ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS.

PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACION CON SOLICITUD DE PLURALIDAD DE OFERTAS

OBJETO: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE BRICEÑO – ANTIOQUIA, PARA VIGENCIA 2026-2, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.° 4600019347 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y EL MUNICIPIO DE BRICEÑO.

De conformidad con lo señalado en el MANUAL INTERNO DE CONTRATACION DE EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL Artículo 14 ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS se procede a la elaboración de los estudios y documentos previos con la información necesaria para determinar cada modalidad de selección que permitan determinar la oportunidad y conveniencia y elaborar la invitación y el contrato de la futura Contratación así:

1. ANALISIS DEL SECTOR.

PERSPECTIVA	ANÁLISIS DE SECTOR
ASPECTOS GENERALES	1. **ECONÓMICO:** LA EDUR, ha suscrito diversos contratos de prestación de servicios con distintos contratistas a fin de apoyar la gestión de LA EDUR, contratos en los que se han pactado condiciones similares sin que a la fecha se haya evidenciado dificultades en la celebración, legalización y ejecución que imponga la incorporación de estipulaciones especiales adicionales. **1. ASPECTO TÉCNICO.** En el mercado laboral los servicios profesionales relacionados con actividades de objeto contractual se caracterizan porque son prestados por personas naturales con el apropiado conocimiento y la suficiente experiencia reconocidas, conforme a las necesidades requeridas por la entidad y que se plasman en el presente estudio. Los servicios que se pretenden adquirir no requieren condiciones técnicas agregadas por innovación, desarrollo técnico para crear productos finales y que los servicios requeridos deben ser de suficiente calidad que permita suplir la necesidad y revisado el mercado del sector se aprecia la existencia de la disponibilidad del mismo en el mercado y es factible su entrega en el plazo establecido en los presentes estudios.

	De la misma forma se aprecia que en la planta de cargos no existe personal idóneo ni disponible para cumplir con el objeto del contrato **2. REGULATORIO:** Sobre los bienes y servicios que se pretenden contratar no existe regulación que limite su comercialización, ello toda vez que son de libre comercialización y venta en el mercado local y nacional sin restricción legal, y todas aquellas personas naturales o jurídicas que cumplan previamente con los requisitos legales de tipo comercial o tributario u otros que regula la actividad podrán ofertar o contratar el bien o servicio requerido por la entidad que permita cubrir su necesidad.
ESTUDIO DE LA OFERTA	**¿Quién vende?** La entidad ha podido identificar posibles oferentes en el mercado local, regional, y nacional, con capacidad de proveer los bienes o servicios requeridos objeto del presente estudio, los cuales tienen la posibilidad de participar en el proceso contractual y suministrar a la entidad el bien o servicio que permita cubrir la necesidad, al efecto la entidad consulto el SECOP proceso adelantados por otras entidades que tienen relación con el objeto del presente proceso. **¿Dinámica de producción, distribución y entrega del bien o servicio? En el mercado existen personas naturales o jurídicas con la experiencia y** capacidad de ejecutar el objeto del contrato en el tiempo y condiciones requeridas la EDUR
ESTUDIO DE LA DEMANDA	Se ha identificado que la entidad Por medio de procesos públicos o invitaciones directas al contratista en el evento de contratación directa en el pasado ha podido suplir la necesidad del bien o servicio requerido en el presente estudio sin contratiempo alguno, considerando que en el mercado local, nacional o extranjero existe pluralidad de personas naturales o jurídicas en capacidad de suplir los bienes o servicios demandados. Es así como han participado y presentado oferta los proveedores interesados a quienes se les ha adjudicado el contrato, sin que existan antecedentes de incumplimiento por parte de los mismos. Es así como los servicios similares demandados por la entidad y plasmados en los presentes estudios han sido contratados en vigencias anteriores sin que se presente contratiempo o limitante alguna en su entrega por parte del contratista, al igual que han sido recibidos y cancelado previo el cumplimiento de los requisitos legales que demanda la unidad y la legislación colombiana El aspirante prestará sus servicios de manera directa poniendo a disposición de la entidad su esfuerzo intelectual y físico para realizar las actividades correspondientes al objeto contratado

2. LA DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA NECESIDAD QUE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACION

La EDUR tiene la necesidad de contratar a una persona natural o jurídica para la ejecución del programa de alimentación escolar – pae, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Briceño – Antioquia, para vigencia 2026-2, en el marco del convenio interadministrativo n.° 4600019347 suscrito entre el departamento de Antioquia – secretaria de educación y el municipio de Briceño.

lo anterior toda vez que una vez revisada la planta de personal de la empresa, se encuentra que no existe personal idóneo y de experiencia para cubrir la necesidad, por lo que se debe suplir mediante un trámite contractual, todo ello acreditable en los documentos anexos que hacen parte del sustento de la presente contratación.

