AVISO DE CONVOCATORIA
SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 017 DE 2026

El presente aviso de convocatoria pública se publica de acuerdo a los lineamientos establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015 y por medio del mismo se convoca a participar a todos los oferentes interesados y veedurías ciudadanas al proceso de contratación mediante SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA NRO. 017 de 2026, adelantado por la Alcaldía de SAN JERÓNIMO con los siguientes parámetros e información:

1. **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA ENTIDAD ESTATAL:** Municipio de SAN JERÓNIMO, Palacio Municipal de San Jerónimo carrera 11 # 18 -132.

2. **DIRECCIÓN DE ENTREGA DE DOCUMENTOS Y CORRESPONDENCIA:**

Plataforma SECOP II.

3. OBJETO DEL CONTRATO: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE – PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA AÑO 2026-2

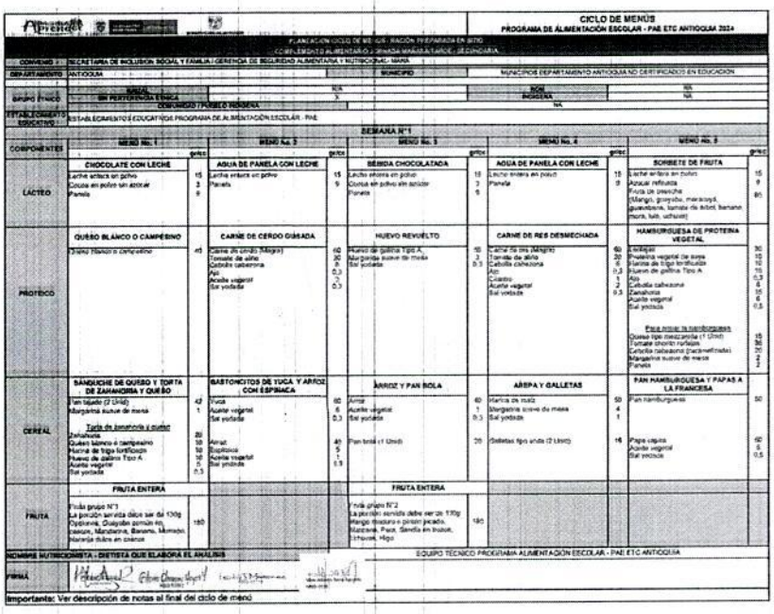
A continuación, se describe las características generales del suministro:

a. Numero de entregas: CUATRO (4), correspondiente a DOS (2) entregas de CINCO (5) días y DOS (2) entregas correspondientes a CUATRO (4) días de atención.
b. Número de beneficiarios: MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS (1.636)

MODALIDAD PAE	VALOR PAE	TOTAL, DIAS	TOTAL, RACIONES	VALOR RACION
Regular mayoritario	$140.172.480	18 días calendario escolar	29.448	$4.760

c. Los productos suministrados deben estar de acuerdo con la unidad de medida establecida en el acta de víveres y se deben entregar empacados, rotulados por establecimiento
d. Las entregas se realizarán de acuerdo con las actas de víveres generadas en el aplicativo PAE, por establecimiento educativo, de acuerdo al ciclo de menú a los productos requeridos y la unidad de medida establecida
e. La cantidad de raciones puede variar de industrializada y preparada en sitio de acuerdo con el movimiento de la matricula oficial y de acuerdo a la necesidad del Municipio.

MINUTA RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO



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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: N/A — ROM: NA; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X — INDÍGENA: NA; CON UNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: NA

