta modalidad se justifica plenamente al cumplirse los requisitos previstos en el artículo 2 del Decreto 092 de 2017. En primer lugar, el PAE se alinea directamente con los programas de interés público contemplados en el Plan de Desarrollo Municipal, específicamente en su eje estratégico de "Educación con Equidad". En segundo lugar, el convenio no establece una relación conmutativa, ya que el municipio no recibe bienes o servicios a cambio de los recursos invertidos, sino que estos se destinan íntegramente a beneficiar a la población escolar. Finalmente, aunque podría existir oferta en el mercado para la prestación de estos servicios, las ESAL representan una optimización de los recursos públicos al eliminar el ánimo de lucro, lo que permite una mayor eficiencia y cobertura en la ejecución del programa.

Adicionalmente, el municipio verificó en el SECOP II la existencia de varias ESAL con experiencia en programas similares, lo que hace obligatorio el proceso competitivo según el artículo 4 del Decreto 092 de 2017. Este proceso se ha desarrollado en estricto cumplimiento de las fases establecidas: definición y publicación de criterios de idoneidad y eficiencia, plazo razonable para la presentación de ofertas y evaluación objetiva por parte de un comité técnico. Cabe destacar que esta modalidad de contratación ha sido avalada por el Consejo de Estado, el cual, en su jurisprudencia, ha reconocido su validez como instrumento para impulsar programas sociales sin contravenir los principios de igualdad y transparencia.

En consecuencia, la selección de una ESAL mediante proceso competitivo no solo se ajusta a las disposiciones constitucionales y legales, sino que también garantiza el uso eficiente



de los recursos públicos, asegurando que los beneficios del PAE lleguen de manera efectiva a la población objetivo. Esta decisión refleja el compromiso del Municipio de San José de la Montaña, con la promoción de los derechos fundamentales de sus habitantes, en el marco de un Estado Social de Derecho.

8. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, en la contratación directa se utilizan factores de selección relacionados con la experiencia y la idoneidad de la persona natural o jurídica para ejecutar el Convenio.

En cumplimiento a los lineamientos el artículo 4º del Decreto 092 de 2017, es necesario para el Municipio adelantar PROCESO COMPETITIVO en aras de seleccionar a una entidad sin ánimo de lucro para el desarrollo del proyecto objeto del presente proceso contractual es ofrecido por mas una de entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades previstas en el plan de desarrollo, con los cuales se busca promover la seguridad alimentaria.

A su vez el Artículo ibídem establece que el Proceso competitivo de selección se deberá adelantar cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida, así:

La Entidad del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad ánimo de lucro contratista, cuando en etapa planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere es ofrecido por más una Entidad ánimo de lucro. En proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación los indicadores idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de ofertas por parte de la teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto. Entidades Estatales no están obligadas a adelantar el proceso competitivo previsto en artículo cuando el objeto del Proceso de Contratación corresponde a actividades artísticas, culturales, deportivas y de promoción de diversidad étnica colombiana, que solo pueden desarrollar determinadas naturales o jurídicas, condición que debe justificarse en los y documentos previos.

CAPACIDAD JURÍDICA

- 1. Carta de presentación de la propuesta (Anexo 1)** La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico.

Deberá ser firmada por el Representante Legal o quien se encuentra facultado conforme a la Ley y a los Estatutos Sociales de la ESAL. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la



legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

En esta carta de presentación, el oferente deberá manifestar bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en las inhabilidades o incompatibilidades establecidas en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

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

2. **Certificado de existencia y representación legal.** Certificado de existencia y representación legal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anterior a la fecha de cierre de la presente selección. Debidamente renovado y/o actualizado.
3. **Fotocopia de la cédula de ciudadanía** Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o su apoderado.
4. **Certificado de cumplimiento seguridad social y parafiscal.** De conformidad con lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de presentación de la oferta, el LA ESAL deberá certificar el cumplimiento de sus obligaciones con 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 SENA. Dicho documento debe certificar que a la fecha prevista para la recepción de documentos, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando la contratación se realice con personas jurídicas, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario 2286 de 2003, los LA(s) ESAL(s) que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán manifestarlo así en su propuesta.

La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran Las Entidades Sin Ánimo de Lucro.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal



y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que a la presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

Cuando LA ESAL no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, el Comité Evaluador lo solicitará a LA ESAL, quien deberá allegarla o realizar las aclaraciones, dentro del término establecido en el requerimiento.