Teniendo en cuenta lo anterior la forma más conveniente para satisfacer la necesidad es adelantar la contratación con una persona natural y/o jurídica, acorde con el procedimiento de nuestro manual de contratación que supla la necesidad.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Considerando las necesidades del municipio de Briceño, Antioquia, en relación con la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se detallan a continuación las especificaciones técnicas para la entrega de 1.090 raciones diarias, sin exceder esta cantidad, durante 18 días del calendario escolar. El suministro se realizará en la modalidad de Ración Preparada en Sitio o en su defecto modalidad industrializada, esto si llega a ocurrir algún evento donde no se puede recibir la modalidad de preparada en sitio, con el fin de contribuir activamente al desarrollo de políticas que mejoren las condiciones de los beneficiarios, reduzcan la deserción escolar y fomenten hábitos y estilos de vida saludables en los estudiantes inscritos oficialmente en el SIMAT.

La entrega de raciones se efectuará quincenal y/o semanalmente, con una distribución en 02 entregas durante los 18 días del calendario escolar pendientes por ejecutar, correspondientes al periodo 2026, de acuerdo con los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del PAE, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender (UAPA), según las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022, 18858 de 2018, y demás disposiciones emitidas por las autoridades competentes. Se garantizará puntualidad en la entrega, así como calidad e inocuidad de los alimentos, incluyendo la minuta alimentaria aprobada por la Gobernación de Antioquia.

A) VIVERES DE ACUERDO CON EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO APROBADOS POR LA

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA SEGÚN CICLOS DE MENU:

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

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

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

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 160	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 96	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 Sanduche	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3		Agua	200		Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5		Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5					Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
CEREAL	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 60	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 180	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maíz	40	1 arepa	Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5				
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1											Margarina suave de mesa	2	
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	1/3 taza
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

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

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

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

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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	6	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEÍCO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Platano hartón maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5	1/2 taza	Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70	1/4 taza	Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5					Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Frijol	20	1/3 taza	Sal yodada	0,5		Orégano seco	0,1				
				Agua	80		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Ahuyama	20					Pasta tornillo	20				
				Tomate chonto	20					Agua	125 ml				
				Cebolla junca	8					Sal yodada	0,5				
				Aceite vegetal	2					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Zanahoria	20					Plátano hartón maduro	70				
				Paprika	0,1					Harina de trigo fortificada	10				
				Sal yodada	0,5					Azúcar refinada	1	2 croquetas			
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

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

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

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

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

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220	
	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	Avena en hojuelas	10	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso	Cocoa en polvo sin azúcar	5	1 vaso	Panela	9	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	90	1/3 taza	CARNE DE RES ESTOFADA	90		HUEVO FRITO	46		CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	60		HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	60	
	Carne de cerdo	60		Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteina vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20		Tomate chonto	26		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18	1/3 taza			
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18	1/3 taza	Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	40		ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	100		ARROZ BLANCO	80		PASTA CORTA	40		ARROZ ROJO	80	
	Harina de maiz	40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40	
	Margarina suave de mesa	10	1 arepa	Agua	110	1/2 taza	Agua	100 ml	1/2 taza	Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	1/2 taza
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05	1/4 taza	Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	60		Sal yodada	0,2	
										Platano harton maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	60	
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	
													Aceite vegetal	5	1/4 taza
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	130								FRUTA ENTERA	130				
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