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

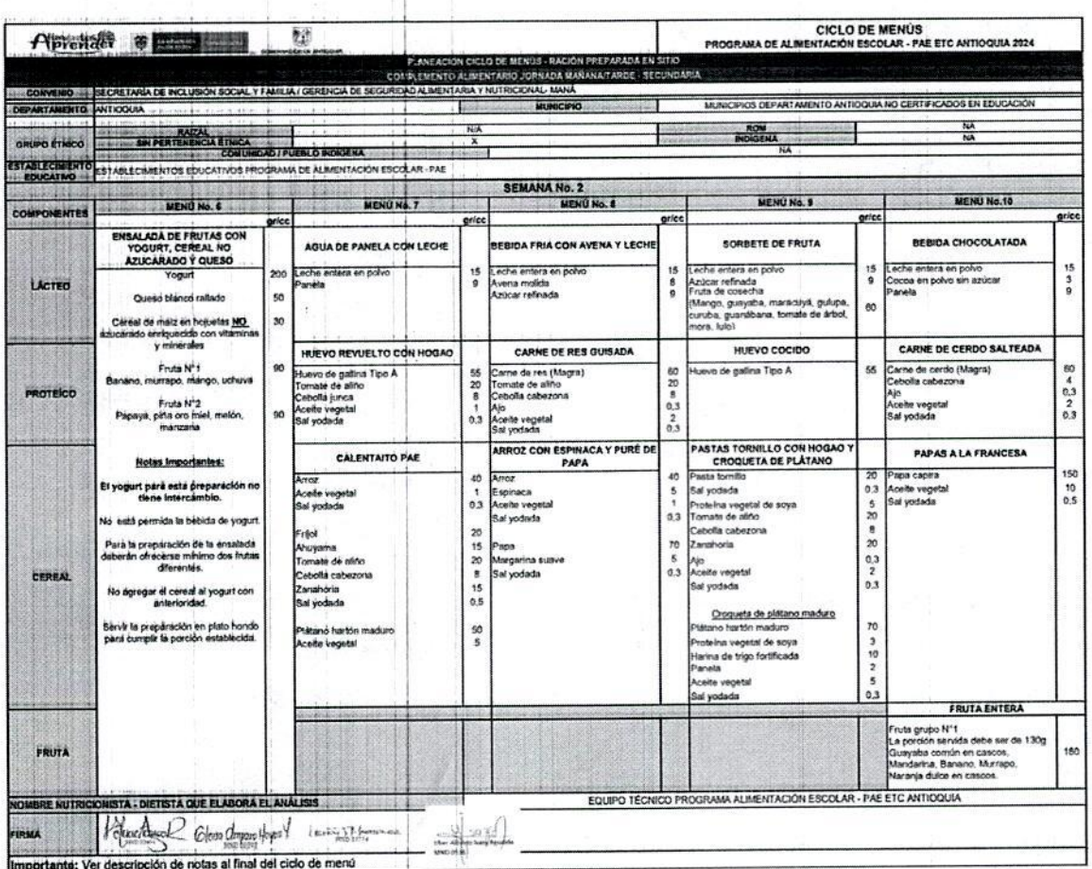
SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	grlcc	MENÚ No. 2	grlcc	MENÚ No. 3	grlcc	MENÚ No. 4	grlcc	MENÚ No. 5	grlcc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	15 9 60
PROTEÍCO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso blanco o campesino	45	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	60 5 1	CARNE DE RES DESMECHADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 1 2 0,3	HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL Lentejas Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para acoger la hamburguesa: Queso tipo mozzarella (1 Und) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (pickeleadas) Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 0,3 6 10 0,3 (1) 30 20 2 3
CEREAL	SÁNDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO Pan tajado (2 Und) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zanahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 1 80 10 10 10 2 0,3	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 40 5 1 1,3	ARROZ Y PAN BOLA Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bolsa (1 Und)	60 6 0,3 80	AREPA Y GALLETAS Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo wafle (2 Und)	60 1 0,3 20	PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA Pan hamburguesa Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	50 4 1 16 60 6 0,5
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Papaya, Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180			FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pinton pelado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuva, Higo	180				

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

FIRMA

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



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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO: SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ

DEPARTAMENTO: ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL: N/A — ROM: NA; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X — INDÍGENA: NA; CON UNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: NA