5. **Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación** Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación de LA ESAL y de su representante legal. Si no se allega este documento, la Comisión hará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Procuraduría General de la Nación.
6. **Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República** Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República de LA ESAL y de su representante legal, si se trata de consorcio o unión temporal de cada uno de los miembros del consorcio, así como de sus representantes. Si no se allega este documento, la Entidad realizará la verificación en el aplicativo dispuesto para ello por la Contraloría General de la República.
7. **Certificado de Antecedentes Judiciales** Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia conforme a lo establecido en el artículo 94 del Decreto 019 de 2012, para que los ciudadanos puedan validar su información judicial personal.
8. **Certificado del Sistema Nacional de Medidas correctivas** Certificado expedido por la Policía Nacional de Colombia, con ocasión de garantizar la no concurrencia de una medida correctiva, prevista en la Ley 1801 de 2016, libro III.
9. **Certificado de Consulta en línea de inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años**
10. **Certificado REDAM** Certificado expedido por el Ministerio de las TICS, con ocasión de garantizar que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica no se encuentre reportado como deudor moroso por alimentos, conforme al artículo 6 de la Ley 2097 de 2021.
11. **RUT.** Expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). LA ESAL deberá anexar copia del documento que acredite el régimen tributario al que pertenece con el R.U.T. En caso de ser autorretenedores, deberán indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición (Resolución); expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN). En RUT se deberá acreditar que se encuentra inscrito en la siguiente actividad económica: 9499.



El Registro Único Tributario, deberá estar actualizado para el momento de la verificación de este documento, lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo, y el Decreto Reglamentario No. 2788 de 2004.

12. **Registro Único De Proponentes (RUP):** Renovado y en firme. Con un término de expedición no superior a 30 días, en caso de que la Esal no cuente Con RUP, deberá aportar los estados financieros a corte del año 2024.
13. **Garantía de Seriedad de la Oferta:** La propuesta deberá acompañarse del original de una Garantía de Seriedad a favor del Municipio, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, y una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha y hora de cierre el proceso de selección. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la póliza deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de sus representantes legales; si es presentada por una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Con la póliza de seriedad, el proponente garantiza:

- Que firmará el Contrato en caso de serle adjudicado y ejecutará los demás actos requeridos para la legalización y el perfeccionamiento del mismo, dentro de los plazos previstos en este pliego de condiciones.
- Que constituirá las garantías exigidas para el cumplimiento del Contrato, dentro de la oportunidad requerida.

El valor asegurado quedará a favor del Municipio cuando el proponente incumpla con alguno de los casos citados. Es entendido que la aplicación de la garantía de seriedad de la oferta no exonera al proponente de las acciones jurídicas legales conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados al Municipio, no cubiertos por el valor de la citada garantía. En el evento de que el proponente favorecido no suscriba el Convenio, el Municipio podrá adjudicarlo, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1° del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el Contrato estatal adjudicado incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada.



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

14. **Formato Único de Hoja de Vida función pública** – Personas Naturales o Jurídicas.
15. **Certificación sobre ausencia de causales de inhabilidad o incompatibilidad**, consagradas en la Constitución o la ley, para los representantes legales o personas naturales, no se encuentren incursos en ninguna de las causales (Anexo).
16. **Certificación de ausencia de multas y sanciones** que impidan la contratación con las entidades estatales.
17. **Propuesta técnica económica** la cual debe ceñirse a las reglas, establecidas en las obligaciones específicas.
18. **Libreta Militar del Representante Legal**, cuando se trate de hombre menor de 50 años.
19. **Plan De Saneamiento:** La ESAL deberá Garantizar condiciones sanitarias óptimas en la bodega de almacenamiento y distribución de alimentos, por tanto, deberá aportar el documento en mención que indique entre otros:
 - Control de alimentos: Inspección de humedad, impurezas y estado sanitario.
 - Infraestructura: Mantenimiento de pisos, techos, paredes y sistemas de ventilación.
 - Herramientas y equipos: Limpieza diaria, desinfección con agentes como clorados o amonios cuaternarios, y mantenimiento preventivo.
 - Medio ambiente: Monitoreo de plagas (roedores, insectos) mediante trampas y fumigaciones periódicas.
 - Uniformes exclusivos, higiene personal (lavado de manos, uso de tapabocas).
 - Capacitación continua en BPM y salud ocupacional.
 - Exámenes médicos anuales y carné de manipulador de alimentos.
 - Agua potable: Cumplimiento del Decreto 475/98 (análisis periódicos de pH, cloro residual, coliformes).
 - Desechos: Clasificación en canecas (verde: reciclables; negro: orgánicos; rojo: contaminados) y disposición final controlada.
20. **Plan de Capacitación y Saneamiento:** Con el fin de fortalecer competencias del personal en seguridad, salud ocupacional y manejo de alimentos la ESAL deberá aportar el mencionado plan que contenga.
 - Inducción al SG-SST (todos los empleados).
 - Primeros auxilios y manejo de extintores (brigadas de emergencia).



