**ALCALDÍA DE EL SANTUARIO – ANTIOQUIA**
**SECRETARÍA DE EDUCACION**

**PLIEGOS DE CONDICIONES DEFINITIVO**
**SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N.° 004-2026**

**OBJETO**: **"INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO- ANTIOQUIA, NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026-2".**

El Programa de Alimentación Escolar - PAE se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 16432 de octubre de 2015 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional -MEN.

## CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con el inciso tercero del Artículo 66 de la Ley 80 de 1.993 y el numeral 5 del artículo 24 del decreto 1510 de 2013, el Municipio de El Santuario invita a las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual suministrará la información y documentación requerida en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) a través del Portal Único de Contratación.

## ANEXOS TECNICOS

1. Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 y/o las normas que lo deroguen modifiquen o sustituyan.
2. Que la Resolución 404 de 2024, expedida por la UApA, modificó los numerales 3.2 y 3.3 del anexo técnico administrativo y financiero que hace parte integral de la Resolución 0003 de 2026.
3. Que, con el fin de fortalecer los procesos a cargo de las Entidades Territoriales y avanzar en el mejoramiento continuo de la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se hace necesaria la actualización de los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas adoptados mediante la Resolución 335 de 2021, armonizando las disposiciones vigentes y articulando en un solo instrumento normativo la modalidad de atención en receso estudiantil prevista en la Resolución 421 de 2023, el modelo de atención para sedes rurales dispersas establecido en la Resolución 374 de 2024, así como las modificaciones introducidas por la Resolución 404 de 2024 al anexo técnico administrativo y financiero de la Resolución 335 de 2021
4. **Resolución 0003 del 07 de enero de 2026.**
5. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social
6. Decreto 3075 de 1997
7. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social.
8. Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
9. Relación Número de Manipuladoras por Establecimiento Educativo y tiempos de contrato.
10. Distribución de cupos por establecimiento educativo.
11. Convenio interadministrativo N° 4600019384 firmado entre Gobernación de Antioquia y Municipio de Santuario.
12. Ciclos de menú

13. Formatos para diligenciar durante la ejecución del contrato.
14. Distribución de Gas

**CAPITULO 1**

## 1. INFORMACIÓN GENERAL

La información contenida en este pre pliego de condiciones sustituye totalmente cualquier otra que el Municipio de El Santuario o sus representantes pudieran haber suministrado en forma preliminar a los proponentes interesados en esta licitación.

En la propuesta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en este pre pliego de condiciones. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y, por lo tanto, prevalecerán las disposiciones respectivas contenidas en este documento.

## 2. CRONOGRAMA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, **LA ENTIDAD** pública en la página web del SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre y la dirección de la Entidad, el lugar físico o electrónico donde pueden consultarse el Pliego de Condiciones, los estudios y documentos previos, y el cronograma, entre otros aspectos

**PARAGRAFO:** De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1., parágrafo segundo, del Decreto 1082 de 2015, "*La entidad estatal puede expedir Adendas para modificar el cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato*." Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en el presente Pliego de Condiciones.

## 3. PUBLICACIÓN DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.3 y 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015; el proyecto de pliego de condiciones se publica con cinco (05) días hábiles de antelación a la fecha del acto que ordena la apertura del presente proceso, a partir de la fecha estipulada en el cronograma del presente proceso.

Durante este término, los posibles oferentes y la ciudadanía en general, podrán formular observaciones a los mismos, las cuales deberán radicarse en la página web del SECOP II, indicando la dirección, correo electrónico y número telefónico del interesado, indicando con claridad que se trata de observaciones a este proceso contractual.

## 4. PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el pliego de condiciones definitivo se publicará en la página web del SECOP II, a partir de la fecha estipulada en el cronograma del presente proceso.

El pliego de condiciones definitivo podrá incluir los temas planteados en las observaciones presentadas al proyecto de pliego siempre que se estimen relevantes. En todo caso, la aceptación o rechazo de las observaciones se hará de manera motivada, para lo cual la entidad agrupará aquellas de naturaleza común.

La información contenida en este pre pliego de condiciones sustituye totalmente cualquier otra que el municipio o sus representantes pudieran haber suministrado en forma preliminar a los proponentes en este proceso de selección.

El proponente podrá solicitar por escrito las aclaraciones al pliego de condiciones que considere necesarias hasta el plazo que se indica en el pliego, para recibir respuesta, también por escrito, antes de dicha fecha.

El Decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.1.2.2.1 establece que:

> "*La entidad estatal podrá modificar los pliegos de condiciones a través de adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. La Entidad Estatal puede expedir Adendas para modificar el Cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.*
> *La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación, salvo en la licitación pública pues de conformidad con la ley la publicación debe hacerse con tres (3) días de anticipación*."

Las consultas y solicitudes de aclaraciones podrán radicarse en la plataforma del SECOP II, indicando para ello los requisitos mínimos contenidos en el artículo 5° del Código Contencioso Administrativo a saber: 1. Designación de la autoridad a la que se dirigen, 2. Nombres y apellidos completos del solicitante y de su representante o apoderado si es el caso con indicación del documento de identidad y la dirección, 3. El objeto de la petición, 4. Razones en que se apoya, 5. Relación de documentos que se acompañan y firma del peticionario cuando fuere necesario, pues en caso contrario no generarán para el municipio la obligación de contestarlas antes del cierre del proceso, para dar respuesta a las observaciones presentadas al pliego de condiciones definitivo. Las respectivas respuestas serán publicadas en la plataforma del SECOP II.

La solicitud y respuesta a las aclaraciones no producirán efecto suspensivo sobre el plazo de presentación de las ofertas.

En todo caso, cualquier modificación al pliego de condiciones definitivo se hará mediante adenda. Ninguna aclaración o respuesta verbal podrá afectar los términos y condiciones del presente pliego y sus efectos serán meramente interpretativos.

De conformidad con el parágrafo 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el derecho a participar en el presente proceso de selección es gratuito.

## 5. APERTURA DE LA CONVOCATORIA

El Municipio, de acuerdo con el cronograma del proceso, dará apertura al proceso de Subasta Inversa a través de Resolución motivada, de conformidad con lo establecido por el artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, la cual será publicada en la plataforma del SECOP II, junto con el Pliego de Condiciones Definitivo.

En la propuesta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en este pliego de condiciones. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y, por lo tanto, prevalecerán las disposiciones respectivas contenidas en este documento.

## 6. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió el pliego de condiciones y todos los documentos de la licitación, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza de los trabajos, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente, y que además, se acoge a los preceptos dictados por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias.

Las aclaraciones y respuestas a las observaciones presentadas por los proponentes durante el proceso de selección tendrán únicamente valor interpretativo.

El hecho de que el proponente no se informe y documente debidamente sobre los detalles y condiciones bajo los cuales serán ejecutados los trabajos objeto de la presente licitación, no se considerará como excusa válida para la futura formulación de eventuales reclamaciones.

## 7. OBJETO DEL CONTRATO

**OBJETO: "INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO- ANTIOQUIA, NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026-2"**

Según lo establecido en los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar –PAE- establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - Que la Resolución 404 de 2024, expedida por la UApA, modificó los numerales 3.2 y 3.3 del anexo técnico administrativo y financiero que hace parte integral de la Resolución 0003 de 2026.

Que, con el fin de fortalecer los procesos a cargo de las Entidades Territoriales y avanzar en el mejoramiento continuo de la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se hace necesaria la actualización de los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas adoptados mediante la Resolución 0003 de 2026 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes, bajo cualquiera de las modalidades establecidas, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de las políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción escolar, y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas y adolescentes y jóvenes matriculados oficialmente en el SIMAT.

Que, con el propósito de dotar al Programa de Alimentación Escolar de un marco normativo unificado, claro y coherente, que asegure eficiencia, calidad y pertinencia cultural en su operación y garantice los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del sistema educativo oficial, así como de armonizar los modelos de atención del Programa frente a las particularidades de la población del segundo ciclo de la educación inicial, se expiden los presentes Lineamientos Técnicos-Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas.

## 8. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Teniendo en cuenta las necesidades del municipio de El Santuario referentes a la prestación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, a continuación se describen las especificaciones técnicas a tener en cuenta para la entrega de **35.750** raciones sin superar **3.250** raciones diarias, realizando la entrega del suministro de un complemento alimentario bajo cualquiera de las

modalidades establecidas para Ración preparada en sitio, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de las políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción escolar y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas y adolescentes y jóvenes matriculados oficialmente en el SIMAT.

La entrega se realizará semanalmente con distribución por 3 entregas, durante **11** días calendario escolar durante la vigencia **2026-2**, según lo establecido en los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar –PAE- establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UAPA en las **Resolución No. 0003 DEL 07 DE ENERO 2026** "Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes, incluida la minuta alimentaria aprobada por la gobernación de Antioquia, garantizando oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos.

**VIVERES PAE RACION PREPARADA EN SITIO GRAMOS DIA NIÑO**

| PRODUCTO | PRESENTACION | GRAMO POR NIÑO /DIA |
|---|---|---|
| LECHE EN POLVO | bolsa x 380 gr | 15 |
| ARROZ | bolsa x 500 gr | 40 |
| ACEITE VEGETAL | frco x 500cc | 18 |
| HARINA DE MAIZ | bolsa x 500 gr | 50 |
| HARINA DE TRIGO | bolsa x 500 gr | 10 |
| PASTA CORTA | bolsa x 250 gr | 20 |
| COCOA EN POLVO SIN AZUCAR | paquete x 250 gr | 5 |
| PANELA | x 1000gr | 9 |
| AZUCAR | bolsa x 1000 gr | 9 |
| CANELA POLVO | paquete x 20gr | 0,1 |
| AVENA EN HOJUELA | bolsa x 200 gr | 10 |
| AVENA MOLIDA | bolsa x 200 gr | 10 |
| GALLETA SAL TIPO CRAKER | paquete x 425gr | 20 |
| PAN TAJADO | paquete x 400gr | 44 |
| PAN REDONDO | Unidad x 20gr | 20 |
| PAN TIPO HAMBURGUESA | unidad x 50gr | 50 |
| MARGARINA SUAVE DE MESA | paquete x 250gr | 6 |
| FRIJOL | bolsa x 500 gr | 20 |
| LENTEJA | bolsa x 500 gr | 30 |
| AHUYAMA | Bolsa x 500 | 15 |
| PAPA COMUN O CAPIRA | x 1000 gr | 250 |
| PAPA CRIOLLA CON CASCARA | x 1000 gr | 80 |
| PLATANO HARTON MADURO | x 1000 gr | 70 |
| PLATANO HARTON VERDE | X 1000 gr | 15 |
| PASTA TIPO SPAGUETTI | x 250 gr | 25 |
| GUINEO | x 1000 gr | 140 |
| YUCA | x 1000 gr | 60 |
| ZANAHORIA | x 1000 gr | 25 |
| TOMATE ALIÑO | x 1000 gr | 25 |
| PIMENTON | x 1000 gr | 5 |

| | | |
|---|---|---|
| AJO | x 1000 gr | 0,1 |
| OREGANO SECO | paquete x 20 gr | 0,1 |
| LAUREL SECO | paquete x 20 gr | 0,1 |
| ALBAHACA | paquete x 20 gr | 0,1 |
| PAPRIKA | paquete x 20 gr | 0,1 |
| CURCUMA | paquete x 20 gr | 0,2 |
| ACHIOTE (POLVO) | paquete x 20 gr | 0,1 |
| TOMILLO | paquete x 20 gr | 0,1 |
| CEBOLLA JUNCA | x 1000 gr | 10 |
| CEBOLLA CABEZONA | x 1000 gr | 10 |
| CILANTRO | x 1000 gr | 0,5 |
| ESPINACA | x 500 gr | 5 |
| CREMA DE LECHE | X 1000gr | 5 |
| QUESO BLANCO O CAMPESINO | x 200 gr | 50 |
| QUESO TIPO MOZARELA | X 200 gr | 15 |
| HUEVO TIPO A | x 55 gr | 55 |
| CARVE | caja x 125gr | 15 |
| CARNE DE RES MAGRA | x 500gr | 60 |
| CARNE DE CERDO MAGRA | x 500gr | 60 |
| SAL YODADA | x 1000gr | 1 |
| CEREAL DE MAIZ NO AZUCARADO | bolsa x 200gr | 30 |
| YOGUR | bolsa x 200 gr | 200 |
| FRUTA BANANO | X 1000 gr | 80 |
| HABICHUELA | X 1000 gr | 30 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 1 LUNES (murrapo) | x 1000gr | 180 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 1 MARTES (GUAYABA) | x 1000gr | 180 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 2 JUEVES | x 1000gr | 360 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 2 MIERCOLES (PAPAYA) | x 1000gr | 180 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 1 MIÉRCOLES (PIÑA OROMIEL) | x 1000gr | 180 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 2 M (mango Pintón) | x 1000gr | 90 |
| FRUTA ENTERA GRUPO 2 MARTES (papayuela) | x 1000gr | 90 |
| FRUTA JUGO GRUPO 1 JUEVES (GUAYABA DULCE) | x 1000gr | 120 |
| FRUTA JUGO GRUPO 2 LUNES (manzana) | x 1000gr | 60 |

**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 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **CHOCOLATE CON LECHE** | **Servido 220 ml** | **Medida Casera** | **AGUA DE PANELA CON LECHE** | **Servido 220 ml** | **Medida Casera** | **BEBIDA CHOCOLATADA** | **Servido 220 ml** | **Medida Casera** | **AVENA FRÍA CON LECHE** | **Servido 220 ml** | **Medida Casera** | **SORBETE DE FRUTA** | **Servido 220ml** | **Medida Casera** |
| **LACTEOS** | Leche entera en polvo | 15 | 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 95** | **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 160** | **Medida Casera** | **AREPA ASADA** | **Servido 80** | **Medida Casera** | **PAN HAMBURGUESA** | **Servido 200ml** | **Medida Casera** |
| | Zanahoria | 30 | 1 torta | Yuca | 60 | 1/3 taza | Arroz | 40 | 2/3 taza | Harina de maiz | 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) | 15 | 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 | |
| | | | | Ajo | 0,5 | | | | | | | | Aceite vegetal | 9 | 1/3 taza |
| | | | | Aceite vegetal | 2 | | | | | | | | Sal yodada | 0,5 | |
| | | | | Sal yodada | 0,5 | | | | | | | | Paprika | 0,05 | 0 |
| **FRUTA** | | | | **FRUTA ENTERA** | **Servido 130 ml** | **Medida Casera** | | | | **FRUTA ENTERA** | **Servido 130** | **Medida Casera** | | | |
| | | | | Fruta grupo N°1 | 180 | 1/2 taza | | | | Fruta grupo N°3 | 180 | 1/2 taza | | | |

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

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

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

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

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

**SEMANA No. 2**

| COMPONENTES | MENÚ No. 6 | | | MENÚ No. 7 | | | MENÚ No. 8 | | | MENÚ No. 9 | | | MENÚ No.10 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LÁCTEO | SORBETE DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera | AGUA DE PANELA CON LECHE | Servido 220 ml | Medida Casera | BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE | Servido 220 ml | Medida Casera | SORBETE DE FRUTA | Servido 220 ml | Medida Casera | BEBIDA CHOCOLATADA | Servido 220 ml | Medida Casera |
| | Fruta de temporada | 60 | 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 | 5 | |
| | 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 |
| | Proteína 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 | 1/2 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 | Plátano hartón maduro | 50 | 2 tajadas | Cilantro | 0,5 | | Aceite vegetal | 3 | | GALLETAS DE SODA | Servido 8 | Medida Casera |
| | Papa criolla | 80 | 2 1/2 cucharadas | Aceite vegetal | 2 | | PURÉ DE PAPA CAPIRA | Servido 60 | Medida Casera | Sal yodada | 0,5 | | 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 | | Fríjol | 20 | 1/3 taza | Ajo | 0,5 | | Laurel seco | 0,1 | | | | |
| | | | | Agua | 80 | | Sal yodada | 0,5 | | Orégano seco | 0,1 | | | | |
| | | | | Ahuyama | 20 | | Margarina suave de mesa | 10 | | Albahaca | 0,1 | | | | |
| | | | | Tomate chonto | 20 | | | | | Pasta tornillo | 20 | | | | |
| | | | | Cebolla junca | 8 | | | | | Agua | 125 ml | | | | |
| | | | | Aceite vegetal | 2 | | | | | Sal yodada | 0,5 | | | | |
| | | | | Zanahoria | 20 | | | | | CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO | Servido 70 | Medida Casera | | | |
| | | | | Paprika | 0,1 | | | | | Plátano hartón maduro | 70 | 2 croquetas | | | |
| | | | | Sal yodada | 0,5 | | | | | Harina de trigo fortificada | 10 | | | | |
| | | | | | | | | | | Azúcar refinada | 1 | | | | |
| | | | | | | | | | | 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 | | **INDÍENA** | N/A |
| | **COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA** | | N/A | | |
| **ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO** | ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE | | | | |

**SEMANA No. 3**

| COMPONENTES | MENÚ No. 11 | | | MENÚ No. 12 | | | MENÚ No. 13 | | | MENÚ No. 14 | | | MENÚ No. 15 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LÁCTEO | **BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE** | **Servido 220** | **Medida Casera** | **SORBETE DE FRUTA** | **Servido 220** | **Medida Casera** | **BEBIDA CHOCOLATADA** | **Servido 220** | **Medida Casera** | **AGUA DE PANELA CON LECHE** | **Servido 220** | **Medida Casera** | **SORBETE DE FRUTA** | **Servido 220** | **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 |
| | Avena en hojuelas | 10 | | Fruta de cosecha | 60 | | Cocoa en polvo sin azúcar | 5 | | Panela | 9 | | Fruta de cosecha | 60 | |
| | Agua | 200 ml | | Azúcar refinada | 9 | | Panela | 9 | | Agua | 200 ml | | Azúcar refinada | 9 | |
| | Azúcar refinada | 9 | | Agua | 200 ml | | Agua | 200 ml | | | | | Agua | 200 ml | |
| PROTEÍCO | **CARNE DE CERDO CON VEGETALES** | **Servido 90** | **Medida Casera** | **CARNE DE RES ESTOFADA** | **Servido 90** | **Medida Casera** | **HUEVO FRITO** | **Servido 46** | **Medida Casera** | **CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA** | **Servido 80** | **Medida Casera** | **HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA** | **Servido 60** | **Medida Casera** |
| | Carne de cerdo | 60 | 1/3 taza | Carne de res | 60 | 1/3 taza | Huevo de gallina Tipo A | 55 | 1 huevo | Carne de res | 30 | 1/3 taza | Huevo de gallina Tipo A | 55 | 1/5 taza |
| | Ahuyama | 50 | | papa capira | 50 | | Aceite vegetal | 5 | | Proteína 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** | **Servido 80** | **Medida Casera** | Agua ( coccion de la carne) | 80 | | Aceite vegetal | 3 | |
| | Aceite vegetal | 3 | | Zanahoria | 35 | | | | | Tomate chonto | 25 | | Sal yodada | 0,2 | |
| | Sal yodada | 0,2 | | Ajo | 0,5 | | Lentejas | 20 | | Zanahoria | 18 | | | | |
| | Tomate chonto | 18 | | Agua | 200 ml | | papa capira | 18 | | Cebolla cabezona | 12 | | | | |
| | | | | Cilantro | 0,5 | | Agua | 125 ml | | Ajo | 0,5 | | | | |
| | | | | Aceite vegetal | 5 | | Zanahoria | 18 | | Orégano seco | 0,1 | | | | |
| | | | | Sal yodada | 0,5 | | Tomate chonto | 18 | | Laurel seco | 0,1 | | | | |
| | | | | | | | Cebolla cabezona | 12 | | Aceite vegetal | 2 | | | | |
| | | | | | | | Ajo | 0,5 | | | | | | | |
| | | | | | | | Sal yodada | 0,2 | | | | | | | |
| CEREAL | **AREPA ASADA** | **Servido 40** | **Medida Casera** | **ARROZ CON CABELLO DE ANGEL** | **Servido 100** | **Medida Casera** | **ARROZ BLANCO** | **Servido 80** | **Medida Casera** | **PASTA CORTA** | **Servido 40** | **Medida Casera** | **ARROZ ROJO** | **Servido 80** | **Medida Casera** |
| | Harina de maiz | 40 | 1 arepa | Arroz | 40 | 1/2 taza | Arroz | 40 | 1/2 taza | Pasta corta | 20 | 1/4 taza | Arroz | 40 | 1/2 taza |
| | Margarina suave de mesa | 10 | | Agua | 110 | | Agua | 100 ml | | Orégano seco | 0,05 | | Agua | 110 ml | |
| | Sal yodada | 0,2 | | Fideo (Cabello de ángel) | 10 | | Aceite vegetal | 3 | | Tomillo | 0,05 | | Pimentón | 30 | |
| | | | | Aceite vegetal | 5 | | Sal yodada | 0,5 | | Aceite vegetal | 2 | | Achiote (Polvo) | 0,1 | |
| | | | | Sal yodada | 0,5 | | | | | Sal yodada | 0,2 | | Aceite vegetal | 1 | |
| | | | | | | | | | | **TAJADAS DE PLÁTANO MADURO** | **Servido 60** | **Medida Casera** | Sal yodada | 0,2 | |
| | | | | | | | | | | | | | **PAPA CAPIRA CON ROMERO** | **Servido 60** | **Medida Casera** |
| | | | | | | | | | | Platano hartón maduro | 70 | 2 tajadas | Papa capira | 70 | 1/4 taza |
| | | | | | | | | | | Aceite vegetal | 8 | | Aceite vegetal | 5 | |
| | | | | | | | | | | | | | Sal yodada | 0,2 | |
| | | | | | | | | | | | | | Romero | 0,2 | |
| FRUTA | **FRUTA ENTERA** | **Servido 130** | **Medida Casera** | | | | | | | **FRUTA ENTERA** | **Servido 130** | **Medida Casera** | | | |
| | Fruta grupo N°2 | 180 | 1 taza | | | | | | | Fruta grupo N°1 | 180 | 1/2 taza | | | |

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

**FIRMA**

**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 | 1 vaso | BEBIDA CHOCOLATADA | 220 | 1 vaso | BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE | 220 | 1 vaso | SORBETE DE FRUTA | 220 | 1 vaso | AGUA DE PANELA CON LECHE | 220 | 1 vaso |
| | Leche entera en polvo | 15 | | Leche entera en polvo | 15 | | Leche entera en polvo | 15 | | Leche entera en polvo | 15 | | Leche entera en polvo | 15 | |
| | Panela | 9 | | Cocoa en polvo sin azúcar | 5 | | Avena en hojuelas | 10 | | Fruta de cosecha | 60 | | Panela | 9 | |
| | Agua | 200 ml | | Panela | 9 | | Agua | 200 ml | | Azúcar refinada | 9 | | Agua | 200 ml | |
| | | | | Agua | 200 ml | | Azúcar refinada | 9 | | Agua | 200 ml | | | | |
| PROTEÍCO | GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA | 100 | 1/2 taza | HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO | 90 | 1/3 taza | CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO | 60 | 1/3 taza | CARNE DE CERDO SALTEADA | 75 | 1/4 taza | HUEVO CON GUISO | 70 ml | 1/4 taza |
| | Carne de cerdo | 60 | | Huevo de gallina tipo A | 55 | | Carne de res | 60 | | Carne de cerdo | 60 | | Huevo de gallina Tipo A | 55 | |
| | Papa capira | 80 | | Plátano hartón maduro | 40 | | Agua | 200 ml | | Cebolla cabezona | 18 | | Cebolla cabezona | 18 | |
| | Pimentón | 10 | | Aceite vegetal | 5 | | Pimentón | 15 | | Ajo | 0,5 | | Tomate chonto | 18 | |
| | Cebolla cabezona | 10 | | Sal yodada | 0,5 | | Cebolla cabezona | 10 | | Agua | 5 ml | | Ajo | 0,5 | |
| | Ajo | 0,5 | | | | | Ajo | 0,5 | | Aceite vegetal | 3 | | Tomillo | 0,1 | |
| | Paprika | 0,1 | | | | | Paprika | 0,1 | | Orégano seco | 0,05 | | Paprika | 0,1 | |
| | Laurel seco | 0,2 | | | | | Tomillo | 0,1 | | Sal yodada | 0,2 | | Sal yodada | 0,5 | |
| | Aceite vegetal | 5 | | | | | Aceite vegetal | 3 | | | | | Aceite vegetal | 2 | |
| | Agua | 60 ml | | | | | Sal yodada | 0,5 | | | | | | | |
| | Sal yodada | 0,5 | | | | | Queso blanco o campesino | 15 | | | | | | | |
| CEREAL | ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA | 120 | 1/2 taza | ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA | | 1/3 taza | PATACONES | 120 | 2 patacones | ARROZ CON ZANAHORIA | 80 | 1/2 taza | ARROZ BLANCO | 110 | 1/2 taza |
| | Arroz | 40 | | Arroz | 40 | | Plátano hartón verde | 160 | | Arroz | 40 | | Arroz | 40 | |
| | Cebolla cabezona | 35 | | Cebolla cabezona | 15 | | Aceite vegetal | 10 | | Agua | 110 ml | | Agua | 100 ml | |
| | Ajo | 0,5 | | Aceite vegetal | 5 | | Sal yodada | 0,5 | | Zanahoria | 10 | | Aceite vegetal | 2 | |
| | Aceite vegetal | 5 | | Sal yodada | 0,5 | | | | | Aceite vegetal | 2 | | Sal yodada | 0,2 | |
| | Cúrcuma | 0,2 | | | | | | | | Sal yodada | 0,5 | | FRIJOLES GUISADOS | 80 | 1/3 taza |
| | Sal yodada | 0,5 | | | | | | | | PAPAS CON HOGAO | 65 | 1/5 taza | Frijol | 20 | |
| | Agua | 100 ml | | | | | | | | papa capira | 60 | | Agua | 80 ml | |
| | | | | | | | | | | Tomate chonto | 20 | | Zanahoria | 18 | |
| | | | | | | | | | | Cebolla cabezona | 12 | | Plátano hartón verde | 15 | |
| | | | | | | | | | | Aceite vegetal | 5 | | Tomate chonto | 18 | |
| | | | | | | | | | | Sal yodada | 0,5 | | Cebolla junca | 18 | |
| | | | | | | | | | | | | | Sal yodada | 0,2 | |
| | | | | | | | | | | | | | TAJADA DE MADURO | 80 | 2 tajadas |
| | | | | | | | | | | | | | Plátano hartón maduro | 50 | |
| | | | | | | | | | | | | | 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

Estos son los víveres de acuerdo a los ciclos de MENU, aprobados por la Gerencia MANA para Ración Preparada en Sitio, el costo ración niño día es de **$ 3 549** y hace parte de los **ANEXOS**. **Es de mencionarse que este costo ración lo determina la Gobernación de Antioquia.** Así mismo, se comparte **ANEXO,** el cual contiene la lista de intercambio de productos en caso de surgir eventualidades en la oferta de mercado que pueda surgir durante la ejecución del contrato.

El Valor Estimado de la ración alimentaria y por ende el Presupuesto Oficial, fue estimado teniendo en cuenta las minutas aprobadas por la Gobernación de Antioquia y el costo ración Vs el número de cupos a atender. En este sentido, la Gerencia de Seguridad Alimentaria realizó una investigación de mercado con anterioridad con la cual determinaron el costeo y la asignación de cantidades según los ciclos de menú que se especifican en el convenio y que se entregaran al contratista. Y a partir de los ciclos de menú la entidad territorial realizó cotizaciones en el mercado local para determinar el costo de los productos.

### 8.1. ALIMENTOS

Garantizar los insumos para la entrega del complemento alimentario para ración preparada en sitio, de acuerdo a los cupos en los 31 establecimientos educativos, tanto de la zona urbana como rural, bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

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

Para todos los efectos entiéndase que la atención de la prestación del servicio estará acorde con los días de calendario escolar en cada entidad territorial.

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 de acuerdo con la **RESOLUCIÓN No. 003 DEL 07 DE ENERO DE 2026,** compartida en el **ANEXO**, así mismo entregar productos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social- **ANEXO** del estudio previo y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Comprar los alimentos en las marcas que correspondan según el listado de marcas autorizado por la Gobernación de Antioquia, completar o reemplazar oportunamente los alimentos en los establecimientos educativos en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.

Dar cumplimiento a la adquisición de alimentos, provenientes de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones legalmente constituidas, para la ejecución del programa PAE cumpliendo las disposiciones establecidas en la **Ley 2046 de 6 de agosto de 2020** que establece lo siguiente:

*…" ARTÍCULO 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y Comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*
*a. Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo* ***del 30%*** *del valor*

*total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. Que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el Decreto 248 del 9 de marzo de 2021, que señala a las diferentes Entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales*. Para ello deberá diligenciar el formato establecido por el departamento de Antioquia.

### 8.2. 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 **ANEXO** y la Resolución 2674 de 2013 **ANEXO** del estudio previo.

La Bodega de Almacenamiento, deberá contar con: **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.**

**Nota:** A fin de cumplir con el requisito técnico habilitante, el oferente deberá tener la bodega en los municipios del Área Metropolitana del del Valle de Aburra, o municipios del oriente cercano ( El Retiro, La Ceja, Guarne, Rionegro, San Vicente, El Carmen de Viboral, Marinilla, El Santuario, Cocorná, Peñol.

### 8.3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se debe realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura y circulación del aire que requiera el alimento, estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, debe llevar un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.
3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la bodega o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin, este lugar debe identificarse claramente. Estos

productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para la preparación de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la bodega, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.
8. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación se lo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

## 8.4. TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS

Garantizar el transporte de los insumos necesarios para la preparación y entrega de los complementos alimentarios en los 31 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 **ANEXO** del estudio previo 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.

**NOTA**: Deberá de hacerse entrega de los víveres y demás implementos sin excepción alguna directamente en cada unidad aplicativa, por lo que el contratista tendrá que prever en cada ruta el transporte necesario de acuerdo con la condición de la vía.

A continuación, se relaciona la distancia entre el parque principal y los establecimientos educativos en kilómetros:

| N° | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | DIRECCION | DISTANCIA EN KMS |
|---|---|---|---|
| 1 | IE SEDE MERCEDES SANIN CANO | KR 59 N° 45 87 | -------- |
| 2 | IE PBRO LUIS RODOLFO GOMEZ RAMIREZ | KR 59 N° 45 87 | -------- |
| 3 | IE SEDE EUSEBIO MARIA GOMEZ | CL 45 N° 42A-15 | -------- |
| 4 | IE TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA | CL 45 N° 42A-15 | -------- |
| 5 | C.E R POTRERITO | VEREDA POTRERITO | 7,1 |
| 6 | C.E R ALDANA | VEREDA ALDANA | 7 |
| 7 | C.E R LOURDES | VEREDA LOURDES | 4,6 |
| 8 | C.E R EL MORRO | VEREDA EL MORRO | 7,4 |
| 9 | C.E R LAS LAJAS | VEREDA LAS LAJAS | 6,2 |
| 10 | I.E COLEGIO PBRO JESUS ANTONIO GOMEZ | VEREDA EL CARMELO | 8,4 |
| 11 | C.E R I SAN EUSEBIO | VEREDA SAN EUSEBIO | 13 |
| 12 | C.E.R. BODEGUITAS | VEREDA BODEGUITAS | 3,5 |
| 13 | C. E. R. EL SALTO | VEREDA EL SALTO | 4,8 |
| 14 | C. E. R. PAVAS | VEREDA PAVAS | 2,9 |
| 15 | C. E. R. TENERIA | VEREDA TENERIA | 1,2 |
| 16 | C. E. R. LA AURORA | VEREDA LA AURORA | 5,4 |
| 17 | IR MONSEÑOR FRANCISCO LUIS GOMEZ GOMEZ | VEREDA VARGAS | 5 |
| 18 | C. E. R. ALTO DEL PALMAR | VEREDA ALTO DEL PALMAR | 6,1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | C. E. R. SAN MATIAS | VEREDA SAN MATIAS | 9 |
| 20 | C. E. R. EL SOCORRO | VEREDA EL SOCORRO | 7,9 |
| 21 | C. E. R. VALLE DE LUNA | VEREDA VALLE LUNA | 15,6 |
| 22 | C. E. R. CAMPO ALEGRE | VEREDA CAMPO ALEGRE | 16,1 |
| 23 | C. E. R. GUADUALITO | VEREDA GUADUALITO | 16,1 |
| 24 | C. E. R. PORTACHUELO | VEREDA PORTACHUELO | 2,9 |
| 25 | C. E. R. PALMARCITO | VEREDA PALMARCITO | 5,8 |
| 26 | C. E. R. LAS PALMAS | VEREDA LAS PALMAS | 10,9 |
| 27 | C. E. R. LA PAZ | VEREDA LA PAZ | 9,2 |
| 28 | C. E. R. LUIS PINEDA JIMENEZ | VEREDA LA SERRANIA | 6,5 |
| 29 | C. E. R. MORRITOS | VEREDA MORRITOS | 8,2 |
| 30 | IR JOSE IGNACIO BOTERO PALACIO | VEREDA VALLE MARIA | 3,8 |
| 31 | C. E. R. TENERIA 2 | VEREDA BODEGAS | 4,3 |

**DISTRIBUCION DE CUPOS 2026-2**

| N° | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | CUPOS ASIGNADOS |
|---|---|---|
| **1** | I.E SEDE MERCEDES SANIN CANO- CLARA ZULUAGA | **610** |
| **2** | I.E PBRO LUIS RODOLFO GOMEZ RAMIREZ | **271** |
| **3** | I.E SEDE EUSEBIO MARIA GOMEZ | **620** |
| **4** | I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA | **310** |
| **5** | I.E COLEGIO PBRO JESUS ANTONIO GOMEZ | **185** |
| **6** | C.E R POTRERITO | **15** |
| **7** | C.E R ALDANA | **30** |
| **8** | C.E R LOURDES | **20** |
| **9** | C.E R EL MORRO | **15** |
| **10** | C.E R LAS LAJAS | **20** |
| **11** | C.E R SAN EUSEBIO | **15** |
| **12** | I.R MONSEÑOR FRANCISCO LUIS GOMEZ GOMEZ | **84** |
| **13** | C.E.R. BODEGUITAS | **33** |
| **14** | C. E. R. EL SALTO | **15** |
| **15** | C. E. R. PAVAS | **62** |
| **16** | C. E. R. TENERIA 1 | **30** |
| **17** | CER LA TENERIA 2 (BODEGAS) | **30** |
| **18** | C. E. R. LA AURORA | **37** |
| **19** | I.E.R JOSE IGNACIO BOTERO PALACIO | **220** |
| **20** | C. E. R. ALTO DEL PALMAR | **35** |
| **21** | C. E. R. SAN MATIAS | **85** |
| **22** | C. E. R. EL SOCORRO | **20** |
| **23** | C. E. R. VALLE DE LUNA | **18** |
| **24** | C. E. R. CAMPO ALEGRE | **65** |
| **25** | C. E. R. GUADUALITO | **15** |

| | | |
|---|---|---|
| **26** | C. E. R. PORTACHUELO | **25** |
| **27** | C. E. R. PALMARCITO | **25** |
| **28** | C. E. R. LAS PALMAS | **20** |
| **29** | C. E. R. LA PAZ | **30** |
| **30** | C. E. R. LUIS PINEDA JIMENEZ | **40** |
| **31** | C. E. R. MORRITOS | **30** |
| **32** | IER MARIA DEL ROSARIO (COREDI) | **220** |
| **TOTAL CUPOS:** | | **3.250** |

**La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos.**

A. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

B. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor. Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.

C. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

D. Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.

E. Garantizar la cadena de frío de los alimentos que así lo requieren, por medio de un sistema de entrega que mantenga la temperatura indicada durante el proceso de entrega.

F. La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. El vehículo transportador debe contar con concepto sanitario favorable y leyenda de transporte de alimentos.

**8.5 REQUISITOS DE DOS VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION**

**El Proponente deberá tener disponibilidad de mínimo 2 vehículos 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.

### 8.6. RECURSO HUMANO

Se debe contar con el recurso humano suficiente y cualificado para la oportuna y adecuada entrega de hasta **3250** diarias de acuerdo al número de cupos en cada uno de los 32 establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso y aportar las evidencias de la cobertura en seguridad social o póliza y el respectivo pago por el servicio prestado de todo el personal que interviene en el desarrollo del programa.

**Nota: Deben enviarse las hojas de vida con los certificados correspondientes, que verifique el cumplimiento de los requisitos para realizar esta actividad.**

#### 8.6.1. 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 dieciocho (18) meses de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia como supervisor o coordinador de 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 (COPNIA) o el que aplique.

#### 8.6.2. Apoyo Operativo de Campo:

Tecnólogo en alimentos con un (01) año de experiencia contada a partir del grado en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares. para realizar entre otras visitas de seguimiento y acompañamiento a los establecimientos educativos para verificar cumplimiento del desarrollo del servicio (cumplimiento del ciclo de menú, control diario de raciones, instalaciones, dotación, buenas prácticas de manufactura, almacenamiento, implementación plan de saneamiento básico, así como resolver dificultades operativas del programa con respecto a los insumos para la preparación de las raciones y el manejo del personal requerido) garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente; realizar visitas de seguimiento y acompañamiento a la bodega de almacenamiento de alimentos con el fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias según Resolución 2674 de 2013. **ANEXO**, Del estudio previo y gestionar según lo encontrado en las visitas los recursos necesarios para el adecuado y oportuno funcionamiento del programa.

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

-Hoja de vida.
-Certificados de experiencia.
-Certificado de estudios como Tecnólogo en alimentos, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
-Tarjeta profesional.
-Certificado de antecedentes disciplinarios (Rethus) o el que aplique.

**8.6.3. <u>Apoyo logístico:</u>**

Tecnólogo y/o Ingeniero en gestión logística, con experiencia profesional específica, contada desde la expedición de la tarjeta profesional de mínimo: **Un (01) año** de experiencia en coordinaciones de operaciones logísticas como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar, a fin de satisfacer no solo la necesidad de la entidad, sino inclusive más importante, reducir el riesgo de incumplimiento de las obligaciones, máxime cuando se trata de proteger los derechos prevalentes de los niños, niñas y adolescentes, y los cuales tienen especial protección Constitucional, Legal y Jurisprudencial.

Quien será el encargado de la cadena de abastecimiento garantizando la calidad de la materia prima, su adecuado almacenamiento, aprovisionamiento, gestión de inventario, embalaje, rotación de los productos, cargue y transporte desde la bodega hasta el destino final; igualmente se encarga de la logística inversa hasta el lugar de origen, las rutas de distribución y es experto en bodegaje.

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

-Hoja de vida.
-Certificados de experiencia.
-Certificado de estudios como Tecnólogo o Ingeniero en gestión logística otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
-Tarjeta profesional en caso de que aplique
-Certificado de antecedentes disciplinarios en caso de que aplique.
-Certificado de vinculación laboral.

8.6.4. **<u>AUXILIARES ENTREGA DE VIVERES TRANSPORTE:</u>**

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 los 31 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. Todo el personal que intervenga en el proceso deberá estar contratado 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. Adicional deberá prestar el servicio de manera correcta y adecuada, garantizando el personal suficiente para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio.
5. 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:
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

### 8.6.5. MANIPULADORAS DE ALIMENTOS PARA PREPARACION EN SITIO

El operador deberá contratar el personal manipulador de alimentos necesario para la atención en las 31 unidades aplicativas en el municipio de El Santuario. El contratista podrá realizar la contratación del personal bajo la consideración de contrato por obra o labor determinada de conformidad con el artículo 197 del código sustantivo de trabajo.

**NOTA**: El operador deberá garantizar que el 100% del personal manipulador de alimentos contratado sea del municipio de El Santuario o haya sido residente del mismo en el último año.

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.

El contratista deberá realizar las labores administrativas necesarias para el cumplimiento del proceso precontractual y pos contractual. Deberá diligenciar los respectivos formatos de seguimiento al personal manipulador de alimentos contratado mes a mes, que contenga la información básica del proceso, pagos causados y pagos de seguridad social.

**Las manipuladoras de los alimentos tendrán derecho a las prestaciones de ley, de acuerdo a las normas legales vigentes, e igualmente a lo establecido en los lineamientos técnicos**

**del programa PAE. Además, se aclara que el operador deberá enviar al municipio el soporte de pago a la seguridad social, con las respectivas planillas.**

**NOTA:** El contratista deberá realizar los pagos en los plazos establecidos por la ley, en caso de que el contratista presente incumplimiento en el pago oportuno, los intereses generados por mora serán asumidos por el mismo, sin que haya cargo al recurso del contrato.

La relación del personal manipulador de alimentos versus el número de beneficiarios corresponde a 1 por cada 100 cupos a excepción de la modalidad de atención de PAE con enfoque diferencial que corresponde a 1 por cada 75 cupos de acuerdo con la Resolución 18858 de 2018.

Las horas día de acuerdo con el rango de cupos de cada sede, se proyecta así: 4 horas días (entre 1 y 40 cupos), 5 horas día (Entre 41 y 140 cupos), 7 horas día (Entre 141 y 500 cupos), 8 horas día (Por encima de 500 cupos).

La frecuencia de pagos a las manipuladoras de alimentos será quincenal. Respecto al valor de los salarios u honorarios este aspecto se deja claramente definido en las siguientes tablas, en base a esto se relacionan los valores a pagar teniendo como base el incremento al Salario Mínimo Legal Vigente.

La proyección se desarrolló teniendo en cuenta que la contratación del personal manipulador de alimentos deberá corresponder al tiempo de atención del calendario escolar, lo que contempla los siguientes aspectos:

- Pago de salario
- Pago de Prestaciones Sociales
- Pago de Seguridad Social (Régimen subsidiado en salud)

| **VARIABLES** | |
|---|---|
| **Descripción** | **Porcentaje** |
| % 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% |
| Cesantías día (8,33%) | 8,33% |
| Interés de Cesantías (1%) | 1% |
| Prima día (8,33%) | 8,33% |
| Vacaciones (4,17) | 4,17% |
| ARL (2,436%) Riesgo III | 2,436% |
| Salario Mínimo año 2026 | $ 1.750.905 |
| Auxilio transporte mes | $ 249.095 |
| Auxilio transporte día | $ 8.303 |
| Hora mes | 210 |
| Valor hora\Mes | $ 8.338,0 |
| Días mes | 30 |
| Otros* | 21,5% |

**Detalle Otros*:**

- Capacitaciones 4%
- Dotación 6% (gorro, tapabocas, uniforme, entre otros)
- Exámenes médicos 4%

- Elementos básicos protección personal 1% (delantal, manga térmica, guante de malla)
- Costo Operativos 6,5%

**Factores prestacionales:**

- Pensión: Empleador 8%. Empleado 4%
- Caja Compensación: Empleador
- Cesantías: Salario + Auxilio de transporte * Días laborados /360
- R Cesantías * días laborados *12%/360
- Prima: Salario + Auxilio de transporte * Días laborados /360
- Vacaciones: Salario * días laborados/720
- ARL Riesgo III: Empleado

Teniendo en cuenta lo establecido en el **CST en su Artículo 173**, Remuneración Numeral 5. Cuando la jornada de trabajo convenida por las partes, en días u horas, no implique la prestación de servicios en todos los días laborales de la semana, el trabajador tendrá derecho a la remuneración del descanso dominical en proporción al tiempo laborado.

Se contempla el día descanso remunerado de manera proporcional como se indica en la siguiente tabla:

| **Descanso día remunerado** | | |
|---|---|---|
| **Horas laborales** | **Factor Proporcional** | |
| 4 horas | $ 5.559,0 | Este valor se obtiene de multiplicar el número de horas laboradas por el valor de la hora SMMLV ($8.338,0) y dividir sobre 6 días laborales de la semana |
| 5 horas | $ 6.948,0 | |
| 6 horas | $ 8.338,0 | |
| 7 horas | $ 9.728,0 | |
| 8 horas | $ 13.341,0 | |

**Realizado este contexto se indica:**

A diferencia del convenio interadministrativo suscrito para la vigencia 2026-1, **no se contempla el día adicional por mes**.

Lo anteriormente expuesto, permitirá aunar esfuerzos para la conformación de la bolsa común con recursos para el financiamiento del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio.

Cada municipio, en ejercicio de su autonomía administrativa y contractual, determinará el mecanismo de operación y adelantará el proceso de selección correspondiente, de conformidad con el régimen de contratación aplicable.

**Para tener en cuenta:**

El artículo 1 de la Ley 2167 de 2021 exige la concurrencia efectiva, coordinada, articulada y conjunta de los recursos a cargo de la Nación, los departamentos, los distritos y los municipios para garantizar la prestación del PAE durante el ciento por ciento del calendario académico.

Por su parte, el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 dispone que el PAE puede financiarse con recursos de diferentes fuentes, entre ellas, la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones; otras participaciones del mismo sistema cuya destinación permita financiar el programa; recursos propios de las entidades territoriales, y las demás fuentes legalmente habilitadas.

De acuerdo con los numerales 3 y 4 del artículo 2.3.10.2.1 del Decreto 1075 de 2015, la ejecución de los recursos provenientes de las diferentes fuentes debe ser coordinada por las entidades

territoriales bajo el esquema de bolsa común, entendido como el mecanismo de ejecución unificada mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten coordinadamente sus recursos para alcanzar los objetivos comunes del programa mediante una ejecución articulada y eficiente.

La bolsa común no constituye una fuente presupuestal independiente, no confunde los aportes ni modifica su titularidad, origen o destinación legal. Su conformación permite articular los recursos disponibles, atender la cobertura y los días proyectados, evitar duplicidades, facilitar la trazabilidad de los aportes y realizar el seguimiento integral de la operación.

Finalmente, se comparte **ANEXO. Herramienta costeo manipuladoras.**

Como apoyo para la proyección presupuestal del costo de 1 manipuladora (Columna E) de acuerdo al número de horas (Columna F). Este se encuentra en secuencia por días calendario escolar desde 1 hasta 23 días.

## DISTRIBUCION DE CUPOS 2026-2

| | DANE | INSTITUCUIONES EDUCATIVAS | CUPOS | 4 HORAS | 5 HORAS | 6 HORAS | 8 HORAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | 10569700006902 | I.E SEDE MERCEDES SANIN CANO | **610** | | **2** | | **4** |
| **2** | 10569700006901 | I.E PBRO LUIS RODOLFO GOMEZ RAMIREZ | **271** | | | | **3** |
| **3** | 10569700007702 | I.E SEDE EUSEBIO MARIA GOMEZ | **620** | | **1** | | **5** |
| **4** | 10569700007701 | I.E. TECNICO INDUSTRIAL JOSE MARIA CORDOBA | **310** | | **1** | | **2** |
| **5** | 20569700014405 | C.E R POTRERITO | **15** | | **1** | | |
| **6** | 20569700014402 | C.E R ALDANA | **30** | **1** | | | |
| **7** | 20569700014406 | C.E R LOURDES | **20** | **1** | | | |
| **8** | 20569700014403 | C.E R EL MORRO | **15** | **1** | | | |
| **9** | 20569700014404 | C.E R LAS LAJAS | **20** | **1** | | | |
| **10** | 20569700014401 | I.E COLEGIO PBRO JESUS ANTONIO GOMEZ | **185** | | | | **2** |
| **11** | 20569700014407 | C.E R SAN EUSEBIO | **15** | **1** | | | |
| **12** | 20569700013606 | C.E.R. BODEGUITAS | **33** | **1** | | | |
| **13** | 20569700013603 | C. E. R. EL SALTO | **15** | **1** | | | |
| **14** | 20569700013602 | C. E. R. PAVAS | **62** | | | | **1** |
| **15** | 20569700013604 | C. E. R. TENERIA | **30** | **1** | | | |
| **16** | 20569700013607 | C. E. R. LA AURORA | **37** | **1** | | | |
| **17** | 20569700013601 | I.R MONSEÑOR FRANCISCO LUIS GOMEZ GOMEZ | **84** | | | | **1** |
| **18** | 20569700026808 | C. E. R. ALTO DEL PALMAR | **35** | **1** | | | |
| **19** | 20569700026806 | C. E. R. SAN MATIAS | **85** | | | **1** | |
| **20** | 20569700026807 | C. E. R. EL SOCORRO | **20** | **1** | | | |
| **21** | 20569700026804 | C. E. R. VALLE DE LUNA | **18** | **1** | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **22** | 2056970002680 3 | C. E. R. CAMPO ALEGRE | **65** | | | **1** | |
| **23** | 2056970002680 2 | C. E. R. GUADUALITO | **15** | | | **1** | |
| **24** | 2056970002681 0 | C. E. R. PORTACHUELO | **25** | | **1** | | |
| **25** | 2056970002680 9 | C. E. R. PALMARCITO | **25** | | **1** | | |
| **26** | 2056970002680 5 | C. E. R. LAS PALMAS | **20** | **1** | | | |
| **27** | 2056970002681 3 | C. E. R. LA PAZ | **30** | | | **1** | |
| **28** | 2056970002681 2 | C. E. R. LUIS PINEDA JIMENEZ | **40** | | **1** | | |
| **29** | 2056970002681 1 | C. E. R. MORRITOS | **30** | **1** | | | |
| **30** | 2056970002680 1 | I.R JOSE IGNACIO BOTERO PALACIO | **220** | | | | **2** |
| **31** | 2056970001360 5 | C. E. R. TENERIA 2 (Bodegas) | **30** | | | **1** | |
| **32** | | IER MARIA DEL ROSARIO (COREDI) | **220** | **2** | **2** | | |
| **1 MANIPULADORA DE ALIMENTOS EN LICENCIA DE MATERNIDAD DE 8 HORAS 1 MANIPULADORA DE ALIMENTOS EN INCAPACIDAD MEDICA POR ACCIDENTE DE TRANSITO DESDE EL 13 DE JULIO DEL 2026.** | | | | | | | |
| **MANIPULADORA DE ALIMENTOS SUPERNUMERARIA** | | | | | | | |
| **TOTAL 3.250** | | | | **16** | **9** | **5** | **22** |
| **TOTAL DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS 52** | | | | | | | |

**PARÁGRAFO:** Se debe tener en cuenta que el valor del salario mínimo ha sido estimado en base a la proyección del incremento para la vigencia correspondiente. Sin embargo, a la fecha de estructuración de este proceso, oficialmente el salario mínimo para el año 2026.