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	grlcc	MENÚ No. 7	grlcc	MENÚ No. 8	grlcc	MENÚ No. 9	grlcc	MENÚ No.10	grlcc
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	200 50 30	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 6 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva Fruta N°2 Papaya, pitta oro miel, melón, manzana	90 90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO Huevo de gallina Tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 1 0,3	CARNE DE RES GUISADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	HUEVO COCIDO Huevo de gallina Tipo A	55	CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,3 2 0,3
CEREAL	Notas Importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		CALENTAITO PAE Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Ahuyama Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 8 15 0,5 50 5	ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	40 5 1 0,3 70 5 0,3	PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO Pasta tornillo Sal yodada Proteína vegetal de soya Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de plátano maduro Plátano hartón maduro Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0,3 5 20 8 20 0,3 2 0,3 70 3 10 2 5 0,3	PAPAS A LA FRANCESA Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0,5
FRUTA									FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

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

FIRMA

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

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

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

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

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	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	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60			Panela	9		
PROTEICO			CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL		LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	30	Lentejas	20	Huevo de gallina Tipo A	55
	Proteína vegetal de soya	5	Papa capira	60	Proteína vegetal de soya	10	Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	3
			Tomate de aliño	20			Papa capira	20	Tomate de aliño	20
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	8
	Crema de leche	5	Zanahoria	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0.3
	Canela en polvo	0.01	Ajo	0.3	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	8		
			Cilantro	0.5	Ajo	0.3	Ajo	0.3		
			Aceite vegetal	4	Orégano seco	0.3	Cilantro	1		
			Sal yodada	0.5	Laurel seco	0.6	Sal yodada	0.3		
					Aceite vegetal	4				
					Sal yodada	0.5				
CEREAL			ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Arroz	20	Arroz	40	Pasta tipo espagueti	25	Arroz	40	Arroz	40
			Zanahoria	14	Sal yodada	0.3	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3
			Sal yodada	0.3			Sal yodada	0.3		
					Plátano hartón maduro	70	Torta de avena con banano		Papa criolla	70
					Aceite vegetal	7	Banano	20	Aceite vegetal	5
					Nota:		Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0.3
					No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.		Huevo de gallina Tipo A	8		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0.3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180		

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

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

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

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

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	60	Panela	9	Panela	9		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0.3	Sal yodada	0.3
	Sal yodada	0.5	Ajo	0.3	Ajo	0.3	Aceite vegetal	2		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3		
			Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.3				
					Queso blanco o campesino rallado	15				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
	Arroz	40	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	6	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3
	Sal yodada	0.3					Sal yodada	0.3		
			Plátano hartón maduro	70	Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Yuca	60	Fríjol	20
			Margarina suave de mesa	6			Margarina suave de mesa	6	Zanahoria	14
			Sal Yodada	0.3			Sal yodada	0.3	Tomate de aliño	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0.3
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	180		

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

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

MINUTA INDUSTRIALIZADA

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA Y MEDIODÍA SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
LÁCTEO	**Lácteo entera**		**Leche saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Kumis**	
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	**Muffin con chips de chocolate**		**Pari leche**		**Ponqué de zanahoria**		**Galleta dulce (Tipo cuca)**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Pari leche	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Parielita	20g			Bocadillo de guayaba	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

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

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

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ÚNICA Y MEDIODÍA SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No. 2

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

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

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

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL GRADO SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No.3

COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	**Leche Saborizada**		**Leche entera**		**Bebida láctea con Avena**		**Kumis**		**Leche entera**	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Panificado relleno con queso**		**Ponqué con zanahoria**		**Panificado relleno de bocadillo**		**Pan leche**		**Torta de chocolate**	
	Panificado relleno con queso	60 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Pan leche	60 g	Torta de chocolate	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Arequipe en sobre	20 g			Cocada con panela	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA										

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

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

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL GRADO SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

SEMANA No.4

COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Leche Saborizada**		**Leche entera**	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Galleta Dulce (Tipo Cuca)**		**Galleta multicereal**		**Torta vainilla**		**Pan de maíz**		**Panificado relleno de chocolate**	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	60 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	60 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA										

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

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

NOTA: El proveedor que suministre los víveres descritos en la ficha técnica y que cumpla con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA), como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios será la elegida.