- Higiene postural y manipulación segura de herramientas (personal operativo).
- Prevención de riesgos psicosociales (alcoholismo, estrés).
- Metodología:
- Recursos: Computadores, instalaciones de la empresa, equipos de práctica (extintores, botiquines).
- Responsables: Equipo de SST, ARL, y jefes de área.
- Cobertura por cargo:
- Administrativos: Enfoque en SGI, riesgos laborales y trabajo en equipo.
- Operativos: Adicionalmente, manejo de sustancias químicas y emergencias.
- Brigadistas y COPASST: Capacitación especializada en emergencias y normativa.
- Articulación con el PAE
- Saneamiento: Aseguramiento de alimentos inocuos desde la bodega hasta las instituciones educativas.
- Capacitación: Personal de la ESAL y operadores del PAE entrenados en BPM, SST y manejo de emergencias, garantizando cumplimiento de resoluciones 29452/2017 y 24371/2015.

21. Promesa De Contrato De Proveeduría. Las Entidades Públicas del Nivel Nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta y Entidades Privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales, y sus organizaciones (...) De acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, en su artículo 2.20.1.1.4., las Entidades solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las Secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigentes.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y del oferente.
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
- Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos
- Intención de la compra de productos agropecuarios.

El Municipio, validará que el pequeño productor y/o los productores de ACFC con

Página 53 | 72

Palacio Municipal: Carrera 20 - No.19 - 08 parque principal / Conmutador: 320 678 3074

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co / www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co

NIT. 800 022 618-8



que el proponente haya suscrito la promesa de contrato de proveeduría se encuentren inscritos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia.

El proponente debe especificar en su propuesta cuál de las promesas de contrato de proveeduría será la que aporta como requisito habilitante mínimo técnico, de manera que al realizarse la evaluación se pueda identificar, lo anterior, debido a que este documento podrá ser subsanado, dado el caso, y en ningún momento será tenido en cuenta al momento de evaluar los requisitos técnicos puntuables adicionales.

Dicha promesa de contrato de proveeduría deberá corresponder al 30% del presupuesto del proceso.

Así mismo, la Entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones.

Para ello, los proponentes deberán solicitar la Lista de Pequeños Productores a la Secretaría de Agricultura Departamental, al siguiente correo: compraspublicas@antioquia.gov.co, con el ánimo de brindar claridad suficiente a los posibles oferentes y en aras de suscribir el documento requerido por la Entidad en atención al deber legal contemplado en el Decreto pluscitado.

Para efectos de la acreditación del presente requisito y con base en lo contemplado en la Ley 2046 de 2020, se entenderá como zona geográfica para la compra pública local de alimentos a la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3° de la presente ley. Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes.

Para el evento del presente proceso la zona geográfica para la compra pública local de alimentos al ámbito departamental de acuerdo con las características productivas territoriales y las necesidades de la Entidad Territorial, esbozadas en el documento de pliego de condiciones.

NOTA: El Pequeño productor, deberá tener inscritos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia, los rubros que correspondan a cada uno de los productos agrícolas sobre los cuales se va acreditar la ejecución del 30% del presupuesto dispuesto para la compra de alimentos, en caso de que no los tenga puede inscribirlos de acuerdo a los requisitos



establecidos por la Gobernación, para tal efecto.

22. **Certificado de cumplimiento de Normativo emitido por la gobernación del lugar de la ESAL, conforme a Decreto 427 de 1996 y ley 22 de 1986.**
23. **Acta de inspección sanitaria:** Documentos que acrediten la Inspección, Vigilancia y Control, por parte de la autoridad Sanitaria competente donde se evidencie concepto favorable de la bodega.
24. La información financiera se tomará del RUP y de los Estados Financieros de la ESAL, y deberán cumplir con el valor de los siguientes factores:

INDICADOR	VALOR REQUERIDO POR LA ENTIDAD
Índice de liquidez	Mayor o igual a 2.0
Índice de endeudamiento	Menor o igual a 2.0
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 2.0
Rentabilidad del Patrimonio	Mayor o igual a 0.0
Rentabilidad del Activo	Mayor o igual a 0.0

Disposiciones especiales para Oferentes Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL): Tratándose de Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL), que al cierre del ejercicio económico presenten Utilidad Operacional negativa afectando el cálculo de los indicadores de Capacidad Financiera con un resultado negativo, se considera que cumplen con el requisito y se habilitan dentro del proceso de verificación de requisitos habilitantes, toda vez que la ausencia de lucro es una de sus características fundamentales. Adicionalmente para este tipo de entidades, se establece el cálculo del indicador adicional de Apalancamiento a Corto Plazo (Pasivo Corriente dividido entre Patrimonio), cuyo resultado debe ser mayor o igual a cero (0), con el fin de evaluar el grado de compromiso de los socios o accionistas para atender deudas en el corto plazo. Si la información contenida en el RUP no permite evaluar el cálculo del indicador adicional de Apalancamiento a Corto Plazo, el Municipio, hará la verificación en forma directa solicitando al proponente, documentos adicionales para tal fin, dando aplicación a lo establecido en el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012.