## 8.7. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Implementar el Plan de Saneamiento Básico en la bodega y en los 31 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.

## 8.8. 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 El Santuario pondrá a disposición del proponente los equipos de cocina y menaje existentes en cada establecimiento educativo, inventario de utensilios y equipos por establecimiento educativo.

## 8.9. OBJETIVOS U OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

En virtud del presente proceso, EL CONTRATISTA se obliga a:

1. Garantizar la entrega efectiva de **35.750** raciones sin superar **3.250** raciones diarias días calendario escolar, soportadas en los formatos establecidos: **ANEXO** de la circular 03 de la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, certificado de ejecución de entregas del complemento alimentario firmado por el alcalde cuya información debe coincidir con las entregas del anexo 1, Matriz de Ejecución de los Recursos del Departamento y Del Municipio y certificado Matriz que deberá ser verificada y certificada por el representante legal de la entidad asociada. La Gobernación de Antioquia realizará revisiones aleatorias de la información relacionada anteriormente, con el fin de convalidarla; después de certificada esta se tendrá por cierta.
2. Entregar el complemento alimentario para preparar en sitio distribuido semanalmente por 5 días, según calendario escolar, para niños, niñas y adolescentes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio durante un máximo de 111 días calendario escolar del año lectivo 2026 cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de los alimentos y marcas aprobadas por la Gobernación de Antioquia, aplicando los formatos entregados por el municipio y establecidos por el MEN, manteniendo la imagen institucional del municipio, el departamento de Antioquia y el MEN y dando cumplimiento al lineamiento.

**Nota**: Los cambios de los insumos que componen el complemento alimentario solo serán autorizados por el supervisor del contrato teniendo en cuenta lo establecido en los estudios previos.

3. 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.

4. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los 31 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, y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
5. 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.
6. 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.
7. El operador del PAE es el encargado y responsable de contratar al personal manipulador necesaria para garantizar el adecuado servicio de alimentación en las unidades aplicativas tanto en el área urbana como rural, incluyendo los estudiantes de COREDI, Así mismo de cancelarles los salarios quincenales, la acusación de las prestaciones sociales, la liquidación de la planilla de la seguridad social TIPO 51, y de cancelar cuando se termine el contrato labora JORNADA PARCIAL, realizar la liquidación de las prestaciones sociales a cada una de las cuentas bancarias soportadas de las manipuladoras de alimentos, en cumplimiento de la RESOLUCION 003 DEL 07 D EENERO DEL 2026.
8. 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.

**9.** 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.

**10.** 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.

**11.** 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.

**12.** 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. ANEXO 5 del estudio previo) 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.

**13.** 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.

## i. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

**1)** Destinar los recursos a la adquisición de los elementos y respetando los ítems, las cantidades y los valores establecidos en las especificaciones técnicas.

**2)** Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del contrato.

**3)** Disponer de los medios a su alcance para garantizar la calidad de los bienes adquiridos.

**4)** Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del contrato.

**5)** Atender los llamados y observaciones del Municipio.

**6)** Administrar el programa de acuerdo a las condiciones establecidas en el numeral N° 6 seguimiento y monitoreo PAE de la Resolución 29452 de 2017 y/o las normas que lo deroguen, modifiquen o sustituyan y de forma complementaria las señaladas en el anexo verificando conjuntamente con la Secretaría de Educación del Municipio de El Santuario, Antioquia.

**6)** Garantizar la cantidad y la calidad de los complementos alimentarios bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, cumpliendo por lo exigido en las características generales de los alimentos, de la Resolución 29452 de 2017 y resolución 0335 de diciembre de 2021 y/o las normas que lo deroguen, modifiquen o

sustituyan. El empaque y rotulado de todos los alimentos que componen los víveres alimentarios deberán cumplir con lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y las demás normas vigentes.

**7)** Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.

**8)** Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.

**9)** Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social de manera tal que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.

**10)** Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.

**11)** Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos y alimentos, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997.

**12)** Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

**13)** Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

**14)** Elaborar y presentar al supervisor (a), un informe detallado de la adquisición de los bienes que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.

**15)** Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

a) Los complementos alimentarios a suministrar bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, cumpliendo por lo exigido en las características generales de los alimentos, anexo 1 de la Resolución 29452 de 2017. y/o las normas que lo deroguen, modifiquen o sustituyan

b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

c) Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997 con relación a la obligatoriedad del registro sanitario todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

d) La entrega del complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación será mensual, con distribución para 4 semanas por 5 días. Para todos los efectos entiéndase que la atención de la prestación del servicio estará acorde con los días calendario escolar de cada Entidad Territorial. El complemento Alimentario entregado es idéntico para cada niño, niña y no dependerá del grupo etario.

e) **En ningún caso se permitirá entregar alimentos re empacados**, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.

f) El contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local a través de la compra a los productores de insumos para la ejecución del programa que suministren dichos insumos de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.

g) El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales contenidas en el Anexo A. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del contratista, rechazo por parte de los usuarios cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

h) La autorización de cambio de marca de los alimentos debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del contrato con anticipación a los despachos previos y a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.

## 9. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE UNSPSC

Identificar el código del bien y/o servicio del objeto a contratar en el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, seleccionando el grupo, segmento, familia, clase y producto. http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion.

| Código UNSPSC | Segmento | Familia | Clase | Producto |
|---|---|---|---|---|
| A Material vivo animal y vegetal | 10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros | 10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes | 10151600 Semillas de cereales | 10151605 Semillas de avena |
| A Material vivo animal y vegetal | 10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros | 10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes | 10151700 Semillas y plántulas de hierba y forraje | 10151701 Semillas o plántulas de arroz |
| A Material vivo animal y vegetal | 10000000 Material vivo animal y vegetal, accesorios y suministros | 10150000 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes | 10151803 Semillas y plántulas de especias | 10151803 Semillas o plántulas de canela |
| E Productos de Uso final | 47000000 Equipos y suministros para limpieza | 47130000 Suministros de aseo y limpieza | 47131700 Suministros para aseo | 47131700 Suministros para aseo |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| E Productos de Uso final | 50000000 Alimentos, Bebidas y tabaco | 50190000 Alimentos Preparados y conservados | 50192100 Pasabocas y snaks | 50192100 Pasabocas y snaks |
| E Productos de Uso final | 50000000 Alimentos bebidas y tabaco | 50190000 Alimentos preparados y conservados | 50193000 Bebidas y comidas infantiles | 50193000 Bebidas y comidas infantiles |
| F Servicios | 78000000 Servicios de transporte, almacenaje y correo | 78120000 Manejo y embalaje de material | 78121500 Empaque | 78121500 Empaque |
| F Servicios | 78000000 Servicios de transporte almacenaje y correo | 78130000 Almacenaje | 78131800 Bodegaje y almacenamiento especializado | 78131800 Bodegaje y almacenamiento especializado |
| F Servicios | 80000000 Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos | 80140000 Comercialización y distribución | 80141700 Distribución | 80141700 Distribución |
| F Servicios | 90000000 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento | 90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 90101600 Servicios de Banquetes y Catering | 90101604 Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo |
| F Servicios | 90000000 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento | 90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) | 90101700 Servicios de Cafetería | 90101700 Servicios de Cafetería |
| F Servicios | 93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria | 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición | 93131601 Programas de erradicación del hambre |
| F Servicios | 93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria | 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición | 93131607 Servicios de distribución de alimentos |
| F Servicios | 93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria | 93131600 Planeación y programas de políticas de | 93131608 Servicios de suministro de alimentos |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | alimentación y nutrición | |
| F Servicios | 93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 93130000 Ayuda y asistencia humanitaria | 93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición | 93131611 Servicios de seguridad alimentaria |
| F Servicios | 93000000 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos | 93140000 Servicios comunitarios y sociales | 93141500 Desarrollo y servicios sociales | 93141506 Servicios de bienestar social |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50110000 Productos de carne y aves de corral | 50111500 Carne y aves de corral | 50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50110000 Productos de carne y aves de corral | 50111500 Carne y aves de corral | 50111514 Cerdo, mínimamente procesada sin aditivos |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50130000 Productos lácteos y huevos | 50131600 Huevos y sustitutos | 50131612 Huevos en la cáscara de gallina |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50130000 Productos lácteos y huevos | 50131700 Productos de leche y mantequilla | 50131701 Productos de leche o mantequilla de estante |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50130000 Productos lácteos y huevos | 50131700 Productos de leche y mantequilla | 50131704 Leche en polvo |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50130000 Productos lácteos y huevos | 50131800 Queso | 50131801 Queso natural |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50150000 Aceites y grasas comestibles | 50151500 Grasas y aceites vegetales comestibles | 50151500 Grasas y aceites vegetales comestibles |
| E Productos de uso final | 50000000 Alimentos, bebidas y tabaco | 50160000 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería | 50161500 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos | 50161509 Azúcares naturales o productos endulzantes |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50160000<br>Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería | 50161500<br>Chocolates, azúcares, edulcorantes productos | 50161511<br>Chocolates o sustituto de chocolates |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50170000<br>Condimentos y conservantes | 50171500<br>Hierbas y especias y extractos | 50171551<br>Sal de mesa |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50180000<br>Productos de panadería | 50181900<br>Pan y galletas y pastelitos dulces | 50181901<br>Pan fresco |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50180000<br>Productos de panadería | 50181900<br>Pan y galletas y pastelitos dulces | 50181909<br>Galletas de soda |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50190000<br>Alimentos preparados y conservados | 50192900<br>Pasta o tallarines natural | 50192901<br>Pasta sencilla o fideos |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50220000<br>Productos de cereales y legumbres | 50221000<br>Legumbres | 50221002<br>Harina |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50220000<br>Productos de cereales y legumbres | 50221200<br>Cereales procesados | 50221201<br>Listo para comer o cereal caliente |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50301500<br>Manzanas | 50301500<br>Manzanas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50301700<br>Bananos | 50301700<br>Bananos |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50303700<br>Guayabas | 50303700<br>Guayabas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50304400<br>Mandarinas | 50304400<br>Mandarinas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50304500<br>Mangos | 50304500<br>Mangos |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50304600<br>Melones | 50304600<br>Melones |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50305000<br>Naranjas | 50305000<br>Naranjas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50305100<br>Papayas | 50305100<br>Papayas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50305600<br>Piñas | 50305600<br>Piñas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50300000<br>Fruta fresca | 50307000<br>Frutas Nominant | 50307025<br>Plátano |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50401700<br>Aguacates | 50401700<br>Aguacates |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50401800<br>Fríjoles | 50401800<br>Fríjoles |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50402500<br>Zanahorias | 50402500<br>Zanahorias |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50403200<br>Maíces | 50403200<br>Maíces |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50403800<br>Ajos | 50403800<br>Ajos |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50404100<br>Hierbas | 50404100<br>Hierbas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50404500<br>Lentejas | 50404500<br>Lentejas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50405300<br>Cebollas | 50405300<br>Cebollas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50405700<br>Papas | 50405702<br>Papa redonda blanca |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50405700<br>Papas | 50405706<br>Papa amarilla |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50406200<br>Espinacas | 50406200<br>Espinacas |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50406500<br>Tomates | 50406500<br>Tomates |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| E<br>Productos de uso final | 50000000<br>Alimentos, bebidas y tabaco | 50400000<br>Vegetales frescos | 50407000<br>Vegetales Nominant | 50407070<br>Yuca |

**10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El plazo establecido será por once (11) días Calendario Escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que en ningún caso supere la vigencia fiscal. Para la atención dentro de los días del calendario escolar o hasta ejecutar el total de las raciones y/ de acuerdo a la modalidad seleccionada por el Municipio.

**11. PRESUPUESTO OFICIAL – APROPIACIÓN PRESUPUESTAL**

El presupuesto oficial de la presente invitación publica, se determinó teniendo en cuenta los antecedentes de contratación de esta y otras entidades en anteriores vigencias fiscales, el valor establecido por la Gobernación de Antioquia por cada ración alimentaria según los menús o víveres establecidos, y el análisis de precios a nivel local y regional.

El análisis de precios de los víveres o ración alimentaria a nivel local y regional, todo lo cual consta en los estudios y documentos previos y en los anexos de la presente invitación pública.

De acuerdo a lo anterior, se asigna como presupuesto de este proceso la suma de **CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL VEINTIDOS PESOS CON CINCO CENTAVOS ($199.336.022,5),** del presupuesto de rentas y gastos de la actual vigencia fiscal, y corresponden una parte a ingresos corrientes de libre destinación, y otra parte a ingresos de destinación específica.

**PARAGRAFO:** La propuesta económica de menor valor, para el suministro de alimentos para la preparación de los complementos alimentarios, será la elegida en el momento de la adjudicación. Se requiere que el oferente seleccionado suministre los alimentos descritos en la ficha técnica y según la Minuta de Raciones, de acuerdo a la solicitud y necesidad de la Secretaría de Educación, el cual se realizará periódicamente y de acuerdo al calendario escolar, por el plazo establecido y de acuerdo a las marcas establecidas y avaladas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia.

**12. FORMA DE PAGO**

La Administración Municipal pagará al CONTRATISTA el valor del contrato a través de pagos parciales de acuerdo con el avance de las actividades en base a la ejecución, de acuerdo con las raciones, menaje, manipuladoras de alimentos y demás servicios solicitados en el presente contrato, para un total de **3.250** cupos diarios o hasta terminar la ejecución del contrato, así mismo el contratista deberá incluir los soportes solicitados para su pago previa certificación del/la supervisor/a de recibo a entera satisfacción de los complementos efectivamente entregadas durante el período y el respectivo pago de la seguridad social.

El Municipio aportara, para los 11 días de atención, recursos para cobertura a los siguientes conceptos: Alimentación escolar, transporte, combustible, mantenimiento de equipos, apoyo contratación a manipuladoras de alimentos, capacitación manipuladoras de alimentos, menaje y dotación de uniformes y elementos de protección, y lo cual no aumenta el costo de Ración

Alimentaria, para 3.250 estudiantes, a **TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS ($3.549)** costo ración día niño.

El municipio aplicará las deducciones de acuerdo con la normatividad vigente de la Administración Municipal. Para mayor ilustración se relaciona cuadro impuestos y deducciones de la entidad actualizada.

| TIPO DE RETENCIÓN | % | A QUIENES SE LE APLICA |
|---|---|---|
| Industria y comercio | 0,6 | Se le aplica a todas los contratos de actividades industriales, comerciales y/o de servicios que se ejerzan en el municipio de El Santuario directa o indirectamente, ya sea que se cumpla de forma permanente u ocasional, en inmuebles determinados con establecimientos de comercio o sin ellos con excepción de los contribuyentes exentos, excluidas o no sujetos para lo cual se deberá acreditar tal calidad ante el agente retenedor, con la copia de la resolución que expide la Secretaria de Hacienda Municipal y a los pagos efectuados a las entidades prestadoras de servicios públicos en relación con la factura (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 46 al 99) |
| Estampilla pro cultura | 1,5 | Se le aplica a la suscripción de contratos y las adiciones a los mismos exceptuando los convenios y contratos interadministrativos, el régimen subsidiado, la salud pública (plan de atención básica), atención a vinculados, las ordenes de prestación de servicios OPS, entendiéndose esta cuyo monto sea menor o igual a 350 UVT y los contratos de compra de bienes inmuebles por parte del municipio, entidades públicas de orden nacional, territorial y sus entidades descentralizadas, contratos de empréstito, los pagos de salarios, pagos que se efectúen en cumplimiento de sentencias judiciales o actas de conciliación, pagos de servicios públicos, peajes, cuotas de sostenimiento de federaciones y asociaciones, pagos a la instituciones educativas públicas (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 215 al 230) |
| Estampilla pro hospital | 1 | Se aplica a la suscripción de todos los contratos y sus adiciones excluyéndose los convenios interadministrativos y los contratos que las entidades que conforman el presupuesto del municipio de El Santuario suscriban con las entidades de derecho público, juntas de acción comunal, ligas deportivas municipales y locales con personería jurídica reconocida por la entidad competente, los contratos de empréstito y las operaciones de crédito público, las operaciones de manejo y las conexas con las anteriores, los contratos del régimen subsidiado y así mismo los contratos de prestación de servicios personales inferiores a 70 UVT, y los contratos de compra de bienes inmuebles por parte del Municipio y sus entidades descentralizadas, atención a vinculados y los contratos de compra de bienes por entidades públicas del orden nacional territorial y sus entidades con contratos de empréstito, los pagos de salarios, pagos que se efectúen en cumplimiento de sentencias judiciales o actas de conciliación, pagos de |

| | | |
|---|---|---|
| | | servicios públicos, peajes, cuotas de sostenimiento de federaciones y asociaciones, pagos a las instituciones (Según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 248 al 257) |
| Estampilla Pro deportes y Recreación | 2.5 | De conformidad con la *Ordenanza N°33 del 20024* establece el Estatuto de Rentas Departamental de Antioquia, en la cual se indicó la deducción de la Tasa Pro-Deporte y Recreación del 2.5 % e impone la obligatoriedad de su aplicación dentro de los supuestos que se tipifiquen como hechos generadores, de conformidad con el Artículo 264 y siguientes del Estatuto Departamental de Rentas |
| Estampilla para el bienestar del adulto mayor | 4 | Se aplica a todos los contratos y las adiciones a los mismos excluyéndose los contratos de compra de bienes inmuebles por parte del municipio y sus entidades descentralizadas, el régimen subsidiado, la salud pública (Plan de Atención Básica) atención a vinculados, entidades públicas del orden nacional territorial y sus entidades descentralizadas, contratos de empréstito, los pagos de salarios, pagos que se efectúen en cumplimiento de sentencia judiciales o actas de conciliación, pagos de servicios públicos, peajes, cuotas de sostenimiento de federaciones y asociaciones, pagos a las instituciones educativas públicas. (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 231 al 247) |
| Contribución especial de obra pública | 5 | Se aplica a la suscripción de contratos de obra pública y sus adicciones y a la ejecución a través de subcontratistas de convenios de cooperación suscritos entre entidades públicas con organismos multilaterales que tengan por objeto la construcción de obras o su mantenimiento (según Acuerdo Municipal 10 de 2017 Artículos del 258 al 269) |
| Contribución especial de obra pública-contratos de concesión | 3 | Se aplica a las concesiones de construcción, mantenimiento y operación de las vías de comunicación, terrestre o fluvial, puertos aéreos, marítimos o fluviales |

**PARÁGRAFO:** Los pagos que se deban hacer con recursos de cofinanciación y del sistema general de participaciones están sujetos al desembolso que haga la entidad aportante y el Gobierno Nacional.