Todas las actividades de manipulación de alimentos deben estar enmarcadas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria que para el efecto expida el Sector Salud.

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de los contemplados en la Resolución número 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el PAE deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución número 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución número 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Ahora bien, de manera específica la Resolución 5109 de 2005, en el artículo 7, establece: "Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados. Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:

1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.
6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnúmeral 5.6.2 del artículo 5o de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

El oferente deberá contar con una bodega o establecimiento de comercio que cumpla con los requisitos técnicos exigidos por los técnicos de Sanidad con el fin de realizar la desinfección y empaque de paquetes nutricionales; el cual servirá además como punto de recolección para cambios de elementos

por defectos de fabricación o garantía del producto o mal tallaje y donde el personal que esté a cargo del punto de atención deberá levantar acta o documento donde se especifique las causas de la devolución del producto hora y día de entrega del producto; así como el día en que se entregara el producto de nuevo en garantía o cambio teniendo en cuenta los plazo pactados.

Todos los gastos de envíos a la planta de producción o estableciente de comercio para los respectivos cambios estarán a cargo exclusivamente del contratista; por lo tanto, el Municipio de San Jerónimo no reconocerá remuneración alguna por gastos de envió a las plantas de producción o donde el contratista tenga su domicilio principal.

Los gastos y honorarios que demande el descargue, empaque, transporte y entrega de los productos deben ser asumido por el oferente.

El oferente debe coordinar la llegada o entrega de los productos con funcionarios encargado del programa de la secretaria de Protección social, ya que se debe contar además con la presencia de la Personera Municipal y del Representante de la Veeduría Ciudadana.

El oferente deberá informar dirección, teléfono, horario de funcionamiento del punto de atención; para el caso de oferentes que tengan su domicilio principal fuera del área metropolitana del Valle de Aburra; se admitirá que puedan presentar sucursales; agencias o establecimientos de comercio.

El Proveedor hará entrega de alimentos nutricionales de ración industrializada y preparación en sitio para cada niño, niña y adolescente usuario del programa Alimentación Escolar, cada uno con víveres para 18 días calendario escolar, en las fechas indicadas por la secretaria de Salud y Protección Social, por lo cual se entregarán 1.534 kits raciones.

El proveedor seleccionado que suministre los víveres descritos en la ficha técnica deberá cumplir con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA), como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios, y que cumpla con todos los requisitos anteriormente mencionados será la elegida.

La secretaria de salud y Protección Social será la encargada de vigilar, controlar y distribución y entregar de acuerdo a la programación antes prevista y en la cual se tendrá en cuenta a los educadores de cada una de la Instituciones para certificar la correcta entrega a los beneficiarios.

El proveedor seleccionado que suministre los víveres descritos en la ficha técnica deberá cumplir con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA), como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios, y que cumpla con todos los requisitos anteriormente mencionados será la elegida.

La secretaria de Salud y Protección Social será la encargada de vigilar, controlar y distribución y entregar de acuerdo a la programación antes prevista y en la cual se tendrá en cuenta a los educadores de cada una de la Instituciones para certificar la correcta entrega a los beneficiarios.

B. PAGO POR RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El reconocimiento económico a los manipuladores de alimentos se realizará en todas las sedes educativas que tengan la minuta de preparación en sitio y podrá variar la cantidad de manipuladoras a pagar de acuerdo con la necesidad del Municipio, sin superar 32 manipuladoras y el presupuesto de $54.067.833

DESCRIPCION	N° MANIPULADORES DE ALIMENTOS	VALOR
Total, manipuladores de alimentación y valor	32	$54.067.833

HORAS DE REMUMERACION POR CUPO

Horas de remuneración		
Rango de cupos diarios		Horas a reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7
501	3000	8

De acuerdo al número de cupos por cada sede educativa, se calcula la cantidad de manipuladoras y el número de horas a reconocer.