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

FIRMA

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

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

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

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220	
	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	Panela	9	1 vaso	Cocoa en polvo sin azúcar	5	1 vaso	Avena en hojuelas	10	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso	Panela	9	1 vaso
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	100		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	90		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	60		CARNE DE CERDO SALTEADA	75		HUEVO CON GUISO	70 ml	
	Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de res	60		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina Tipo A	55	
	Papa capira	80		Platano harton maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml	1/4 taza	Ajo	0,5	
	Ajo	0,5	1/2 taza			1/3 taza	Ajo	0,5	1/3 taza	Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	1/4 taza
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON COLOLLA Y CURCUMA	120		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA			PATACONES	120		ARROZ CON ZANAHORIA	80		ARROZ BLANCO	110	
	Arroz	40		Arroz	40		Platano harton verde	160	2 patacones	Arroz	40		Arroz	40	
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	18		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5	1/3 taza	Sal yodada	0,5		Zanahoria	10	1/2 taza	Aceite vegetal	2	1/2 taza
	Aceite vegetal	5	1/2 taza	Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	90	
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	65		Frijol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Platano harton verde	15	1/3 taza
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	60	
													Platano harton maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130					FRUTA ENTERA	130				
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

FIRMA

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

El valor estimado de la ración alimentaria, y por tanto el presupuesto oficial, se calculó tomando como referencia las minutas aprobadas por la Gobernación de Antioquia y el costo de cada ración en relación con el número de cupos a atender. En este proceso, la Gerencia de Seguridad Alimentaria realizó previamente una investigación de mercado para definir el costo y la asignación de cantidades de acuerdo con los ciclos de menú establecidos en el convenio, que serán proporcionados al contratista. Además, a partir de estos ciclos de menú, la entidad territorial realizó cotizaciones en el mercado local para determinar el costo de los productos.

B. ALIMENTOS

Garantizar los insumos necesarios para la entrega del complemento alimentario bajo la modalidad de ración preparada en sitio, de acuerdo con los cupos asignados en los 36 establecimientos educativos del municipio, tanto urbanos como rurales, y en concordancia con las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, en el siguiente orden de prioridad:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

La prestación del servicio se realizará conforme a los días del calendario escolar de cada entidad territorial.

El complemento alimentario entregado será igual para cada estudiante, sin distinción de grupo etario.

Todos los productos deberán ser de alta calidad y cumplir con los requisitos de inocuidad especificados del estudio previo, además de ajustarse a las normas de rotulado de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y a las regulaciones que se emitan para modificar, añadir o sustituir dicha norma. Los alimentos deben adquirirse según el listado de marcas autorizado por la Gerencia de MANA, y deberá reponerse de forma inmediata cualquier producto que sea entregado en condiciones inadecuadas o incompletas (alimentos en mal estado).

Se recomienda implementar estrategias que incentiven la economía local a través de compras públicas de insumos alimentarios a productores locales, en cumplimiento de la Ley 2046 del 6 de agosto de 2020, que establece mecanismos para la inclusión de pequeños productores agropecuarios locales y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas. Esta ley, reglamentada por el Decreto 248 del 9 de marzo de 2021, exige a las

entidades públicas la adquisición de un mínimo de productos agropecuarios de origen local. Para cumplir con este propósito, se deberá completar el formato establecido por la Gerencia de MANA.

C. BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá garantizar que el lugar en el cual se realiza el almacenamiento, ensamble y distribución de los complementos alimentarios cumpla con la normatividad sanitaria vigente de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del estudio previo.

La Bodega de Almacenamiento, deberá contar con: el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no superior a un año y con concepto higiénico sanitario favorable.

D. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Rotación de Productos: Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas (PEPS) para garantizar la adecuada rotación de los productos. La empresa debe realizar periódicamente la disposición de productos y materiales en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones, facilitando la limpieza de las instalaciones y eliminando posibles focos de contaminación.

Almacenamiento en Refrigeración o Congelación: Los productos que requieran refrigeración o congelación deberán almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y circulación de aire. Estas instalaciones deben mantenerse limpias y en condiciones higiénicas óptimas, con controles de temperatura y humedad para asegurar la correcta conservación de los productos.

Protección de Insumos y Productos: Los insumos, materias primas y productos terminados se almacenarán de forma que minimice su deterioro y evite condiciones que comprometan su inocuidad, funcionalidad e integridad.

Orden y Espaciamiento: Los insumos, materias primas y productos terminados deberán organizarse en pilas o estibas, separadas al menos 60 cm de las paredes perimetrales, y colocarse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas al menos 15 cm del suelo para permitir inspección, limpieza y fumigación, cuando sea necesario.

Uso Exclusivo de Áreas de Almacenamiento: En los espacios destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados, no podrán realizarse otras actividades ajenas a esta función.