Teniendo en cuenta lo preceptuado en el artículo 10 del Decreto 092 de 2017, que establece: “EXCLUSIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE LA ESALS (RUP). Las Entidades Estatales no requerirán la inscripción de las entidades privadas sin ánimo de lucro en el RUP para la contratación a la que hace referencia el presente decreto.”

En el evento que los oferentes no cuenten con RUP, los indicadores de capacidad



financiera y capacidad organizacional serán verificados con base en la información financiera con corte a 31 de diciembre del 2024. Conforme al decreto 1082 de 2015.

INDICADORES IDONEIDAD:

25. Correspondencia del objeto de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL) y el programa o actividad prevista en el Plan de Desarrollo

El objeto del convenio corresponde directamente a programas y actividades de interés públicos que se definirán en el Plan de Desarrollo Municipal “POR SAN JOSÉ CREZCAMOS INNOVANDO”, Línea Estratégica, Creciendo con lo social, Componente Educación, la Entidad sin ánimo de lucro debe haber ejecutado programas de alimentación escolar satisfactoriamente y dentro de su objeto social debe constar la realización de aportes integrales en los proceso de mejoramiento de la calidad y desarrollo integral en la vida de la población vulnerable a través de la promoción y/o desarrollo y/o ejecución de proyectos dirigidos el desarrollo social y específicamente el apoyo, implementación y ejecución de políticas planes y programas de alimentación escolar - PAE, lo cual se confirmará con el certificado de existencia y representación en línea a través del Secop II.

26. Experiencia y capacidad financiera de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL):

La experiencia es el conocimiento de LA ESAL derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

Las ESAL deben acreditar la siguiente experiencia a través de la información que contenga el documento de reconocimiento de personería jurídica, mínimo dos (2) años de experiencia general.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA: Para el presente proceso, LA ESAL deberá acreditar dos (2) contratos ejecutados y terminados, cuyo objeto podrá ser relacionado con alimentación escolar, cuyo valor sumen 50% del presupuesto oficial.

Los contratos deberán estar registrados en el registro único de proponentes en los siguientes códigos:

SEGIMIENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
50	11	15	00	Carnes y aves de corral
50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
50	13	16	00	Huevos y Sustitutos
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
50	15	15	00	Grasas y Aceites Vegetales
50	13	18	00	Queso
50	19	15	00	Sopas o sudados preparados frescos
52	14	15	00	Electrodomésticos para cocina
50	12	15	00	Pescado



60	10	56	00	Materiales de preparación de alimentos, nutrición y educación sobre la salud
80	11	16	00	Servicio de personal temporal
80	11	15	00	Desarrollo de recursos Humanos
90	10	15	00	Establecimiento para comer y beber
48	10	15	00	Equipo para calentar o cocinar
48	10	16	00	Equipos para preparado de alimentos
85	15	16	00	Asuntos nutricionales
93	13	16	00	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad de la Entidad Sin Ánimo de Lucro en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia específica relacionada con el objeto del convenio, para lo cual, la ESAL deberá aportar los contratos ejecutados, o su acta de liquidación o certificación por parte de la Entidad.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES: Puede acreditarse a través de cualquiera de las siguientes formas:

- Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales: La certificación debe de ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la Entidad Contratante, además deberá estar suscrita por el funcionario competente de la Entidad para emitirla; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente documentos.
- Acta de Liquidación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
- Acta de entrega o de Recibo Definitivo: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.
- Acta de Terminación: Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información contractual.

Para la determinación de la experiencia, se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia del LA ESAL, debidamente diligenciada incluyendo contratos con entidades públicas y privadas y soportadas con los certificados o contratos que emiten las entidades contratantes

27. REPUTACIÓN DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL): Con el fin de verificar reputación de la ESAL, la Entidad revisará:

- Certificado De Antecedentes Fiscales. El Proponente con su propuesta debe presentar copia de los Certificados de Antecedentes Fiscales de los ADMINISTRADORES de la ESAL, expedidos por la Contraloría General de la



República, de conformidad a lo establecido en la Ley 610 de 2000; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

- Certificado de antecedentes disciplinarios. El Proponente con su propuesta debe presentar copia de los Certificados de Antecedentes Disciplinarios de los ADMINISTRADORES de la ESAL, expedidos por la Procuraduría General de la Nación; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.
- Certificado De Antecedentes Judiciales. El Proponente con su propuesta debe presentar copia de los Certificados de Antecedentes Judiciales de los ADMINISTRADORES de la ESAL, expedidos por la Policía Nacional; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

Nota Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, la entidad podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la ESAL no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá con el rechazo de su propuesta.

28. Certificado del cuerpo de Bombero voluntarios de la bodega donde se realizara el suministro de los alimentos.
29. Certificado de control de insectos
30. Aportar el Reglamento de seguridad y salud en el trabajo

Los aspectos Jurídicos, Financieros, Operacionales o Administrativos de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje.