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095

Auxilio Transporte Día	$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%

TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	TOTAL REMUNERACIÒN
16	4	18	$ 22.794.893
5	5	18	$ 8.370.109
4	6	18	$ 7.693.552
7	7	18	$ 15.209.279
0	8	18	$ 0
TOTAL			**$ 54.067.833**

- El pago de las manipuladoras deberá realizarse de acuerdo al cupo y la zona de cada sede educativa
- Se deberá reconocer el factor prestacional de acuerdo al número de días del calendario escolar laborados: pensión, ARL, parafiscales, cesantías, intereses cesantías, prima, vacaciones.
- Los pagos se deberán realizar cada 15 días, es decir los 15 y 30 de cada mes
- Se deberá garantizar que cada una de las manipuladoras a las que se realizará el reconocimiento económico se encuentren afiliadas al régimen subsidiado o contributivo.
- Esta es una proyección con un estimado del incremento del salario mínimo legal vigente. Estos valores están sujetos a cambio cuando sea oficial dicho incremento.

C. INSUMOS DE ASEO Y GAS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Jabón liquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 Litros	46	$ 26.500	$ 1.219.000
2	HIPOCLORITO que contenga la ficha técnica del fabricante, concentración de 5,25%	4 litros	46	$ 11.660	$ 536,360
3	Jabón líquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha técnica del fabricante, olor neutro con dispensador	4 litros	38	$ 25.334	$ 962,692

4	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 litros	34	$ 26.677	$ 907.018
5	Escoba con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
6	trapeadora con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
7	Recogedor con mango plástico	unidad	36	$ 14.040	$ 505.440
VALOR TOTAL					**$ 5.285.390**

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	40 LB	A demanda de acuerdo a la necesidad de cada escuela se realizará la entrega del tamaño de la pipeta de acuerdo al número de estudiantes. Sin superar el presupuesto	$ 200.000	$5.000.000
Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	100 LB		$ 400.000	

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA:

El artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, define que la Selección Abreviada es aquella que corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto

a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse mediante procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

El proceso de contratación se adelantará mediante esta modalidad de selección abreviada de menor cuantía debido al monto de la cuantía presupuestada, la cual asciende a la suma de **DOSCIENTOS CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS TRES PESOS ML. ($ 205.525.703) IVA INCLUIDO.**

De esta manera la modalidad para seleccionar el contratista, es la Selección Abreviada de Menor cuantía, la cual se encuentra establecida en el literal b numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, al igual que lo consagrado en el artículo 59 del Decreto 1510 de 2013 compilado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, así:

"…Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:
1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.
2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.
3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles…".

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

VALOR TOTAL DEL CONTRATO: DOSCIENTOS CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS TRES PESOS ML. ($ 205.525.703) IVA INCLUIDO. Respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

NUMERO Y FECHA DE CDP	PROGRAMA	ARTICULO	INDICADOR	VALOR
532 del 26 de Agosto de 2026	2.3.2.02.02	00622010280624292372420 4	Aportes departamento programa de alimentación escolar	$158.578.785
586 del 28 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02	.00622010280624292342110 1	Beneficiarios de la alimentación escolar	$23.744.568
586 del 28 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02	.00622010280624292342110 2	V.A Beneficiarios de la alimentación escolar	$23.202.350

6. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO: El plazo de ejecución total del contrato será de dieciocho (18) días calendario escolar, contados a partir del acta de inicio, sin superar la vigencia 2026.

7. FECHA LÍMITE Y LUGAR PARA PRESENTAR LA OFERTA: La fecha límite para presentar propuestas será hasta el 22 de octubre de 2026 a las 8:00 am, a través de la plataforma de SECOP II como se indica en los pliegos.

8. MENCIÓN DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO:

Dentro de la lista taxativa de excepciones contenida en la Guía de Colombia Compra Eficiente, se encuentra que el servicio requerido de acuerdo al clasificador de bienes y servicios se encuentra como servicio exceptuado:

"Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria".

9. MENCIÓN SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE A MIPYMES:

Será susceptible de **limitación mypimes nacionales domiciliadas en el Departamento de Antioquia**, de acuerdo al umbral:

El umbral para MiPymes se ha previsto por la norma equivalente a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000).