Almacenamiento de Productos Caducados: Los alimentos y materias primas con fecha de vencimiento caducada o devueltos al almacén deberán almacenarse en un área exclusiva, claramente identificada para tal propósito. En ningún caso podrán destinarse al reprocesamiento para consumo humano. Los registros correspondientes estarán disponibles para la autoridad sanitaria competente.

Etiquetado de Sustancias Peligrosas: Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas necesarias en el almacén deberán estar etiquetados adecuadamente, informando sobre su toxicidad y uso seguro.

Almacenamiento de Sustancias Peligrosas: Estas sustancias deberán almacenarse en áreas independientes, con separación física de otros productos. Solo personal capacitado podrá manipularlas para evitar contaminación. Las áreas de almacenamiento estarán debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y ventiladas.

E. TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS

Garantizar el transporte de los insumos necesarios para la preparación y entrega de los complementos alimentarios en los 36 establecimientos educativos tanto de la zona urbana como rural del municipio según número de cupos atendidos en cada una, ello según el estudio previo y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o Sustituyan, teniendo en cuenta las distancias y accesibilidad de los establecimientos educativos con respecto al área urbana.

Los costos asociados a este ítem se encuentran discriminados en el correspondiente anexo técnico denominado **ESTRUCTURA DE COSTOS PAE 2026-2.**

La unidad de transporte de vehículos destinados al traslado de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

A. Estructura Interior Hermética y Resistente: Las superficies interiores de la unidad de transporte, incluido techo y piso, deben ser herméticas. Los dispositivos de cierre, ventilación y circulación de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión e impermeables, diseñados de manera que no acumulen residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

B. Aislamiento Térmico Completo: La unidad de transporte debe contar con aislamiento térmico completo para minimizar la absorción de calor. Las puertas deben ser herméticas para que la carga permanezca aislada del ambiente exterior.

C. Drenaje y Evacuación de Aguas de Lavado: El diseño de la unidad debe facilitar la evacuación de aguas de lavado. Si cuenta con orificios de drenaje, estos deberán permanecer cerrados mientras contenga alimentos.

D. Sistema de Monitoreo de Temperatura: Las unidades que transporten alimentos refrigerados o congelados deberán contar con un sistema de monitoreo de temperatura visible y fácil de leer, para verificar la temperatura desde el momento en que se cierran las puertas.

E. Mantenimiento de la Cadena de Frío: Es indispensable garantizar la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, mediante un sistema de entrega que conserve la temperatura adecuada durante todo el proceso.

F. Libertad de Accesorios y Cumplimiento de Normas de GNV: La unidad de transporte debe estar libre de instalaciones o accesorios que no tengan relación directa con la carga o el sistema de refrigeración. En caso de contar con cilindros de gas natural vehicular (GNV), estos deberán estar completamente aislados del área de carga, contar con dispositivos de venteo para evitar que el gas ingrese al interior en caso de fuga y expulsarlo al exterior, conforme a los reglamentos técnicos establecidos por la autoridad competente. Además, el vehículo debe contar con concepto sanitario favorable y la leyenda de "Transporte de Alimentos".

F. REQUISITOS DE LOS VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION:

El Proponente deberá disponer de mínimo 1 vehículo para la distribución, para lo cual allegará:

- Matrícula del vehículo.
- SOAT.
- Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique).
- Concepto sanitario vigente inferior a 6 meses.
- Certificado de manipulación de alimentos del conductor e inferior a 3 meses.

G. RECURSO HUMANO

Se debe contar con el recurso humano suficiente y cualificado para la oportuna y adecuada entrega de hasta 1.170 raciones diarias de acuerdo al número de cupos en cada uno de los 36 establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso.

H. Coordinador Operativo:

Persona que será el enlace con el municipio, para brindar la información requerida en el marco de ejecución del contrato. Igualmente realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias, para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa, el cual debe tener el siguiente perfil profesional: Ingeniero de alimentos o nutricionista con mínimo dos (02) años de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia en operaciones de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

-Hoja de vida.
-Certificados de experiencia.
-Certificados de estudios como profesional en Ingeniería de Alimentos o nutrición, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
-Tarjeta profesional.
-Certificado de antecedentes disciplinarios de la profesión.

I. **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos debe tener certificado vigente de manipulación de alimentos y contar con experiencia relacionada en temas relacionados con servicios de alimentación y suministro de alimentos.