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR OFERTAS

Una vez la propuesta sea considerada HÁBIL, el municipio de San José de la Montaña, de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017, efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta que esté ajustada a los requerimientos solicitados, teniendo en cuenta los factores de evaluación y ponderación detallados a continuación:

Una vez se determine las propuestas hábiles, se procederá a calificarlas de conformidad con los siguientes criterios de CALIFICACIÓN, sobre un total máximo de 1000 puntos:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTAJE
1	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL)	200
2	APORTE A LA EJECUCIÓN DEL PAE POR PARTE DE LA ESAL	200



3	VEHÍCULOS Y CONCEPTOS SANITARIOS	200
4	APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	200
5	PROPUESTA ECONOMICA	200
#	PUNTAJE TOTAL	1000

1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL): Muestra la madurez de la organización en sus procedimientos, el manejo de la información y en general su gobierno corporativo, para lo cual se establece la ponderación respetiva (200) PUNTOS

Si la ESAL, aporta documentos o evidencias necesarias que permitan evidenciar el funcionamiento de comité directivo, junta directiva u órganos de gobierno de la empresa, como son los tres poderes dentro de una sociedad: los Accionistas, Directorio y Alta Administración.

REQUERIMIENTO	EXIGENCIAS	PUNTOS
SOPORTES DE LA ESAL	Si la ESAL, aporta documentos o evidencias necesarias que permitan evidenciar el funcionamiento de comité directivo, junta directiva u órganos de gobierno de la ESAL, como son los tres poderes dentro de una sociedad: los Accionistas, Directorio y Alta Administración.	50
	ACREDITACIÓN DE POLÍTICAS DE MANEJO ESAL	
	Si acredita 3 o mas políticas	30
	Si acredita 2 políticas	15
	Si acredita 1 políticas	5
TOTAL PUNTOS A ACREDITAR		200

2. APOYO A LA EJECUCIÓN DEL PAE POR PARTE DE LA ESAL (200) PUNTOS.

Aporte al proyecto	Puntaje adicional
Apoyo de 1% al 5%	50 puntos
Apoyo del 5% al 10%	50 puntos
Apoyo del 10% o mas	100 puntos

3. ACREDITACIÓN DE MEDIO DE TRANSPORTE LA ESAL debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de un (1) vehículo transportador de



alimentos propio o en caso de ser alquilado aportar contrato que legitime dicha relación, con una vigencia no inferior a la del contrato a suscribir, que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. (200) PUNTOS

LA ESAL deberá acreditar mínimo 2 vehículo de distribución, para lo cual allegará:

- a) Matrícula del vehículo
- b) SOAT
- c) Revisión Técnico mecánica (cuando aplique)
- d) Copia de la licencia de conducción del conductor
- e) Carné de manipulación de alimentos del conductor vigente.
- f) Certificado sanitario con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- g) Certificación de vehículos y disponibilidad.

4. **FACTOR INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL** Son bienes nacionales los bienes inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales–RPBN–. Son servicios nacionales aquellos prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación colombiana.

Son Bienes y servicios extranjeros con trato nacional aquellos bienes y servicios a los cuales la Entidad Estatal debe conceder trato nacional. Las Entidades Estatales deben dar trato nacional a (i) los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación; (ii) a los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad; y, (iii) a los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN

NOTA: La omisión de la información requerida en este numeral, no será subsanable por ser factor de ponderación, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del LA ESAL, ni es causal de rechazo de la propuesta.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el LA ESAL con la propuesta y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las propuestas.

De no presentar carta destinada al proceso específico que contenga el ofrecimiento aquí establecido y en las condiciones previstas en este pliego de condiciones no se otorgará puntaje por este factor.

Este factor se evaluará con base en MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS INCENTIVOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN publicado por Colombia



Compra y con fundamento en la documentación aportada de acuerdo con el presente Pliego de Condiciones, así:

- Cuando el LA ESAL oferte servicios con el 200% de personal o bienes nacional, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignarán 200 puntos.
 - Cuando el LA ESAL oferte servicios con personal y bienes nacional y extranjero, en lo correspondiente al objeto del presente proceso, se le asignará 0 puntos.”
5. PROPUESTA ECONÓMICA: Para establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicha oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican enseguida. Para la aplicación de este método se procederá a determinar el menor valor de las ofertas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula: (200) puntos.

$$PPI = \frac{<\text{Puntaje máximo Precio}> \times V_{\min}}{V_i}$$

Donde:

PPI: Puntaje proponente i. Vmin: Menor valor de las ofertas
Vi.: Valor de las ofertas i sin decimales.

6. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

De conformidad con los artículos 3 y 4 de la ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.6.3. del Decreto 1082 de 2015 y el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1) el análisis de los riesgos que representa para el cumplimiento del objeto del Convenio contenido en estos estudios previos, son los siguientes:

TABLA N°1 MATRIZ DE RIESGO

IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO	QUIEN LO ASUME	ESTIMACIÓN DEL RIESGO CON CONTROLES	MEDIDA PARA MITIGAR O REDUCIR EL RIESGO O CONTINGENCIA
DE CARÁCTER JURÍDICO			
Riesgo Precontractual: No suscripción o legalización del contrato por parte del contratista.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Oferente la Póliza de seriedad de la propuesta.



Riesgo por incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	EL CONTRATISTA	ALTO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgos de orden público que alteren la ejecución del contrato estatal (Ocurriencia de hechos de fuerza mayor, caso fortuito, derivados de terrorismo o eventos que alteren el orden público.)	CONTRATISTA 50% Y MUNICIPIO Y 50%	MEDIO	Se exigirán las pólizas de cumplimiento.
DE CARÁCTER FINANCIERO			
Por cambio de Régimen Tributario o cambiario que afecte el Contrato y las Condiciones Pactadas.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgo por quiebra, concurso de acreedores ó insolvencia del contratista.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Solicitar a los oferentes la oferta económica, la capacidad financiera soportada en el certificado del Registro Único de Proponentes, nivel de endeudamiento, el índice de liquidez y la Razón de Cobertura de Intereses.
Variación de precios de los productos y bienes.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al contratista la Póliza de Cumplimiento del Contrato.
DE CARÁCTER TÉCNICO			
Riesgo de Calidad	EL CONTRATISTA	ALTO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Calidad del servicio.



Alteraciones climáticas durante el tiempo de ejecución del contrato que generen la suspensión del mismo.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Prolongación en los tiempos de ejecución por incumplimiento de cronograma por parte del contratista o por surgimiento de imprevistos.	EL CONTRATISTA	BAJO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgo por el cierre temporal de vía públicas que no permitan el acceso a las áreas donde se deban entregar los elementos por el personal transportador	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
La disponibilidad oportuna de los recursos con cargo a los cuales se ejecutará el proyecto	EL MUNICIPIO EN 100%	BAJO	Disponer de los recursos económicos necesarios para el cumplimiento, de la ejecución del Contrato por parte del MUNICIPIO.
La adecuada ejecución presupuestal de los recursos asignados para la ejecución del presente proyecto.	EL MUNICIPIO EN 100%	BAJO	Ejecutar presupuestalmente los recursos asignados para la ejecución del presente proyecto por parte del MUNICIPIO.

TABLA N°2 MATRIZ DE RIESGO

RIESGOS	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA	TRATAMIENTO O CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	ESTIMACION	ASIGNACION



Los requisitos habilitantes no son los apropiados para el Proceso de Contratación.	Eliminación de la propuesta.	Publicación del informe de verificación de los requisitos habilitantes y establecimiento de plazos para subsanarlos.	Baja	0.5%	Contratista
Incremento de precios en el mercado, lo cual puede ser ocasionado por el aumento en el valor de los insumos	Mayor valor del contratista para la ejecución contractual.	Estudio de Mercado.	Media	1 %	Contratista
El contratista no firme el contrato	Sanciones al contratista	Retraso en la ejecución del contrato	Medio	1%	Contratista
Entrega de producto de baja calidad.	Sanciones al contratista	Verificación de productos en la entrega a la entidad	Baja	0.5%	Contratista

Análisis de Riesgos	Identificar con una "X" los que apliquen	Forma de mitigarlo
Retraso en el cumplimiento de las especificaciones técnicas	X	Las partes contractuales procederán a elaborar un plan de mejoramiento que permita ajustar el cumplimiento de las especificaciones a los tiempos requeridos, en caso de reincidencia de multará al contratista con suma equivalente al 5% del valor mensual del contrato
Incumplimiento de las obligaciones contractuales.	X	Se aplicarán multas sucesivas equivalentes al 10% del valor mensual del contrato.
Deficiente calidad en el servicio.	X	Se aplicarán multas sucesivas equivalentes al 15% del valor mensual del contrato.



Análisis de Riesgos	Identificar con una "X" los que apliquen	Forma de mitigarlo
Intoxicaciones ocasionadas por los Alimentos	X	Realizar un informe de las causas de la intoxicación, establecer responsabilidades y realizar un plan de mejoramiento de acuerdo a lo encontrado. Además de esto el contratista deberá asumir las sanciones y responsabilidades que esto genere.
Incumplimiento de la Minuta	X	Supervisión y seguimiento periódico a la minuta patrón, en caso de incumplir con esta, no se realizará el pago de las mismas.
Descomposición de los Alimentos	X	Los alimentos se deberán remplazar oportunamente con el fin de garantizar la alimentación de los menores.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.4.5. del Decreto 1082 de 2015, para la contratación directa no es obligatoria la exigencia de garantías, atendiendo a la forma de pago y el objeto del Convenio, el referido artículo reza: *"Artículo 2.2.1.2.1.4.5. No obligatoriedad de garantías. En la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la Sección 3, que comprende los artículos 2.2.1.2.3.1.1 al 2.2.1.2.3.5.1. del presente decreto no es obligatoria y la justificación para exigirlos o no debe estar en los estudios y documentos previos"*.