## 13. ENTREGA DE PROPUESTAS Y CIERRE DEL PROCESO

El cierre de la licitación y apertura de las propuestas se realizará conforme a lo definido en el cronograma general del proceso, en la página web del SECOP II.

De conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Artículo 30, en caso de que se estime necesario, el municipio podrá prorrogar el plazo de presentación de las ofertas antes de su vencimiento por un término no superior a la mitad del inicialmente fijado.

## 14. VEEDURÍAS CIUDADANAS

Las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y pos contractual de este proceso licitatorio, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les

suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en el sitio web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

## 15. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proponente estará sometido a todas las leyes colombianas en los aspectos laborales, tributarios, de industria y comercio, de contratación, etc., y el municipio no aceptará como causal de reclamo o incumplimiento la ignorancia de La Ley colombiana.

El marco legal del presente proceso y del contrato que se derive de su adjudicación está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia, en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, el presente pliego de condiciones y demás normas concordantes.

Dichas normas, así como las demás que resulten pertinentes, de acuerdo con la ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

En general, las normas legales aplicables durante el proceso licitatorio y de ejecución del contrato serán las estipuladas en el pliego de condiciones, en los reglamentos internos del municipio y las propias vigentes en Colombia sobre la materia.

# CAPÍTULO 2

# REQUISITOS HABILITANTES Y DE PARTICIPACIÓN

En el presente proceso podrán participar todas las personas naturales o jurídicas en forma independiente o a través de consorcio o unión temporal, debidamente constituidas y registradas en la Cámara de Comercio, consideradas legalmente capaces de contratar de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, que acrediten experiencia, capacidad técnica, jurídica, financiera y de organización, que manifiesten interés de participar, que hagan el retiro formal del pliego de condiciones, que no tengan incompatibilidades o inhabilidades de que trata el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios y demás normas concordantes, que no se encuentren reportados en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, que no registres antecedentes disciplinarios en la procuraduría general de la República y que no se les haya impuesto multas y sanciones durante los últimos 5 años.

El municipio se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta, y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos presentados, a suministrar la información que se requiera, a visitar sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados, en caso de considerarlo necesario.

## 1. REQUISITOS DE ORDEN LEGAL

### 1.1. PERSONAS JURIDICAS

Las personas naturales o jurídicas deberán tener un objeto social acorde con lo requerido por el municipio de El Santuario en el objeto de la Subasta Inversa y garantizarán que ejecutarán el contrato con los trabajadores asociados, toda vez que no pueden actuar como empresas de intermediación laboral. Para el caso de las personas jurídicas deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más.

## 1.2. INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP) Y CAPACIDAD RESIDUAL DE CONTRATACIÓN

Para el presente proceso podrán participar todas aquellas personas naturales o jurídicas individualmente o conformando consorcio o unión temporal, los cuales con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, deberán anexar a su propuesta el documento correspondiente expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, la información contenida en el certificado deberá estar actualizada y la expedición del certificado no podrá ser mayor a 30 días con anterioridad a la fecha de cierre. En caso de consorcio o unión temporal, cada integrante deberá aportar el registro en forma independiente. La entidad podrá solicitar en cualquier etapa del proceso, los documentos soportes entregados ante la Cámara de Comercio para obtener la calificación y clasificación, y la solicitud estará sometida a las reglas de requerimiento.

Las personas naturales o jurídicas extranjeras que no tengan domicilio o sucursal en Colombia no están obligadas a presentar el presente requisito.

## 1.3. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Proponente debe presentar su oferta a través del SECOP II de acuerdo con lo establecido en esta sección, para lo cual debe estar previamente registrado en el aplicativo.

Las instrucciones para el registro y la presentación de ofertas en el SECOP II se encuentran en el manual de uso del SECOP II para Proveedores, al cual podrá acceder a través de la página web de Colombia Compra Eficiente, disponible en el siguiente enlace: http://www.colombiacompra.gov.co/.

El Proponente debe presentar su oferta en la fecha establecida en el Cronograma ingresando al “Área de trabajo del proceso”, suscribiéndose al presente Proceso de Contratación y creando su oferta en el SECOP II. Tenga en cuenta que la sección X. “Presentación de observaciones y ofertas” del Manual de uso del SECOP II para Proveedores, explica cómo crear ofertas en SECOP II.

Las uniones temporales, consorcios interesados en presentar ofertas en el SECOP II deben tener en cuenta que los integrantes del Proponente plural deben estar previamente registrados como Proveedor individual en el SECOP II. Una vez hecho esto, uno de los integrantes del proponente plural debe crear en el SECOP II el Proveedor plural (proponente plural) y emplear este usuario para el envío de su oferta como Proponente plural. El integrante que creó el Proveedor plural es el único habilitado en el SECOP II para presentar la oferta como Proponente plural. Los pasos para inscribirse como Proveedor plural (Proponente plural) se encuentran en la sección IX. C del manual de proveedores para el uso del SECOP II El pliego de condiciones del presente Proceso de Contratación está conformado por los requerimientos contenidos en el presente documento y la información solicitada en los formularios electrónicos del SECOP II

Todas las páginas de la propuesta que tengan modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas, garantizando con ello los principios de transparencia y objetividad en la selección, así como ofreciendo la seguridad tanto para la entidad como para el proponente, lo anterior se verificará en la audiencia de apertura de las propuestas y de no cumplirse con estos requisitos, la propuesta no será tenida en cuenta para que continúe dentro del proceso y será rechazada.

La entidad no proporcionara información a terceros sobre el contenido de las propuestas recibidas antes del cierre del proceso contractual.

Se deben diligenciar los dos sobres electrónicos suministrados por la plataforma del SECOP II. UN (01) primer sobre que contenga los documentos que acrediten los requisitos habilitantes y un SEGUNDO (02) sobre que contenga la oferta económica

Los sobres deberán diligenciarse completamente y su diligenciamiento deberá cumplir con las condiciones establecidas en las guías de presentación de ofertas para el SECOP II.

**A. Apertura**

En el día y la hora señalada en el cronograma del pliego de condiciones, el Municipio de El Santuario procederá a la apertura del primer SOBRE con los requisitos habilitantes,

Luego el día y la hora señalada se abrirá el SEGUNDO, sobre de sobre económico el cual se realizará a través de la plataforma del SECOP II y revisión de la propuesta económica de todos los proponentes que resulten habilitados para participar en el certamen de Subasta Inversa Electrónica. En la revisión económica de propuesta, la entidad, podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que se estimen pertinentes. No obstante, se aclara, que el valor total no podrá exceder el valor total del presupuesto oficial total (o por ítem en caso de haber solicitado anexo económico)

En todo caso, de presentarse discrepancias en la información reportada en la plataforma SECOP II y el anexo FORMULARIO DE CANTIDADES Y PRECIOS UNITARIOS, primará lo indicado en la plataforma del SECOP II. En el caso de que no se solicite anexo económico detallado del presupuesto y se aporte por parte de algún proponente, este no será revisado y el único valor a revisar y que será tenido en cuenta será el consignado en la plataforma SECOP II.

## 1.4. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS Y REQUISITOS HABILITANTES, Y REQUERIMIENTO A LOS OFERENTES NO HABILITADOS

El municipio de El Santuario dispondrá de las fechas establecidas en el CRONOGRAMA DEL PROCESO para llevar a cabo la verificación de los documentos y demás requisitos habilitantes.

Una vez efectuada la valoración de los documentos y la verificación de los requisitos habilitantes dentro del mismo plazo señalado en el párrafo anterior, la Administración Municipal, a través del comité asesor y evaluador que para el efecto designe, procederá a la elaboración de un primer informe al respecto y requerirá a los oferentes que no resultaron habilitados para que subsanen la falta de requisitos habilitantes que sean subsanables para participar en la diligencia de subasta inversa.

Del mismo modo, dentro del plazo mencionado en el primer párrafo de este numeral, la entidad podrá solicitar a los proponentes las aclaraciones y explicaciones que estime pertinentes.

## 1.5. TÉRMINO PARA SUBSANAR LA FALTA DE REQUISITOS HABILITANTES

Conforme con el Numeral 1.2. “CRONOGRAMA DEL PROCESO”, y de acuerdo con el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y las disposiciones de la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, los proponentes a los que se les haya requerido por la falta de documentos y requisitos habilitantes dispondrán, únicamente, del término establecido en el cronograma para subsanar la

ausencia de requisitos que les sea requerida, so pena de que su propuesta sea rechazada en forma definitiva.

### 1.6. VERIFICACIÓN FINAL DE REQUISITOS HABILITANTES

Igualmente, el municipio de El Santuario dispondrá del término dispuesto en el cronograma para verificar que se hayan subsanado en debida forma las ausencias de requisitos y documentos habilitantes por parte de aquellos oferentes a quienes se les haya requerido para el efecto.

### 1.7. PROCEDIMIENTO EN CASO DE SUBASTA INVERSA

Para que una subasta pueda llevarse a cabo en los términos del Decreto 1082 de 2015 deberán resultar habilitados para presentar lances de precios por lo menos dos (2) proponentes.

El resultado de la verificación de los requisitos habilitantes se publicará de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. En dicho informe se señalarán los proponentes que no se consideran habilitados y a los cuales se les concederá un plazo para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas. Luego de verificados y subsanados los requisitos habilitantes, si a ello hubiere lugar, el municipio procederá a llevar a cabo la subasta dentro de los plazos fijados en el pliego de condiciones.

Si sólo un oferente resultare habilitado para participar en la subasta, la entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial indicado en el pliego de en los términos del numeral 5º del artículo 2.2.1.2.1.2.2., del Decreto 1082 de 2015 que lee: …¨*Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa (…)*¨

En caso de declararse desierto el proceso de selección abreviada bajo la modalidad de subasta inversa, el municipio podrá iniciarlo de nuevo, prescindiendo de la publicación del proyecto de pliego de condiciones. De ser necesario se modificarán los elementos de la futura contratación que hayan sido determinantes en la declaratoria de desierta, sin que en ningún caso se cambie el objeto de la contratación, sin perjuicio de ajustes en las cantidades y el presupuesto

### 1.8. AUDIENCIA DE SUBASTA INVERSA Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

### B. Procedimiento de Subasta Inversa

### 1. Metodología

**Subasta Inversa Electrónica:** Es una puja dinámica efectuada de forma electrónica, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en el presente Pliego de Condiciones y la normatividad vigente (Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015).

Se precisa dentro del procedimiento para realizar la subasta inversa electrónica, que el certamen será mediante una puja dinámica efectuada virtualmente en donde el precio de puja debe incluir el **IVA**, y todos los costos inherentes al contrato.

Pues una vez aceptada la oferta, no podrá modificarse el Valor.

Abierto los sobres con las propuestas iníciales de precio en el certamen de la subasta, la Entidad verificará y realizará las correcciones de errores aritméticos si hay lugar a ello y dará a conocer el menor precio ofrecido en las ofertas iníciales de precio.

En la subasta, los oferentes deben presentar su oferta inicial con las variables dinámicas, de conformidad con los pliegos de condiciones, la cual puede ser mejorada con los lances hasta la conformación de la oferta definitiva.

Se tomará como definitiva la oferta inicial realizada por el oferente que no presente lances en la subasta.

En ningún caso el precio será la única variable sometida a conformación dinámica.

Finalizado el Evento de Subasta Electrónica, la plataforma genera automáticamente a los proponentes que participaron un reporte de lo sucedido durante el certamen. En caso de que en el primer lance dos proponentes o más lo realicen por el mismo valor y no haya más lances, se entenderá en primer lugar el proponente que lo haya realizado primero.

**2. Procedimiento para la Realización de la Subasta Inversa electrónica (**Art. 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015)

**2.1. Mínimo de proponentes habilitados**

El resultado de la verificación de los requisitos habilitantes se publicará de conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015. En dicho informe se señalarán los proponentes que no se consideran habilitados y a los cuales se les concederá un plazo para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas. Luego de verificados y subsanados los requisitos habilitantes, si a ello hubiere lugar, las entidades procederán a llevar a cabo la subasta dentro de los plazos fijados en los pliegos de condiciones. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la Ficha Técnica

Los proponentes habilitados deberán acceder a la subasta electrónica desde su cuenta de proveedor de **SECOP II,** para lo cual requerirán su usuario y contraseña, además cuentan con el soporte técnico de la mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente, en su número telefónico 7456788, en el chat disponible en la página: https:// www.colombiacompra.gov.co/, y el documento: " Guía para participar en una subasta en el SECOP II", disponible en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_subasta_proveedor.pdf.

Si el proveedor tiene problemas de conexión al momento de la subasta electrónica se aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: "*si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma*", a menos que logre volver a conectarse antes de la terminación de la subasta, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma **SECOP II**; no obstante, en caso de indisponibilidad de la plataforma**, LA ADMINISTRACION MUNICIPAL,** suspenderá la diligencia mientras se restablece el servicio, situación que será

soportada con el correspondiente certificado de Colombia Compra Eficiente e informada a los proponentes habilitados.

Los oferentes habilitados que participen en la subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos, **LA ADMINISTRACION MUNICIPAL** no provee computadores desde sus instalaciones para este evento.

El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor precio de los ofrecidos por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento, los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio a través del **SECOP II.** En todo caso, el proponente habilitado para presentar lance en la diligencia de subasta, deberá ofertar un porcentaje igual o mayor al porcentaje establecido como margen de mejora por la Entidad, durante cada lance.

La subasta electrónica en **SECOP II** permite al oferente conocer el valor de sus lances y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.

La Entidad configurará la subasta electrónica en **SECOP II**, de tal forma que los nombres de los oferentes habilitados participantes no sean visibles sino hasta el final de la subasta, en el desarrollo de la subasta el precio de la mejor oferta **NO** es conocido, los proponentes hacen sus lances y solo conocen la posición en la que se encuentran. Si en el curso de la subasta electrónica dos o más proponentes presentan una postura del mismo valor, **SECOP II** relacionará quien envió la primera postura.

En el marco de la subasta electrónica y al llevar a cabo un lance, los proponentes serán notificados por el SECOP II de la recepción de su lance y la confirmación de su valor, así como de la ubicación en que se encuentra su propuesta. Si se realiza una postura por cualquiera de los proponentes habilitados en los últimos dos (2) minutos de duración del evento, y esta postura mejora la oferta que al momento se encuentra en la posición número uno (1), la subasta se extenderá cinco (5) minutos más. Lo anterior se ejecutará de forma sucesiva y automática hasta que no se presenten posturas o lances en los últimos dos (2) minutos, esta será la forma en la que la Entidad configure la subasta en el sistema.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente cuyos bienes cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la entidad estatal puede adjudicarle el contrato o los contratos al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior al valor estimado para la presente contratación, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

Si se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la entidad estatal negociara con el único oferente o se podrá adjudicar el contrato al proponente habilitado, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial indicado en el Pliego de Condiciones.