1. Garantizar personal de apoyo a la logística de entrega de los víveres alimentarios para todos los establecimientos educativos según el número de cupos asignados durante toda la ejecución del contrato.
2. El proponente deberá aportar en caso de ser seleccionado:
   -El certificado de manipulación de alimentos vigente.
   -Los exámenes de laboratorio para manipulación de alimentos, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico.
   -Y el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos de todo el personal que

interviene en el proceso para la prestación del servicio.

3. Deberá contratar a todo el personal que intervenga en el proceso por cualquier modalidad aceptada por la legislación colombiana y garantizar su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social integral desde el inicio del servicio y durante la vigencia del contrato, así mismo adjuntar los respectivos soportes.
4. El municipio exigirá al operador, garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como **cotizante tipo 51** no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar. Además, se aclara que el operador deberá enviar el soporte de pago a la seguridad social, con las respectivas planillas, y los cuales deberán de ser enviados a la secretaria de educación Departamental.
5. Adicional al personal mencionado, deberá garantizar todo el personal requerido para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio.
6. Todo manipulador de alimentos en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos del programa debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
7. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
8. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
9. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
10. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
11. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el complemento alimentario. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

J. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Implementar el Plan de Saneamiento Básico en la bodega y en cada uno de los establecimientos educativos del municipio acorde con lo establecido en el estudio previo y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas:

- Limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos.
- Abastecimiento de agua.
- Control de plagas.

Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte.

K. EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE

De acuerdo con el estudio previo cada establecimiento educativo donde se preste el servicio deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

Nota: El municipio de Briceño, pondrá a disposición del proponente los equipos de cocina y menaje existentes en cada establecimiento educativo, inventario de utensilios y equipos por establecimiento educativo.

L. FICHA TECNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máximo 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES

	Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó b. Lecitina máximo 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0-4 ºC. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res y cerdo para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el INVIMA y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente **Resolución 2905/2007.**
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:

	Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997.** *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005**. Norma que debe cumplir**: NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos.

	Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días **Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.

	- El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir **NTC 778.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** ***Requisitos del Proveedor:*** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir**: NTC 400**, **Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.** Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según **la Resolución 5109/2005**. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.** Debe cumplir la **NTC 734.**
Chocolate de Mesa	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.

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

Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.

<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Banano, mandarina, naranja dulce, mango, granadilla, manzana, pera.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba común,</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>Papaya, guanábana, tomate de árbol y mora.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>

Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.

Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, º Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Libres de humedad externa anormal
Exentas de olores y sabores extraños
Libres de impurezas y cuerpos extraños
Exentas de síntomas de deshidratación
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.
Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:
<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca</td><td>4ºC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Plátano Verde</td><td>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentas de síntomas de deshidratación
- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.
- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Vida útil: 15 días
Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente.
NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
NTC 1190 Plátano fresco.</td></tr>
<tr><td>YUCA</td><td>Corresponde a los tubérculos, debe de estar frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</td></tr>
</table>

	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a Temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra y criolla	Corresponde a los tubérculos, papa negra y papa criolla fresca y sana, que se encuentre libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente.

	NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.

Codificación del objeto contractual en el sistema UNSPSC

Segmento	Familia	Clase
93 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
85 Servicios de Salud	15 Servicios alimenticios y de nutrición	16 Asuntos nutricionales
10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros	10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	10151600 Semillas de cereales
10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros	10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	10151700 Semillas y plántulas de hierba y forraje
10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros	10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	10151803 Semillas y plántulas de especias
47000000 Equipos y suministros para limpieza	47130000 Suministros de aseo y limpieza	47131700 Suministros para aseo
50000000 Alimentos, Bebidas y tabaco	50190000 Alimentos Preparados y conservados	50192100 Pasabocas y snaks
50000000 Alimentos bebidas y tabaco	50190000 Alimentos preparados y conservados	50193000 Bebidas y comidas infantiles
78000000 Servicios de transporte, almacenaje y correo	78120000 Manejo y embalaje de material	78121500 Empaque
78000000 Servicios de transporte almacenaje y correo	78130000 Almacenaje	78131800 Bodegaje y almacenamiento especializado
80000000 Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	80140000 Comercialización y distribución	80141700 Distribución
90000000 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	90101600 Servicios de Banquetes y Catering
90000000 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	90101700 Servicios de Cafetería