En consecuencia, conforme al análisis de riesgo que se acaba de enunciar se hace necesario la exigencia de garantías.

MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS:

En consecuencia, EL CONTRATISTA prestará Garantía Única que avalará el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del contrato, expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, o garantía Bancaria, la cual cubrirá los siguientes riesgos:

Definición	Porcentaje	Vigencias
Garantía de cumplimiento	20%	La duración del contrato y Seis (06) meses más.
Garantía de Calidad del servicio	20%	La duración del contrato y Seis (06) meses más.
Garantía Salarios y Prestaciones Sociales	20%	La duración del contrato y tres (03) años más.



Para prevenir riesgos adicionales el oferente deberá garantizar el origen legal de los productos y bienes, lo cual se presume al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato el contratista deberá presentar facturas cuya numeración sea habilitada por la DIAN.

ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS: En lo referente a los riesgos que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, el Municipio no advierte causales que puedan configurarse en tal sentido, y por lo tanto se mantendrán los valores pactados en el contrato durante todo el término de su vigencia.

El estudio de riesgos busca tipificar, estimar, y asignar los riesgos previsibles involucrados en las diferentes etapas del proceso de contratación (Art. 4 Ley 1150 de 2007), las implicaciones económicas de los mismos y su mecanismo de cobertura. Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia acorde con el Decreto No. 1082 del 26 de mayo de 2015.

Tipos de Riesgos:

Riesgos Económicos: son los derivados del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, entre otros.

Riesgos Sociales o Políticos: son los derivados de los cambios de las políticas gubernamentales y de cambios en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.

Riesgos Operacionales: son los asociados a la operatividad del contrato, tales como la suficiencia del presupuesto oficial, del plazo o los derivados de procesos, procedimientos, parámetros, sistemas de información y tecnológicos, equipos humanos o técnicos inadecuados o insuficientes.

Riesgos Financieros: es i). el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez para obtener recursos para cumplir con el objeto del contrato, y ii). El riesgo de las condiciones financieras establecidas para la obtención de los recursos, tales como plazos, tasas, garantías, contragarantías, y refinanciaciones entre otros.

Riesgos Regulatorios: derivados de cambios regulatorios o reglamentarios que afecten la ecuación económica del contrato.

Riesgos de la Naturaleza: son los eventos naturales previsibles en los cuales no hay intervención humana que puedan tener impacto en la ejecución del contrato, por ejemplo, los temblores, inundaciones, lluvias, sequías, entre otros.

Riesgos Ambientales: son los derivados de las obligaciones legales o reglamentarias de carácter ambiental, así como de las licencias, planes de manejo o de permisos y



autorizaciones ambientales, incluyendo tasas retributivas y compensatorias, obligaciones de mitigación, tareas de monitoreo y control, entre otras.

Riesgos Tecnológicos: son los derivados de fallas en los sistemas de comunicación de voz y de datos, suspensión de servicios públicos, nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, obsolescencia tecnológica.

Definición de Impacto

El impacto está compuesto por los efectos a mediano y largo plazo que tiene un contrato para el municipio y para el entorno, sean estos efectos o consecuencias deseadas (planificadas) o sean no deseadas.

La evaluación de impacto tiene por objeto determinar si el contrato produjo los efectos deseados y si esos efectos son atribuibles al contratista o al municipio, la evaluación de impacto también permite examinar consecuencias no previstas, ya sean positivas o negativas.

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS

DEFINICIÓN DE RIESGO

Se entiende por riesgo cualquier posibilidad de afectación que limite, retrase o suspenda la ejecución del objeto contractual, o que perjudique en cualquier forma y según con la tipificación de los riesgos a funcionarios, terceros o cualquier otro ser humano en su integridad y salud física y mental. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del objeto contractual y posterior al mismo para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en el presente proceso los riesgos se clasificarán según los siguientes parámetros:

- i. Por su procedencia
- ii. Por el momento en que se pueden producir

Los riesgos previsibles del presente proceso de contratación se clasificarán según su procedencia y momento en que se pueden producir, teniendo en cuenta que se pueden presentar dentro y posterior a la ejecución del contrato.

CLASIFICACIÓN DEL RIESGO SEGÚN SU PROCEDENCIA

Se clasificarán a su vez así:

- a. De carácter jurídico



b. De carácter financiero

c. De carácter técnico

TIPIFICACIÓN

EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA, ANTIOQUIA ha agrupado los riesgos contractuales previsible en diversas categorías generales que podrían afectar la consecución, en los términos pactados, de las finalidades contractuales, así:

ESTIMACIÓN

Los riesgos previsible se estimarán como poco probables, probables o muy probables, de acuerdo con la mayor o menor probabilidad de su ocurrencia.