UMBRAL MIPYMES 2026	
US$	125.000
COP$	511.708.497

La acreditación de requisitos se realizará conforme a lo establecido en el Decreto 1860 de 2021:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

10. ENUMERACION Y BREVE DESCRIPCION DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACION:

A continuación, se enumera y describe brevemente los parámetros a evaluar de acuerdo con lo exigido en el pliego de condiciones

- Requisitos jurídicos.
- Requisitos financieros y organizacionales.
- Requisitos de orden técnico.
- Propuesta económica.

Nota: Se encuentran debidamente detallados en el estudio previo y pliego de condiciones del presente proceso.

11. INDICAR SI EN EL PROCESO DE CONTRATACION HAY LUGAR A PRECALIFICACION: Para el presente proceso de licitación no aplica el sistema de precalificación.

12. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación del aviso de convocatoria	Octubre 05 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación de análisis del sector, Estudios Previos y proyecto de pliego de condiciones	Octubre 05 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Fecha límite para formular observaciones al PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	Octubre 13 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Manifestación de Interés en participar por parte de las Mipyme cuando aplique (Art. 12 de la ley 1150 de 2007)	Octubre 13 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Respuesta a observaciones al proyecto de pliego de condiciones	Octubre 14 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación del PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO y resolución de apertura	Octubre 14 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Fecha límite para formular observaciones al PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	Octubre 19 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Respuesta a observaciones al PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	Octubre 20 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Manifestación de intención por parte de los interesados en participar en el proceso de selección	Octubre 15 de 2026 a las 12:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación de listado de personas que manifestaron su interés en participar del proceso	Octubre 15 de 2026 a las 5:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Audiencia de sorteo de consolidación de oferentes en caso de que se hayan más de	Octubre 15 de 2026 a las 3:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

diez manifestaciones de interés – Publicación del listado definitivo		
Fecha límite para la publicación de adendas (no aplica para adendas modificatorias del cronograma del proceso)	Octubre 20 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Entrega de propuestas.	Octubre 22 de 2026 hasta las 08:00 am	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Acta de cierre del proceso.	Octubre 22 de 2026 hasta las 08:10 am	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Verificación de requisitos y evaluación de las propuestas jurídicas y técnicas.	Octubre 23 de 2026 hasta las 02:00 pm	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación del informe de evaluación preliminar	Octubre 23 de 2026 a las 5:00 pm	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Traslado evaluación preliminar	Hasta el Octubre 28 de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Término para subsanar requisitos	Hasta el Octubre 28 de 2026 a las 5:00 p.m	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Respuesta subsanaciones y/o observaciones al informe de evaluación	Hasta el 29 de octubre de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Publicación Acto Administrativo de adjudicación o de Declaratoria de Desierto.	30 de octubre de 2026	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Firma del Contrato.	Dentro de los tres (3) días siguientes	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Entrega de las garantías de ejecución del contrato	Dentro de los tres (3) días siguientes	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii
Aprobación de las garantías de ejecución del contrato.	Dentro de los tres (3) días siguientes	SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/secop/consulte-en-el-secop-ii

13. FORMA DE CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO:

De acuerdo al Decreto 1082 de 2015, los interesados en el proceso, las veedurías ciudadanas así como el público en general, podrán consultar y descargar todos los documentos del presente proceso en el sitio web www.colombiacompra.gov.co/ e ingresando al www.colombiacompra.gov.co/es/procesos-de-contratacion, secop II.

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual el **MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO**, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de

contratación. Igualmente, corresponderá al proponente la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, según la asignación de costos prevista en los presentes Pliegos de Condiciones, para lo cual se recomienda a los proponentes obtener asesoría calificada.

San Jerónimo, octubre de 2026.

DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO
Alcalde
Municipio de San Jerónimo

Proyectó:	Revisó:	Aprobó:
Carmen Berrio Mona Profesional universitario	Maria Adelaida Sierra Restrepo Abogada Asesora de contratación	LAURA MARCELA GONZÁLEZ LÓPEZ Secretaria de Salud y Protección Social