93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93130000 Ayuda y asistencia humanitaria	93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	93140000 Servicios comunitarios y sociales	93141500 Desarrollo y servicios sociales
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50110000 Productos de carne y aves de corral	50111500 Carne y aves de corral
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50110000 Productos de carne y aves de corral	50111500 Carne y aves de corral
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131600 Huevos y sustitutos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131700 Productos de leche y mantequilla
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131700 Productos de leche y mantequilla
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50130000 Productos lácteos y huevos	50131800 Queso
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50150000 Aceites y grasas comestibles	50151500 Grasas y aceites vegetales comestibles
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50160000 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	50161500 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50160000 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	50161500 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50170000 Condimentos y conservantes	50171500 Hierbas y especias y extractos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50180000 Productos de panadería	50181900 Pan y galletas y pastelitos dulces

50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50180000 Productos de panadería	50181900 Pan y galletas y pastelitos dulces
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50190000 Alimentos preparados y conservados	50192900 Pasta o tallarines natural
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50220000 Productos de cereales y legumbres	50221000 Legumbres
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50220000 Productos de cereales y legumbres	50221200 Cereales procesados
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50301500 Manzanas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50301700 Bananos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50303700 Guayabas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50304400 Mandarinas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50304500 Mangos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50304600 Melones
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50305000 Naranjas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50305100 Papayas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50305600 Piñas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50300000 Fruta fresca	50307000 Frutas Nominant
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50401700 Aguacates
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50401800 Fríjoles

50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50402500 Zanahorias
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50403200 Maíces
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50403800 Ajos
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50404100 Hierbas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50404500 Lentejas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50405300 Cebollas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50405700 Papas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50405700 Papas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50406200 Espinacas
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50406500 Tomates
50000000 Alimentos, bebidas y tabaco	50400000 Vegetales frescos	50407000 Vegetales Nominantes
80 servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	10 servicios de asesoría de gestión	16gerencia de proyectos

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

a) Garantizar la entrega efectiva alimentarias contratadas de acuerdo los lineamientos del contratante según calendario escolar, para niños, niñas y adolescentes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio.
b) Entregar el complemento alimentario para preparar en sitio distribuido quincenalmente por 10

días y/o semanalmente por 5 días, según calendario escolar, para niños, niñas y adolescentes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio.

c) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, en lo relacionado con la minuta patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.

Nota: En caso de que el personal que atiende el programa y que tiene relación directa con los alimentos, presente algún estado de salud que represente riesgo de contaminación, deberá ser reemplazado de forma inmediata, previo aviso al supervisor del contrato.

d) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los 36 establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. Estudio previo, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

e) Realizar los recorridos de entrega de víveres en los 36 establecimientos educativos con una frecuencia semanal y acorde a los cupos atendidos, El complemento alimentario entregado es idéntico para cada niño y niña, y no dependerá del grupo etario. Los productos deben ser de buena calidad e inocuidad de los alimentos. En cada establecimiento se debe dejar copia de las actas de entrega del complemento según lineamientos técnicos del MEN.

Nota: En caso de presentarse faltantes de alimentos o devoluciones de los mismos se deben reponer en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo.

f) Realizar la entrega mensual al municipio del Formato Alimentos para Aprender (RPS), diligenciado en cada establecimiento educativo donde funciona el programa como evidencia de los alimentos efectivamente entregados.

g) Garantizar la entrega mensual al municipio del formato certificado de rectores. Debe ser diligenciado de acuerdo con la frecuencia de entrega de complementos alimentarios en cada establecimiento educativo como evidencia de los paquetes alimentarios efectivamente entregadas.

h) Presentar informe mensual a la coordinación del programa en el municipio o a la supervisión sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato con sus respectivos soportes.

i) Atender las visitas realizadas a los restaurantes en las instituciones educativas, bodegas, plantas y sedes administrativas, facilitando la información requerida por representantes del municipio y/o del MEN, la Gobernación y los diferentes entes de control.

j) Participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE, secciones del concejo Municipal y otras a las que sean convocados.

k) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable en cumplimiento de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y

Nutricional del Municipio.

l) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por la supervisión del contrato y demás actores que intervienen en el proceso en un plazo no mayor a cinco días hábiles.