ASIGNACIÓN

Es el resultado de la tipificación y estimación de los riesgos previsible con el objeto de que sean gestionados eficientemente y de establecer cuál de las partes soportará las consecuencias negativas de su concreción.

Tipificación, Estimación y asignación de los riesgos previsible: Se anexa tabla de estimación de riesgos. **(MATRIZ DE RIESGOS)**

12. MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS: En consecuencia, EL CONTRATISTA prestará Garantía Única que avalará el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del contrato, expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, o garantía Bancaria, la cual cubrirá los siguientes riesgos:

12.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los tres (03) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Municipio San José de la Montaña, identificado con NIT 800022618-8 y Gobernación de Antioquia identificado con Nit 890.900.286-0.



CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN		
Amparos, vigencia y valores asegurados	AMPARO	VIGENCIA	VALOR ASEGURADO
	Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	La duración del contrato y Seis (06) meses más.	20% del valor del contrato.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato	Plazo del contrato y tres (3) años más.	20% del valor del contrato
	Garantía de Calidad del suministro	La duración del contrato y Seis (06) meses más.	20% del valor del contrato
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de		



CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
	participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421

Para prevenir riesgos adicionales el oferente deberá garantizar el origen legal de los productos y bienes, lo cual se presume al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato el contratista deberá presentar facturas cuya numeración sea habilitada por la DIAN.

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL

El contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados/ beneficiarios	Municipio San José de la Montaña, identificado con NIT 800022618-8 y Departamento de Antioquia, identificado con NIT 890900286-0 y el Contratista
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
Valor	200 SMLMV
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3° del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.



Para prevenir riesgos adicionales el oferente deberá garantizar el origen legal de los productos y bienes, lo cual se presume al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato el contratista deberá presentar facturas cuya numeración sea habilitada por la DIAN

7. ACUERDO COMERCIAL APLICABLE A LA PRESENTE CONTRATACIÓN

ACUERDOS COMERCIALES		¿APLICA BLE A LA ENTIDA D?	APLICA EL ACUERDO, SEGÚN EL PRESUPUES TO DEL PROCESO?	EXCEPCION ES	APLICAN EXCEPCIONE S?	APLIC ABLE AL PROCE SO?
Alianza Pacífico Bienes y ss superior a \$818.781.000 y servicios de construcción desde \$20.469.524.000	Chile	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ -28	NO
	México	NO	NO	N/A	NO	NO
	Perú	SÍ	SI	SÍ	SÍ -28	NO
Canadá		NO	NO	N/A	NO	NO
Chile (Ley 1189 de 2008) Bienes y servicios por \$818.650.000 o más y para servicios de construcción a partir de \$20.466.258.000–		SI	SÍ	SÍ	SÍ -28	NO
Corea		NO	NO	N/A	NO	NO
Costa Rica Bienes y servicios a partir de \$1.481.116.000 y ss construcción \$20.868.078.000		SÍ	SÍ	SÍ	SÍ -28	NO
Estados AELC Bienes y servicios a partir de \$818.600.000 y ss construcción \$20.465.000		SÍ	SÍ	SÍ	SÍ -28	NO



**Alcaldía
San José de
la Montaña**

ACUERDOS COMERCIALES		¿APLICA BLE A LA ENTIDAD?	APLICA EL ACUERDO, SEGÚN EL PRESUPUESTO DEL PROCESO?	EXCEPCIONES	APLICAN EXCEPCIONES?	APLICABLE AL PROCESO?
Estados Unidos Bienes y servicios a partir de \$1.481.116.000 y ss construcción \$20.868.078.000		SI	SÍ	N/A	NO	NO
México		NO	NO	N/A	NO	NO
Triángulo Norte (Ley 1241 de 20008) Bienes y servicios de la menor cuantía de la entidad	El Salvador	SI	SÍ	N/A	N/A	NO
	Guatemala	SI	SI	SI	SÍ -20	NO
	Honduras	NO	NO	N/A	NO	NO
Unión Europea. Bienes y servicios a partir de \$818.660.000 y servicios de construcción a partir de \$20.466.500.000		SI	SÍ	SI	SÍ -28	NO
Comunidad Andina Decisión 439, sin importar el valor del proceso		SI	SÍ	NO	NO	SI

Nota: Los Acuerdos Comerciales no son aplicables a los contratos de colaboración ni a los convenios de asociación, pues estos sólo resultan aplicables a los Procesos de Contratación en virtud de los cuales una Entidad Estatal adquiere o se abastece de un bien, obra o servicio a través de un contrato conmutativo.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO

JULIÁN ANDRÉS GONZÁLEZ POSADA
Alcalde Municipal