Si los oferentes no presentan lances durante la subasta, la entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.

Si al terminar la subasta inversa electrónica hay empate, la Entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la entidad estatal debe aplicar los criterios de desempate (ley 2069 de 2020, art 35)

**2.2 Tiempo asignado para realizar lances de mejora.**

EL MUNICIPIO otorgará un término común de **DOS (2) MINUTOS** para recibir por parte de todos los proponentes sus lances en sobre cerrado, usando el formulario predispuesto para ello, contados a partir de la entrega de los sobres con los formularios, se permitirán solo TRES 03 LANCES.

**2.3 Configuraciones de tiempo adicional**

El Municipio programará el certamen de subasta inversa con una duración inicial; no obstante, al realizar alguno de los oferentes un lance válido dentro de los últimos minutos de duración del Evento, la subasta tendrá un tiempo extra. Lo anterior se ejecutará de forma sucesiva y automáticamente, hasta que no se reciban lances válidos dentro del límite del tiempo extra establecido por la entidad en el evento de subasta

**2.4 Margen mínimo de la mejora de propuesta.**

**El porcentaje mínimo de mejora de la oferta será del 0.5%** del valor del presente proceso de selección, por debajo del cual no se considerará válido un lance. Los proponentes que no presentaron un lance no válido no podrán seguir presentándolo durante la subasta y se tomará como su oferta definitiva el último válido.

Los lances por debajo de este ofrecimiento no serán aceptados. En consecuencia, sólo serán válidos los lances que superen este margen para cada uno de los lotes a ofertar.

**2.5 Diligencia de subasta.**

El proponente autorizado para realizar la subasta inversa electrónica será, a través de la plataforma SECOP II, el usuario autorizado por la persona jurídica, esto es el **representante legal del proponente** o su **delegado debidamente autorizado** conforme a la Ley, anexando el correspondiente **poder** debidamente autenticado o la persona natural debidamente registrados.

**2.6 Errores en el diligenciamiento del formulario propuesta de precio**

En caso de que el proponente, presente cifras ilegibles o lances no válidos por estar por debajo del margen mínimo establecido, no podrá seguir presentándolos durante la subasta. Si el proponente no presenta lance en el tiempo establecido será excluido de la subasta

**2.7 Uso de la plataforma de subasta electrónica**

Se recomienda leer cuidadosamente los manuales dispuestos en el mini sitio del SECOP II en la página de Colombia Compra Eficiente www.colombiacompra.gov.co

Se recomienda ver el siguiente video el cual, describe funcionamiento de esta plataforma. **https://www.youtube.com/watch?v=5-M6YYgalzk**

Es importante participar de la subasta de prueba. Este es el espacio para familiarizarse con la plataforma y resolver las posibles dudas que tenga frente a su uso y funcionamiento.

**2.8 INDISPONIBILIDAD EN EL SECOP II**

Los documentos y reportes de fallas en el servicio de la herramienta SECOP II se deberán hacer al correo electrónico ventanillaunica@elsantuario-antioquia.gov.co, y al correo electrónico:

secretariadeeducacion@elsantuario-antioquia.gov.co, Dando cumplimiento a lo dispuesto en el protocolo de indisponibilidad definido por Colombia Compra Eficiente, que entró en vigencia desde el 19 de noviembre de 2018, se informa a los posibles oferentes el manejo de las situaciones cuando se presente alguna indisponibilidad de la plataforma SECOP II. Para efectos de unificar las dos situaciones nos permitimos indicar los procedimientos para cada una de ellas así:

- Fallas Generales: Son aquellas que afectan el normal funcionamiento de la plataforma y se presentan para todos sus usuarios. Si se presentan estas Fallas, Colombia Compra Eficiente expedirá un certificado con la fecha y hora de inicio, y la fecha y hora de terminación. El certificado se publicará cuando sea superada la Falla en un plazo máximo de tres horas siguientes a la terminación de la misma en el siguiente enlace https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii/indisponibilidad-en-el-secop-ii
- Fallas Particulares: Son las que se presentan para una cuenta de Entidad, Proveedor o usuario en particular y que impiden la culminación de una etapa o acto del Proceso de contratación en específico. Estos casos particulares son certificados por la Mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente mediante un correo electrónico que responde al caso radicado por el Proveedor o Entidad Estatal a través del formulario de soporte disponible en https://www.colombiacompra.gov.co/soporte/formulario-de-soporte. En el correo Colombia Compra Eficiente determinará la existencia de una Falla y ese correo constituye el certificado que habilitará, tanto a la Entidad Estatal como al Proveedor, para hacer uso del Protocolo de indisponibilidad.

El protocolo de indisponibilidad que resumimos en este aparte, aplica cuando se presentan fallas dentro de las cuatro (4) horas calendario previo al evento, y en el caso de la subasta, durante la ejecución de esta. Cuando se presente una falla general con certificado de indisponibilidad o Falla Particular certificada, no se debe hacer uso de los mensajes del SECOP II como mecanismo de comunicación hasta tanto no se certifique que se superó la Falla, ya que los mensajes podrían estar afectados por esta y no llegar, o llegar con retraso. Procedimiento en caso de falla general: En cualquier Evento de Falla General certificada por Colombia Compra Eficiente, el Municipio de El Santuario recibirá los diferentes documentos en el correo electrónico establecido en la parte inicial de este capítulo y adicionalmente adjuntar el certificado de indisponibilidad generado por Colombia Compra Eficiente. A continuación se indican los diferentes eventos del proceso así: a. Presentación de ofertas: Cuando el cierre fue afectado por una falla general, todos los oferentes deberán enviar un correo electrónico al establecido en la parte inicial de este capítulo, previo al momento del cierre del proceso donde se indique la imposibilidad de cargar la oferta y se aporte el certificado de indisponibilidad expedido por Colombia Compra Eficiente, en el que se certifique la indisponibilidad en las 4 horas calendario previas al cierre. Además del certificado el correo deberá contener: a. el número de Proceso; b. el nombre del usuario en la plataforma c. nombre de la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta; d. el NIT o cédula del Proveedor. No serán aceptadas ofertas con correos electrónicos que manifiestan la imposibilidad de presentar oferta enviados después de la fecha y hora de cierre, siendo esta una causal de rechazo por presentación extemporánea. Cuando el cierre fue afectado por una falla general, la entidad recibirá la oferta en el correo electrónico establecido en la parte inicial de este capítulo, durante las 16 horas hábiles de la entidad siguientes al momento previsto para el cierre o plazo máximo de recepción de ofertas. Se exceptúan el proceso de mínima cuantía, o régimen especial con oferta donde la entidad recibirá la oferta en el correo electrónico establecido en la parte inicial de este capítulo, durante las 8 horas hábiles de la entidad siguientes al momento previsto para el cierre o plazo máximo de recepción de ofertas.

Cuando se presente una falla general en cualquier etapa del proceso que no permita a los proponentes interesados, acceder a la subasta o presentar lances deberán enviar un correo electrónico establecido en la parte inicial de este capítulo, en el momento en que se presente la

falla, donde se indique la imposibilidad de acceder o presentar lances, además de: a. situación en la plataforma; b. el número de Proceso; c. nombre del usuario en la plataforma d. nombre de la cuenta del proponente e. NIT o Documento de identificación del proponente que quiere participar en la subasta.
La entidad suspenderá el evento y lo reprogramará dentro de las 24 horas hábiles siguientes al restablecimiento de la falla.

## 2.9. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA

De conformidad con lo establecido Decreto 1082 de 2015, el oferente deberá otorgar a favor del municipio de El Santuario, como mecanismo de cobertura del riesgo derivado del incumplimiento del ofrecimiento, cualquiera de las garantías allí autorizadas, a saber: (a) Patrimonio autónomo (b) Garantía bancaria, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial, con una vigencia de tres meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta. El municipio de El Santuario, podrá solicitar al proponente la ampliación de la vigencia de la garantía cuando se prorrogue el plazo establecido para la adjudicación.

Cuando la propuesta se presente por un proponente plural bajo la figura de consorcio o unión temporal, la garantía deberá otorgarse por todos los integrantes del proponente plural; esto es, a nombre de cada una de las personas naturales y/o jurídicas que integran el oferente plural, con el número de cédula o NIT respectivos y su porcentaje de participación.

Si el oferente es una persona jurídica, la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera, por tanto, no podrá expedirse la garantía a nombre de quien se encuentre inscrito como representante legal.

Con dicha garantía se cubrirán los perjuicios derivados del incumplimiento de los ofrecimientos descritos. La suficiencia de la garantía será verificada por el Municipio de El Santuario al momento de la evaluación de las propuestas.

El valor asegurado quedará a favor del municipio de El Santuario cuando el proponente incumpla alguno de los casos citados.

La no presentación de la garantía de seriedad de la oferta de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de esta última.

De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1° del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el contrato estatal adjudicado incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada y el municipio de El Santuario podrá adjudicarlo dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

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

## 2.10. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Con el propósito de garantizar la calidad e idoneidad del proponente en la ejecución de las actividades implícitas al presente proceso, se define las siguientes condiciones para acreditar experiencia relacionada con el objeto del contrato, para lo cual el proponente deberá aportar el

Registro Único de Proponente (RUP), en el cual se detallan los contratos ejecutados por el proponente o los miembros del Consorcio o Unión Temporal. En caso de no encontrarse allí dicha información el municipio podrá verificar dicha información.

En caso de haberse celebrado en Consorcio o Unión Temporal, el valor que se tomará para efectos de evaluación será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.

Para la determinación de la experiencia se deberá adjuntar a la propuesta el Anexo relacionado en los Pliegos: Experiencia del proponente debidamente diligenciado incluyendo contratos con entidades públicas y soportadas con los certificados que emiten las entidades contratantes.

Verificación de la Experiencia: (Se tomará del R.U.P y los certificados que se presenten de personas jurídicas legalmente constituidas; la experiencia del RUP debe respaldarse con certificados contractuales).

Para la verificación de la experiencia se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP y de los certificados presentados.

Para el presente proceso el proponente deberá acreditar:

**EXPERIENCIA GENERAL:** Acreditar tres (03) años de ejercicio de la actividad, información que será extractada del registro mercantil o certificado de existencia y representación legal.

**EXPERIENCIA ESPECIFÍCA:** El proponente deberá acreditar dos (2) contratos celebrados y terminados con entidades oficiales o privadas, ya sea individualmente o en consorcio o en unión temporal, relacionados con la coordinación, implementación ejecución y operación del programa de alimentación al escolar PAE.

De los dos (2) contratos al menos uno (1) deberá comprender el empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias.

Cada contrato debe ser igual o superior al menos al 50% del presupuesto oficial establecido para la presente contratación, y que cada uno de los contratos contengan clasificación en los siguientes códigos hasta el tercer nivel:

| SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|---|
| 47 | 13 | 17 | Suministros para aseo |
| 50 | 19 | 21 | Pasabocas y snacks |
| 50 | 19 | 30 | Bebidas y comidas infantiles |
| 78 | 12 | 15 | Empaque |
| 78 | 13 | 18 | Bodegaje y almacenamiento especializado |
| 80 | 14 | 17 | Distribución |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 90 | 10 | 16 | Servicios de banquetes y catering |
| 90 | 10 | 17 | Servicios de cafetería |
| 93 | 13 | 16 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición |

El Proponente debe acreditar esta experiencia con los contratos celebrados, terminados o recibidos a satisfacción como experiencia por la Entidad Contratante, y expresando su valor en salarios mínimos mensuales legales vigentes a la fecha de terminación. El Municipio verificara que esta experiencia este incluida en el RUP para ser tenida en cuenta.

En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, esta experiencia deberá ser cumplida de manera específica por cada uno de quienes integren el consorcio, la Unión Temporal u otra forma asociativa.

Nota: El proponente deberá indicar el número consecutivo del reporte del contrato ejecutado del RUP

**2.11. CAPACIDAD FINANCIERA**

La información financiera se tomará en principio del RUP. Los estados financieros del proponente deberán cumplir con el valor de los siguientes factores:

**3. ÍNDICE DE LIQUIDEZ:**

Se calcula con la siguiente fórmula: IL = Activo corriente / pasivo corriente.

Para considerarse habilitados, los proponentes deberán presentar un índice de liquidez igual o superior al I 0,030 para continuar con la etapa de calificación.

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por índice de liquidez se obtendrá ponderando los índices de cada uno de sus integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación.

**4. ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO:**

Se calcula con la siguiente fórmula: IE = Pasivo total / activo total.

Los proponentes deberán presentar un índice de endeudamiento igual o menor al 0,30 para continuar con la etapa de calificación.

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por índice de endeudamiento se verificará ponderando los índices de cada uno de sus integrantes.

**5. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:**

Se calcula con la siguiente fórmula: Utilidad operacional / intereses pagados
El proponente debe contar con una razón de cobertura de intereses igual o superior a **TRES (3.0)**

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por razón de cobertura de intereses se obtendrá ponderando los índices de cada uno de sus integrantes de acuerdo con su porcentaje

de participación.

**6. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

Entendida como los indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado, el cual deberá encontrarse en los siguientes términos:

**7. RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: Utilidad operacional / patrimonio.**

El proponente debe contar con una rentabilidad del patrimonio igual o mayor al 0,15.

**8. RENTABILIDAD DEL ACTIVO: Utilidad operacional / activo total.**

El proponente debe contar con una rentabilidad del activo igual o mayor al 0,10.

Para consorcios o uniones temporales, la calificación por rentabilidad del patrimonio y del activo se verificará ponderando los índices de cada uno de sus integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación.

**9. CAPACIDAD TÉCNICA**

Conforme a lo descrito, para verificar la capacidad y cumplimiento técnico se tendrá en cuenta los siguientes ítems:

| | |
|---|---|
| COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | El proponente deberá allegar certificación donde acredite su compromiso en el cumplimiento de las especificaciones técnicas para la ejecución del contrato, conforme al **ANEXO 1 y 2** del estudio previo, lineamientos técnicos de las Resoluciones 00335 de 2021 y 29452 de 2017 del MEN. |
| BODEGA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL CON CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. | El proponente deberá allegar certificación donde acredite su compromiso en el cumplimiento de la disposición de una bodega, que cumpla con la normatividad sanitaria vigente de acuerdo con lo establecido en el **ANEXO 4**: Decreto 3075 de 1997 y **ANEXO 5**: Resolución 2674 de 2013 del estudio previo. Allegar 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. |
| TRANSPORTE DE VIVERES | El proponente deberá tener disponibilidad de mínimo 2 vehículos de distribución, y los cuales cumplan con la normatividad vigente para la distribución de alimentos, para lo cual allegará:<br>• Matrícula del vehículo.<br>• SOAT.<br>• Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique).<br>• Concepto sanitario vigente inferior a 6 meses.<br>• Certificado de manipulación de alimentos del conductor e |

| | |
|---|---|
| | inferior a 3 meses. |
| RECURSO HUMANO | Garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de la prestación del servicio en la entrega del complemento en los establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso.<br><br>**Debe adjuntar las hojas de vida del personal que va a intervenir en el proceso con los certificados que lo acreditan, tales como el diploma y la tarjeta profesional para el Ingeniero de Alimentos y Tecnólogo en alimentos, certificado de antecedentes disciplinarios, certificado de manipulación de alimentos y certificados de experiencia.**<br><br>El oferente debe aportar de forma específica la siguiente documentación:<br><br>**Coordinador Operativo:**<br><br>Ingeniero de alimentos o nutricionista con mínimo dieciocho (18) meses de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.<br><br>-Hoja de vida.<br>-Certificados de experiencia.<br>-Certificados de estudios como profesional en Ingeniería de Alimentos o nutrición, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.<br>-Tarjeta profesional.<br>-Certificado de antecedentes disciplinarios (COPNIA) o el que aplique.<br><br>**Apoyo Operativo de Campo:**<br><br>Tecnólogo en alimentos con un (01) año de experiencia desde el grado, en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.<br><br>Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:<br><br>-Hoja de vida.<br>-Certificados de experiencia.<br>-Certificado de estudios como Tecnólogo en alimentos, industrial o en áreas administrativas, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada. |

| | |
|---|---|
| | -Tarjeta profesional.<br>-Certificado de antecedentes disciplinarios (Rethus) o el que aplique.<br><br>**<u>Apoyo logístico:</u>**<br><br>Tecnólogo y/o Ingeniero en gestión logística, con experiencia profesional específica, contada desde la expedición de la tarjeta profesional de mínimo: **Un (01) año** de experiencia en coordinaciones de operaciones logísticas como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar<br><br>Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:<br><br>-Hoja de vida.<br>-Certificados de experiencia.<br>-Certificado de estudios como Tecnólogo o Ingeniero en gestión logística otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.<br>-Tarjeta profesional en caso de que aplique<br>-Certificado de antecedentes disciplinarios en caso de que aplique.<br>-Certificado de vinculación laboral. |
| PLAN DE CAPACITACIÓN | Con el fin de garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar 1 capacitación con una duración mínima de 4 horas a cada una en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente.<br>Adjuntar hoja de vida del personal encargado de dictar la capacitación y tema a tratar. |
| CONTROL DE PLAGAS | Suministrar copia de la certificación y diagnóstico técnico, emitido por la empresa encargada de realizar el control de plagas y roedores en la bodega de almacenamiento (no mayor a tres meses). Además, deberá anexar el carné del personal que lo acredita como aplicador de plaguicidas emitido por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.<br><br>Además, deberá allegar copia del concepto sanitario emitido por la autoridad competente (Secretaría de Salud) **a la empresa que realizó el control de plagas y roedores** al lugar de almacenamiento, el cual deberá tener concepto favorable y/o condicionado e inferior a 1 año de emitido. |
| | |

| | |
|---|---|
| SANEAMIENTO BASICO | Anexar plan de saneamiento cumpliendo todos los componentes descritos en la resolución 2674 de 2013 y los formatos que sustentan la ejecución del mismo. |
| | |

## CAPITULO 3
## FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA - DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA

**1.** CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el **Anexo 1 "Carta de Presentación de la Propuesta"** y será firmada por el proponente. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal, consorcio o asociación, deberá venir suscrita por el representante debidamente facultado en los términos de ley. Cuando el proponente sea una persona extranjera, la propuesta será abonada por un nacional colombiano con domicilio en el país conforme a las normas vigentes.