m) Con el fin de garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar un plan de capacitación y formación en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. El plan de capacitación y actualización con una duración mínimo de 6 horas durante la vigencia del contrato. (Resolución 2674 de 2013) el profesional que dicta la capacitación debe certificar pregrado en nutrición o ingeniería de alimentos y el operador debe presentar a la supervisión del contrato el plan escrito el cual debe contener metodología, cronograma y temas específicos.

n) Garantizar la entrega de los siguientes registros y/o documentos para efecto de los pagos parciales mensuales (según formatos establecidos por el municipio en cumplimiento del convenio con la Gobernación de Antioquia):

- Factura.
- Informe mensual de actividades.
- Soporte pago de seguridades sociales y parafiscales del personal que interviene en la prestación del servicio del mes correspondiente.
- Actas de entrega del complemento alimentario originales del mes correspondiente debidamente diligenciadas y firmadas por el responsable en el establecimiento educativo.
- Formato alimentos para aprender debidamente diligenciado de los 31 establecimientos educativos del mes correspondiente.
- Certificado de rectores del mes correspondiente.
- Informe de las visitas realizadas a los establecimientos educativos.
- Registros del plan de saneamiento básico del mes correspondiente.
- Registro de transporte del mes correspondiente.
- Registro de compras locales del mes correspondiente

OBLIGACIONES GENERALES DE LAS PARTES:

Dentro del marco del objeto jurídico contractual, el (la) contratista estará obligado (a) a ejecutar y/o cumplir con las siguientes actividades generales:

- Suscribir conjuntamente con el supervisor el acta de inicio una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
- Acreditar su afiliación en calidad de contribuyente al Sistema Integral de Seguridad Social y encontrarse al día en los respectivos pagos.
- Copia de la planilla de pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social en la cual se detalle cada uno de los elementos que conforman a Sistema de Seguridad Social Integral.
- Cuenta de cobro, factura o documento equivalente según el régimen tributario al cual pertenezca el contratista.

- Proveer a su costo todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato, realizando además una correcta y efectiva administración de los recursos entregados por parte del municipio.
- Las demás que se estimen convenientes para la ejecución del presente contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATANTE:

Dentro del marco del objeto jurídico contractual, el contratante estará obligado (a) a ejecutar y/o cumplir con las siguientes actividades específicas a saber:

1. Pagar en forma oportuna el valor del contrato.
2. Realizar seguimiento y acompañamiento al proceso de ejecución de las actividades y tomando decisiones que tengan incidencia en la ejecución de las mismas.
3. Poner a disposición del Consultor la información necesaria para el desarrollo de las actividades que se requiera ejecutar.
4. Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
5. Exigir la calidad del servicio objeto del contrato y el cumplimiento de las normas técnicas en caso de que estas apliquen.
6. Ejercer la supervisión general del contrato.
7. Todas aquellas necesarias para la correcta ejecución del objeto contratado

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO POR CONCEPTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El valor proyectado del presupuesto oficial para el cubrimiento de la presente necesidad se estima en un valor de **CUATROCIENTOS CUARENTA MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA Y TRES CENTAVOS M/CTE ($440.277.389,63)**

ITEM	CONCEPTO	VALOR
1	VIVERES	**$ 256.528.138,97**
2	PROCESADORAS	**$ 140.987.184**
3	GAS PROPANO	**$ 12.470.866,67**
4	KIT DE ASEO	**$ 13.971.200,00**
5	RUTAS DE TRASNPORTE	**$ 16.320.000,00**
	TOTAL	**$ 440.277.389,63**

Los valores referidos estar soportados en la siguiente imputación presupuestal:

No. CDP	Fecha	Rubro	Valor
116	13/10/2026	2.4.5.02.08	$ 440.277.389,63

5. PLAZO, FORMA DE PAGO Y LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO.

Plazo	El plazo estimado para la ejecución del contrato se fija en **TREINTA Y DOS (32) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR,** contados desde la suscripción del contrato.
Forma de pago	LA EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL DE TAMESIS cancelará el valor del contrato de la siguiente forma: • Mediante desembolsos parciales, de conformidad con las necesidades de ejecución del objeto contractual y previa presentación y aprobación de los informes de gestión, soportes de ejecución y demás documentos que acrediten la correcta destinación de los recursos entregados para el cumplimiento del mandato Los pagos se cancelarán una vez el contratista entregue al MANDATARIO lo siguiente: 1. Cuenta de cobro o factura por evento, 2. Informe y evidencia de las actividades del evento o actividad realizado 3. Copias de los documentos que acrediten estar a paz y salvo con el sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales, de conformidad con lo establecido en las normas vigentes sobre la materia. 4. Informe de supervisión y recibido a satisfacciones de las actividades