**2.** CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL: Las personas jurídicas Proponentes deberán acreditar su existencia, representación legal y facultades del representante legal mediante la presentación del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, el cual deberá haber sido expedido dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre y fecha límite para presentar propuestas y en el que conste que la sociedad está registrada o tiene sucursal domiciliada en Colombia y el término de su duración es igual a la del contrato y un (1) año más.

Si el representante legal tiene limitaciones para comprometer o contratar a nombre de la persona jurídica, se deberá presentar copia del acta de la Junta de Socios o Junta Directiva o, en su defecto, certificado del secretario de la Junta, según el caso, en la que conste que el representante legal está facultado para presentar la Propuesta y celebrar el contrato en el evento de aceptación de la Propuesta. Para personas naturales se deberá anexar copia del documento de identidad.

Las personas naturales deberán acreditar certificado de matrícula mercantil, expedido por la cámara de Comercio respectiva, el cual deberá ser expedido dentro de los 30 días anteriores a la fecha de cierre y fecha límite para presentar propuestas y en el que conste que el domicilio es Colombia.

**3. DOCUMENTOS QUE ACREDITAN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HABILITANTES Y DE PARTICIPACIÓN**

1. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL PROPONENTE EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN**.**
2. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DEL PROPONENTE EXPEDIDO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPUBLICA.
3. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES**.**
4. CERTIFICADO DE NO POSEER MEDIDAS CORRECTIVAS Ley 1801/2016
5. CERTIFICADO DE INHABILIDADES (Delitos Sexuales)
6. RÉGIMEN TRIBUTARIO AL QUE PERTENECE EL PROPONENTE**.** El proponente deberá anexar copia del Registro Único Tributario actualizado (RUT) en el que se indique el Régimen Tributario al que pertenece, ya sea Simplificado o Común. En el caso de Personas Jurídicas se deberá anexar el de esta. Y en el evento de Consorcios o Uniones Temporales se deberá

anexar el del Consorcio o Unión Temporal y el de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

7. ACREDITACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON LOS SISTEMAS GENERALES DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES. Si el proponente es persona jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas generales de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y de los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley o, en caso contrario, por el contador. En caso de personas naturales se debe aportar la constancia de pago a la seguridad social integral de los últimos seis (6) meses.
8. PAZ Y SALVO DEL MUNICIPIO: Vigente a la fecha límite para la presentación de la propuesta.
9. CEDULA DE CIUDADANA: Fotocopia de la cédula del proponente o representante legal.
10. DEFINICIÓN DE LA SITUACIÓN MILITAR: Constancia de definición de la situación militar del proponente o representante legal si es menor de 50 años.
11. CERTIFICADO DE NO ESTAR INCURSO EN CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD: El proponente deberá anexar certificado que no me (nos) hallo (amos) incurso(s) en causal alguna de inhabilidades o incompatibilidades señaladas en la Ley, y que no me (nos) encuentro (encontramos) en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.

## 4. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS:

La propuesta se presentará por los proponentes en la fecha y hora indicadas en el numeral 1.2 CRONOGRAMA DEL PROCESO, **SOLO** en la página web del SECOP II; en idioma castellano, sin tachaduras ni borrones, firmados, contestando en forma clara y precisa cada uno de los datos que se solicitan y anexando todos los documentos que son requisitos indispensables para el estudio de la propuesta.

La oferta económica deberá contener: uno todos los documentos y requisitos habilitantes y el otro deberá contener **solo** la oferta económica inicial.

Cualquier enmendadura que contenga la propuesta deberá ser aclarada y validada con la firma del oferente, en la misma propuesta. De lo contrario se entenderá como no aportada.

Las propuestas deberán estar suscritas por el representante legal de la firma, consorcio o unión temporal, quien debe tener facultades específicas y vigentes para contratar y estar autorizado para comprometer a la entidad, en cuantía igual o superior al valor de la propuesta.

En la propuesta deben indicarse los precios expresados en pesos colombianos y los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.

No se admitirán propuestas complementarias o modificaciones que sean presentadas con posterioridad a la fecha y hora de cierre de la convocatoria.

No se aceptarán las propuestas enviadas por correo, o por vía electrónica, o presentadas en lugar diferente al señalado en el numeral 1.10., del presente pliego de condiciones.

Todos los gastos que demanden la preparación y presentación de la propuesta corren por cuenta del oferente.

## 5. DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL

En caso de consorcios o uniones temporales, deberá anexarse a la propuesta el documento de constitución, en los términos señalados por el artículo 7° de la ley 80 de 1993, el cual deberá estar suscrito por todos los miembros que lo conforman.

La propuesta deberá ser presentada por la persona que represente el consorcio o unión temporal.

Los oferentes indicarán si su participación es a título de consorcio o unión temporal y en este último caso, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad estatal contratante.

Mediante un documento se designará a la persona que los representará, señalando las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad. En caso de unión temporal se indicará al municipio la participación que tendrá cada uno de los integrantes.

Los consorcios o uniones temporales constituidas se comprometen a permanecer constituidas durante el término del contrato y sus prórrogas, si las hubiere. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no podrá ser disuelta ni liquidada durante la vigencia y prórrogas del contrato que se suscriba. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el consorcio o unión temporal.

Los términos y extensión de la participación de la unión temporal no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del municipio. La responsabilidad de los miembros del consorcio o la unión temporal se regirá por lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993 y demás normas reglamentarias.

Toda la información solicitada acerca de los oferentes debe ser presentada por cada una de las personas jurídicas que integran el consorcio o unión temporal.

## 6. DOCUMENTOS EXPEDIDOS EN EL EXTERIOR

Debe darse cumplimiento al artículo 259 del Código de Procedimiento Civil. Asimismo, para documentos públicos extranjeros debe presentarse el apostille, establecido en la convención No. 12 de la Conferencia de la Haya y el Decreto 106 de 2001, aplicable a los países miembros de dicha convención. Los extranjeros que soliciten la aplicación del tratamiento establecido en el parágrafo 2º. Del artículo 20 de la ley 80 de 1993, deberán acreditar con su propuesta la existencia de la reciprocidad, acompañando para tal efecto un certificado expedido por la autoridad del país de origen.
Cuando se trate de personas naturales extranjeras, sin domicilio en el país, o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, que pretendan presentar propuesta, deben anexar los documentos que acrediten su identificación para las personas naturales y, para las jurídicas, la existencia y su representación legal. Adicionalmente, deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarlas judicial y extrajudicialmente.

## 7. DOCUMENTOS CONFIDENCIALES

Si se presenta alguna información o documento que el oferente considere que es confidencial, es necesario que en la carta de presentación de la propuesta se indique el carácter de

confidencialidad de esta y se cite la norma en que se fundamenta dicha confidencialidad Ley 1712/2014 y su decreto reglamentario.

## 8. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto del contrato está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica en la tabla teniendo en cuenta los lineamientos de la circular externa N° 12 de mayo 5 de 2014 emitida por la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente:

Los bienes que se relacionan según clasificación UNSPSC según anexo (CODIGOS UNSPSC) que hace parte integral del presente pliego de condiciones.

El o los proponentes deberá (n) estar inscritos en uno o varios de los códigos a que se refiere el anexo, esto con sujeción a Circular Externa No. 12 del 5 de mayo de 2014 publicada por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente - en el sentido que la clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública.

## 9. DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Los documentos otorgados en el exterior, que no estén en idioma español, deberán presentarse acompañados de una traducción oficial a dicho idioma.

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia, en especial en los artículos 65 y 259 del Código de Procedimiento Civil, artículo 480 del Código de Comercio, y en la Resolución 2201 del 22 de julio de 1997, proferida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia.

## 10. CONSULARIZACIÓN

Según lo previsto por el Artículo 480 del Código de Comercio, los documentos otorgados en el exterior se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país y la firma de tales funcionarios lo será a su vez por el cónsul colombiano o, a falta de éste, por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes.

Tratándose de sociedades, expresa además el citado artículo del Código de Comercio que “al autenticar los documentos a que se refiere este artículo, los cónsules harán constar que existe la sociedad y ejerce su objeto conforme a las leyes del respectivo país (C. P. C. Artículo 65)”. Surtido el trámite señalado en el presente numeral, estos documentos deben ser presentados ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia (Oficina de Legalizaciones, Transversal 17 No. 98-55, Bogotá, D. C.) para la correspondiente legalización de la firma del cónsul y demás trámites pertinentes.

## 11. APOSTILLA

Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de consularización señalado siempre que provengan de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros, aprobada por la citada Ley 455 de 1998. En este caso, sólo será exigible la apostilla, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y el

título a que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.

Si la apostilla está dada en idioma distinto del español, deberá presentarse acompañada de una traducción oficial a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

## 12. ENTREGA DE LA PROPUESTA

Dentro del plazo establecido en el cronograma de la presente invitación publica, y enviada a través de la plataforma del SECOP II.

## 13. IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, con excepción de los que estrictamente correspondan al Municipio. Los montos de éstos se encuentran descritos en los estudios previos del proceso.

Para efectos de la retención en la fuente por renta, el Municipio procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente, y en caso de que no haya lugar a ello, el proponente deberá indicar la norma que lo excluye o le otorga la exención.

## 14. RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y en el Decreto 1082 de 2015, la omisión de los documentos necesarios para la comparación de una oferta con las demás impedirá tenerla en cuenta para la evaluación y posterior adjudicación del contrato.

El municipio podrá rechazar y eliminar una o varias propuestas sin que haya lugar a su evaluación en cualquiera de los siguientes casos:

1) Cuando el proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, consagradas en las leyes colombianas.

2) Cuando el proponente no acredite los requisitos de participación establecidos en el Capítulo 2 de este pliego de condiciones.

4) Cuando su valor sea considerado artificialmente bajo a juicio de la entidad luego de haber solicitado las aclaraciones que se hayan considerado pertinentes o cuando el valor de la propuesta supere el presupuesto oficial.

5) Cuando el plazo ofrecido supere el plazo oficial o cuando el plazo ofrecido sea diferente al plazo oficial o cuando exista ambigüedad en el plazo ofrecido o cuando no se ofrezca el plazo de ejecución.

6) Si el proponente se encuentra inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (Artículo 60, Ley 610 de 2000).

7) Cuando la propuesta se presente en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición.

8) Por no considerar las modificaciones al pliego de condiciones que mediante adendas haya hecho el municipio.

9) Cuando se solicite al proponente subsanar alguno de los documentos o de los requisitos de participación y no lo haga dentro del término fijado, o cuando habiéndolo aportado no esté acorde con las exigencias del pliego de condiciones.

10) Cuando se llegare a demostrar que el proponente omitió diligenciar en su totalidad documentos de participación.

11) Cuando un licitante tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica que licite; se incluye aquí el caso de propuestas que corresponden a Sociedades que tengan socios comunes excepto las Sociedades Anónimas. Cuando un integrante de un consorcio forma parte de otro consorcio. Cuando un proponente forme parte de otro consorcio y presente propuesta individual. En tales casos se eliminarán todas las propuestas en las que participe una misma persona.

12) Cuando la propuesta se modifique por el proponente ante una solicitud de aclaración.

13) Cuando el proponente ejecute cualquier acción tendiente a influenciar o presionar en el estudio y evaluación de las propuestas o en la adjudicación del contrato.

14) Cuando en la propuesta se presenten inconsistencias o imprecisiones o información que no corresponda con la realidad. Lo anterior procederá cuando el proponente no haya logrado aclarar o explicar satisfactoriamente el asunto en cuestión o cuando La entidad luego de cotejar o hacer las averiguaciones respectivas, no logre aclarar las inconsistencias o verifique que en la propuesta hay información falsa o inexacta.

15) Cuando el objeto social del proponente persona natural o persona jurídica no corresponda al objeto de la contratación. En el caso de consorcios o uniones temporales la propuesta será eliminada si respecto de cada miembro no se cumple con el objeto de la contratación.

16) Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal y no determinen los términos y extensión de la participación de sus integrantes en la constitución de la misma.

17) Por los otros eventos que de manera especial se haya dicho en el presente pliego de condiciones es causal de eliminación y/o rechazo y/o inadmisibilidad de la oferta.

18) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación en el evento de que se trate de persona jurídica.

19) Cuando el proponente no cumpla con los indicadores financieros exigidos en el numeral 2.3 del pliego de condiciones.

20) Cuando no se cumpla con alguna de las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de condiciones.

21) Cuando el oferente o proponente no evidencie su participación en la audiencia de asignación de riesgos.

22) Cuando no se aporte alguno de los documentos necesarios para calificar las propuestas.

El Municipio se reserva el derecho de admitir aquellas propuestas que presenten defectos de forma, omisiones o errores siempre que éstos sean subsanables y no alteren el tratamiento igualitario de las mismas.

## CAPITULO 4

## CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

.

### 1. PLAZO PARA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y PERÍODO DE OBSERVACIONES

La verificación de las propuestas se realizará dentro del cronograma del proceso de la licitación.

El informe de evaluación de las propuestas permanecerá durante tres (3) días hábiles, contados a partir de la fecha que para el efecto determine el municipio, en la página web del SECOP II, con el fin de que los interesados presenten las observaciones que estimen pertinentes, las cuales deberán ser radicadas en la página web del SECOP II.

En ejercicio de esta facultad el proponente no podrá completar, adicionar, modificar o mejorar su propuesta.

Las respuestas a las observaciones formuladas, así como los descargos o aclaraciones presentadas por los proponentes objetados, serán publicados la página web del SECOP II.

### 2. AUDIENCIA PÚBLICA DE ADJUDICACIÓN

Se hará de conformidad con el numeral 9 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, artículo 9 de la Ley 1150 de 2007 y del artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015.

### 3. DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA INVITACION

Dentro del plazo señalado para la adjudicación también podrá declararse desierta la licitación conforme a lo previsto en la Ley 80 de 1993.

La entidad declarará desierta la licitación en el evento en que no se presente ningún proponente, o ninguna oferta se ajuste al pliego de condiciones o, en general, cuando existan motivos que impidan la selección objetiva del contratista, mediante acto motivado en el que se señalarán expresa y detalladamente las razones que han conducido a tomar tal decisión.

## CAPÍTULO 5

## CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

### 1. MINUTA DEL CONTRATO

En documento anexo al presente pliego de condiciones se presenta el proyecto de minuta del contrato derivado del proceso de licitación, el cual puede variar sin afectar los elementos esenciales del presente proceso.

## 2. DOCUMENTOS DEL CONTRATO

Forman parte del contrato los siguientes documentos, y a él se consideran incorporados:
• El pliego de condiciones que sirvió de base para la elaboración de la propuesta con sus adendas si las hubiere.
• Los estudios, diseños y especificaciones técnicas suministradas por la entidad.
• La propuesta presentada por el contratista y aceptada por la entidad.
• Todos los documentos que se generen durante el desarrollo del contrato.

## 3. PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

Notificada la resolución de adjudicación, el proponente favorecido dispondrá de cinco (5) días hábiles para presentar el RUT a nombre del consorcio o unión temporal o cualquier otra forma asociativa, si a ello hubiere lugar.