	.
Lugar de ejecución	Municipio de Briceño

6. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

Conforme a lo establecido en el artículo 18 del manual de contratación, la modalidad de selección es la INVITACION PRIVADA DE OFERTAS atendiendo que el presente proceso es inferior a 20.000 SMLMV y no está considerado en las causales de contracción directa, ni contrato sin formalidades plenas **ARTÍCULO 17 - PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACION CON SOLICITUD DE PLURALIDAD DE OFERTAS:** sin perjuicio del contrato sin formalidades plenas y la contratación directa, la EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL – EDUR adelantará la selección de contratistas por procedimiento para la contratación con solicitud de pluralidad de ofertas cuando la cuantía del proceso de selección sea inferior a 20.000 SMLMV

En consideración de lo anterior el presente proceso se adelantará conforme lo dispone el manual contratación de la EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL – EDUR en su artículo 18

7. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Por tratarse de un contrato de invitación plural de ofertas la entidad adjudicara al oferte que presente la oferta más económica previa cumplimiento de los requisitos habilitantes

8. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO:

En lo referente a los riesgos que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, la EDUR 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.

8.1. Mecanismos de cobertura para garantizar obligaciones:

El estudio de riesgos busca estimar, tipificar y asignar los riesgos previsibles involucrados en la contratación (Artículo 4 Ley 1150 de 2007), las implicaciones económicas de los mismos y su mecanismo de cobertura.

En lo referente a los riesgos que puedan afectar el equilibrio económico del contrato, LA EDUR 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.

En orden a lo descrito, se procede entonces al establecimiento de la matriz de riesgo a que puede estar sometido el contrato a realizar:

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué	Consecuencia de	Probabilidad	Impacto	Calificación total	Prioridad	¿A quién se le	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el	Persona	Fecha estimada	Fecha estimada	Monitoreo y revisión	
													Pr	Im	Ca	Ca					¿C	Pe
1	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Riesgo asociado al cumplimiento del contrato	No satisfacción de la necesidad de la entidad	1	2	3	Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento	Contratista	Aclarar los requisitos, requerimientos, especificaciones y productos del contrato. Revisar procesos. Establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos. Especificar estándares de los servicios. Supervisión de la ejecución del contrato. Comunicación permanente con el contratista, a fin de recordar sus obligaciones. Articulado del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades.	1	2	3	3	No	Supervisor	Fecha de suscripción Acta de inicio	Fecha Acta de terminación	Acta de interventoría	Mensual

2	Específico	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Riesgo relacionado con la calidad del servicio prestado	Incumplimiento de los requerimientos de la entidad	1	2	3	Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento	Contratista	Aclarar los requisitos, requerimientos, especificaciones y productos del contrato. Revisar procesos. Establecer sistemas de aseguramiento de calidad en los contratos. Especificar estándares de los servicios. Supervisión de la ejecución del contrato. Comunicación permanente con el contratista, a fin de recordar sus obligaciones. Articulado del contrato donde se establecen cláusulas sancionatorias y de terminación del acuerdo de voluntades.	1	2	3	3	No	Supervisor	Fecha de suscripción Acta de inicio	Fecha Acta de terminación	Acta de interventoría	Mensual

9. GARANTÍAS:

El Contratista se obliga a constituir a su cargo, a favor del Municipio de Briceño con NIT 890.984.415-4, la Empresa de Desarrollo Urbano y Rural de Támesis con NIT 901.476.496-0 y Departamento de Antioquia identificado con NIT 890.900.286-0, una garantía con una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia que ampare los siguientes riesgos, teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015 exigirá en el contrato a suscribir los siguientes amparos:

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Igual a la ejecución del contrato y seis (6) meses más.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	Plazo del contrato y tres (3) años más.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.

Calidad de los bienes suministrados.	Igual a la ejecución del contrato y seis (6) meses más.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.	Igual al período de ejecución del contrato.	Quinientos (500) SMMLV

10. ANEXOS

No. CDP	Saldo	Rubro
116	$440.277.389,63	2.4.5.02.08

JOHN JAIRO VASQUEZ VELEZ
GERENTE EDUR