Allegados los anteriores documentos, la entidad dispondrá hasta de diez (10) días hábiles para formalizar el respectivo contrato y el contratista deberá presentarse a suscribirlo, constituir la garantía única de cumplimiento y cuando a ello haya lugar, cancelar los derechos de publicación en la Gaceta Oficial y pagar el impuesto de timbre, todo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes.

Si el adjudicatario no lo suscribe dentro de este término quedará a favor del municipio en calidad de sanción, el valor del depósito o garantía constituidos para responder por la seriedad de la propuesta, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de perjuicios causados y no cubiertos por dicha garantía. En este evento, el municipio, mediante acto administrativo debidamente motivado, podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al proponente calificado en segundo lugar de conformidad con el orden de elegibilidad establecido siempre y cuando la oferta le sea igualmente favorable.

Los documentos descritos deberán presentarse para todas las plantas alternas o las que conformen un consorcio o una unión temporal, que vayan a ser utilizadas para proveer la mezcla asfáltica.

## 4. GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO

El Proponente favorecido con la adjudicación del contrato constituirá, a favor del Municipio, como mecanismo de cobertura del riesgo derivado del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales, cualquiera de las garantías autorizadas por el Decreto 1082 de 2015, a saber:

(a) Patrimonio autónomo, (b) Garantía bancaria, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o por una entidad bancaria, o una sociedad fiduciaria, o una entidad financiera sometida a vigilancia y control de la Superintendencia Financiera, legalmente establecida en Colombia, con el fin de cubrir los perjuicios derivados de las obligaciones, así:

| DESCRIPCIÓN | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|
| Póliza de seriedad de la oferta | Diez por ciento (10%) del valor del contrato | Tres (3) meses contados a partir de la presentación de la oferta. |

En caso de ser elegida la propuesta, para la firma del contrato debe garantizar los siguientes amparos

| | AMPARO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|---|
| 1. | Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato. | 20% del valor del contrato.<br><br>En ningún caso sea inferior al valor de la cláusula penal pecuniaria | Vigencia del contrato y cuatro (4) meses más (término estimado para la liquidación) |
| 2. | Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. | 10% del valor de contrato | Vigencia del contrato y tres (3) años más |
| 3. | Calidad del servicio y/o bienes suministrados | 20% del valor del contrato | Vigencia del contrato y cuatro (4) meses más |

Para el siguiente amparo la entidad sólo podrá optar por una póliza de seguros:

| | AMPARO | CUANTÍA | VIGENCIA |
|---|---|---|---|
| 4 | Responsabilidad civil extracontractual | De 200 SMMLV. (ver artículo 2.2.1.2.3.1.17 Decreto 1082 de 2015) | Por el término de duración del contrato. |

**CLÁUSULA DE INDEMNIDAD:** Será obligación del contratista mantener libre al municipio de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

**INAPLICABILIDAD DE LA CLÁUSULA DE PROPORCIONALIDAD:** En la garantía única de cumplimiento no podrá incluirse la “Cláusula de Proporcionalidad” u otra similar, conforme a la cual el valor asegurado ampara los perjuicios derivados del incumplimiento total del contrato garantizado, y de presentarse incumplimiento parcial del mismo, la indemnización de perjuicios a cargo del asegurado no excederá de la proporción del valor asegurado equivalente al porcentaje incumplido de la obligación garantizada.

**5. PAGOS**

La Administración Municipal pagará al CONTRATISTA el valor del contrato a través de pagos parciales de acuerdo con el avance de las actividades a razón de **TRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS ($3.549)** por Ración alimentaria a un costo absolutamente invariable para un total de **3.250** cupos diarios o hasta terminar la ejecución del contrato, incluyendo los soportes solicitados, previa certificación del SUPERVISOR de haber recibo a entera satisfacción los complementos efectivamente entregadas durante el período y el respectivo pago de la seguridad social Los costos de atención para 11 días Calendario Escolar, El Municipio además aportara recursos propios para: transporte, combustible, implementos de aseo, mantenimiento mecánico, imprevistos a manipuladoras, exámenes médicos y de laboratorio, gasto operacional -administrativo a manipuladoras, capacitación en BPM y certificación de manipulación de alimentos, muestreo microbiológico.

**PARÁGRAFO:** Los pagos que se deban hacer con recursos de cofinanciación y del sistema general de participaciones están sujetos al desembolso que haga la entidad aportante y el Gobierno Nacional.

## 6. PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

El contrato estatal es *intuito personae* y, en consecuencia, una vez celebrado, no podrá cederse sino con autorización previa y escrita de la entidad contratante, quien tiene la potestad legal para celebrarlo.

## 7. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

La liquidación del contrato se hará de común acuerdo entre el contratista y el municipio dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de terminación del mismo. Dentro de este plazo, las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar, de los cuales quedará constancia en el acta de liquidación, de conformidad con el Artículo 60 de la Ley 80 de 1993.

Si es del caso, para la liquidación se exigirá al contratista la ampliación de la vigencia de las garantías exigidas para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato.

Si el contratista no concurre a la liquidación del contrato o las partes no llegan a un acuerdo sobre el contenido de la misma, el municipio lo liquidará unilateralmente dentro de los dos (2) meses siguientes al vencimiento de los cuatro (4) meses previstos para la liquidación bilateral, según el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 44, Literal d) de la Ley 446 de 1998, que modificó el Artículo 136 del Código Contencioso Administrativo.

Si vencido el plazo para la liquidación unilateral ésta no se ha realizado, la misma podrá efectuarse en cualquier momento dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento de los términos antes indicados, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 136 del C. C. A.

Municipio de
El Santuario

**CAPÍTULO 6**

ANEXO N.º 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

El Santuario - Antioquia, ___ de _____ de 2026

Señores
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
Municipio de El Santuario - Antioquia

REFERENCIA: Subasta Inversa Electrónica N.° _____ de 2026

(Objeto).

*El* (*los*) suscrito(s): _____, de acuerdo con el pliego de condiciones, presento(*amos*) la siguiente propuesta para _____ (*indicar el objeto de la licitación*) y, en caso de que *me* (*nos*) sea aceptada por el Municipio de El Santuario, *me* (*nos*) comprometo(*emos*) a firmar el contrato correspondiente.
Asimismo, declaro(*amos*):

• Que conozco(*cemos*) la información general y demás documentos del pliego de condiciones y que acepto(*amos*) los requisitos allí contenidos.
• Que he(*mos*) recibido las siguientes adendas a los documentos de la licitación _____ (*indicar el número y la fecha de cada una*) y que acepto(*amos*) su contenido.
• Que he(*mos*) visitado el sitio del proyecto y tomado atenta nota de sus características y de las condiciones que puedan afectar su ejecución.
• Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse compromete sólo al (*los*) firmante(s) de esta carta.
• Que ninguna persona distinta al (los) firmante(s) tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.
• Que no *me* (*nos*) hallo(*amos*) incurso(s) en causal alguna de inhabilidades o incompatibilidades señaladas en la Ley, y que no *me* (*nos*) *encuentro* (*encontramos*) en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
• Que no he(*mos*) sido sancionado(s) mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna entidad oficial dentro de los últimos cinco (5) años anteriores a la fecha de cierre de la licitación, o en su defecto, informo(*amos*) que he(*mos*) registrado incumplimiento con las siguientes entidades: _____ (*indicar el nombre de cada entidad*).
Que el valor de nuestra propuesta de es de VALOR EL LETRAS_____ EN NUMEROS( $ ) Por cada ración Alimentaria servida.
Que en consecuencia el valor total es hasta por la suma _____ escribir el valor en números y letra, resultante de multiplicar el valor por propuesto por ración alimentaria servida, por **3.250** cupos y por **11** días calendario Escolar.
• Que si se *me* (*nos*) adjudica el contrato, *me* (*nos*) comprometo(*emos*) a constituir las garantías requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello y a ejecutar las obras en un plazo de _____ días calendario escolar
• Que la presente propuesta consta de _____ (__) folios, debidamente numerados.
Atentamente,

Municipio de
El Santuario

Nombre: _____
Cédula No.: _____
Matrícula No.: _____ (anexar copia)
NIT: _____ (anexar copia)
Dirección: _____
Teléfono: _____
Celular: _____
Correo electrónico: _____
Fax: _____
Ciudad: _____
_____

(*Firma del Proponente o de su representante legal*

Municipio de
El Santuario

ANEXO 2

MODELO DE ACUERDO DE CONSORCIO

**El Santuario - Antioquia, ___ de _____ de 2026.**

Señores
SECRETARIA DE EDUCACION
Municipio de El Santuario - Antioquia

REFERENCIA: Subasta Inversa_____

Los suscritos, _____ y _____, debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ y _____, manifestamos que hemos convenido asociarnos y conformar el CONSORCIO (nombre del consorcio), para participar en la Licitación No. _____, cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos:

1. El CONSORCIO está integrado por:

| NOMBRE | IDENTIFICACIÓN | PARTICIPACIÓN (*) (%) |
|---|---|---|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

(*) La suma de los porcentajes de participación debe ser igual a 100.

2. La duración de este CONSORCIO será igual al término de la ejecución y liquidación del contrato.
3. La responsabilidad de los integrantes del CONSORCIO es solidaria, ilimitada y mancomunada.
4. El representante del CONSORCIO es _____, identificado con Cédula No. _____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la propuesta, y en caso de salir favorecidos con la adjudicación, firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del mismo, con amplias y suficientes facultades.

5. La sede del CONSORCIO es:
Dirección: _____
Teléfono: _____
Celular: _____
Fax: _____

Ciudad: _____
6. El presente acuerdo de Consorcio rige a partir de la fecha de expedición y/o firma.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 2026.

_____
(*nombre y firma del representante legal de cada uno de los integrantes del CONSORCIO*)

_____
(*nombre y firma del representante del CONSORCIO*)

Municipio de
El Santuario

**ANEXO 3**

MODELO DE ACUERDO DE UNIÓN TEMPORAL
Señores
SECRETARIA DE EDUCACION
Municipio de El Santuario

REFERENCIA: Subasta Inversa Electrónica N.° ____ de 2026
Los suscritos, _____ y _____, debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ y _____, manifestamos que hemos convenido asociarnos y conformar la UNIÓN TEMPORAL (nombre de la U.T) para participar en la Licitación No. _____, cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos:

1. La UNIÓN TEMPORAL está integrada por:

| NOMBRE | IDENTIFICACIÓN | EJECUCIÓN DEL CONTRATO (1) | TÉRMINOS Y EXTENSIÓN DE COMPROMISO LA PARTICIPACIÓN EN LA (%) (2) |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

(1) Discriminar las actividades por ejecutar, para cada uno de los integrantes.
(2) La suma de los porcentajes de participación debe ser igual a 100.
2. La duración de la UNIÓN TEMPORAL será igual al término de ejecución y liquidación del contrato.
3. La responsabilidad de los integrantes de la UNIÓN TEMPORAL es solidaria e ilimitada.
4. El representante de la UNIÓN TEMPORAL es _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, para firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del mismo, con amplias y suficientes facultades.
5. La sede de la UNIÓN TEMPORAL es:
Dirección: _____
Teléfono: _____
Celular: _____
Fax: _____
Ciudad: _____
En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de _____.

6. El presente acuerdo de Unión Temporal rige a partir de la fecha de expedición y/o firma.

_____
(*Nombre y firma del representante legal de cada uno de los integrantes de la UNIÓN TEMPORAL*)

_____
(*Nombre y firma del representante de la UNIÓN TEMPORAL*)

Municipio de
El Santuario

**ANEXO 4**

Señores
SECRETARIA DE EDUCACION
Municipio de El Santuario

REFERENCIA: Subasta Inversa Electrónica N° _____ de 2026

Apreciados señores:

Los abajo firmantes manifestamos a través de este documento que deseamos participar en la Licitación de la referencia y por lo tanto hago (hacemos) retiro formal del pliego.

Manifestó(tamos) por este documento que envió(amos) profesional(es) idóneo(s) para la(s) especialidad (es) con el fin de participar en la **AUDIENCIA DE RIESGOS**, con el fin de participar en las variables previstas para la ejecución del contrato que permita tipificar, estimar y distribuir riesgos.

Nombre _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____, y matrícula profesional No. _____ Profesional idóneo en área de la especialidad_____.

Nombre _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____, y matrícula profesional No. _____ Profesional idóneo en área de la especialidad_____.

Nombre _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____, y matrícula profesional No. _____ Profesional idóneo en área de la especialidad_____.

Como resultado de lo estimado y distribuido en dicha reunión en presencia de nuestro(s) representado(s), presentaríamos propuesta, aceptando su distribución en los términos definidos por quienes me representan.

Para constancia se firma(n) en _____ a los _____ días de 2026.

Atentamente,

_____ _____

_____ _____

(Deberá ser firmado por los gestores integrantes y por la(s) persona(s) que ellos Designen representarlos ante la audiencia).

Municipio de
El Santuario

ANEXO 5

CERTIFICACIÓN PARAFISCALES
Paz y Salvo de Aportes Parafiscales

Señores
SECRETARIA DE EDUCACION
Municipio de El Santuario - Antioquia

REFERENCIA: Subasta Inversa Electrónica N° _____ de 2026

Asunto: Carta de Cumplimiento de Aportes Parafiscales

Ref.: PROCESO DE SELECCIÓN

El suscrito (Representante Legal o Revisor fiscal) de _____, certifica que a _____ se encuentra PAZ Y SALVO por concepto de aportes a las cajas de compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, así como a los sistemas de Salud, Pensión y riesgos laborales profesionales ARL (Artículo 50 de la ley 789 de 2002) correspondiente a la nómina de los últimos seis (6) meses.

Cordialmente,
Nombre y Apellidos
Revisor Fiscal

Tarjeta Profesional No.
Firma

Número de identificación:

Municipio de
El Santuario

**ANEXO 6**

RELACIÓN DE MULTAS, SANCIONES O INCUMPLIMIENTOS DE CONTRATOS

**REFERENCIA: LICITACIÓN _____**

| No. | CONTRATO | ACTO ADMINISTRATIVO | FECHA DE EJECUCIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

Nota 1: El proponente debe relacionar los actos administrativos de imposición de multas, sanciones o cualquier acto administrativo de carácter resarcitorio, sancionatorio o compulsivo que se encuentre debidamente ejecutoriado, y que se le haya impuesto en virtud a la ejecución de contratos estatales y por incumplimiento de obligaciones post contractuales, ejecutoriado en los últimos cinco años.

Nota 2: Cuando la propuesta sea presentada bajo una modalidad de asociación; este anexo debe ser diligenciado por cada uno de los integrantes de la misma, de manera independiente.

Nota 3: En el evento que al proponente no se le hayan impuesto multas, sanciones o cualquier acto administrativo de carácter resarcitorio, sancionatorio o compulsivo que se encuentre debidamente ejecutoriado, y que se le haya impuesto en virtud a la ejecución de contratos estatales y por incumplimiento de obligaciones post contractuales, ejecutoriado en los últimos cinco años, procederá a suscribir la siguiente declaración:

"_____, en mi calidad de proponente dentro del proceso de contratación N° ____-_____, cuyo objeto es _____ certifico bajo la gravedad de juramento que yo (en el caso de personas naturales), la sociedad que represento (en el caso de personas jurídicas), ninguno de mis asociados (para el caso de las modalidades de asociación) se nos han impuesto multas, sanciones o cualquier acto administrativo de carácter resarcitorio, sancionatorio o compulsivo que se encuentre debidamente ejecutoriado, y que se nos haya impuesto en virtud a la ejecución de contratos estatales y por incumplimiento de obligaciones post contractuales, ejecutoriado en los últimos cinco (5) años.

_____

**FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

Municipio de
El Santuario

**ANEXO 7**

MINUTA DE CONTRATO N°

(Sujeta a cambios)

**OBJETO:** "**INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LOS MUNICIPIOS DE EL SANTUARIO- ANTIOQUIA, NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN EN EDUCACION PARA LA VIGENCIA 2026-2**", según lo establecido en los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del programa de Alimentación Escolar –PAE- expedidos por el ministerio de educación, incluida la minuta propuesta por el municipio y aprobada por la Gobernación de Antioquia.

**VALOR:**

**PLAZO:**

**CONTRATISTA:**

**NIT:**

Entre los suscritos _____, y representante legal del Municipio, autorizado para contratar por el acuerdo Nro ……. expedido por el Concejo Municipal (Y el decreto Nro……-en caso de delegación-), de una parte y quien en adelante se denominará EL CONTRATANTE; y _____ con Nit._____, (quien actúa en su propio nombre o en representación de la persona jurídica) mayor de edad y vecino de ……, de otra parte y quien en lo sucesivo se denominará EL CONTRATISTA, se ha convenido celebrar el siguiente contrato que se regirá por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y en especial por las siguientes cláusulas:

**PRIMERA: OBJETO.** Entrega efectiva a estudiantes de un complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación Nacional-MEN y acogidas por el municipio para la atención preparada en sitio de acuerdo a las directrices impartidas por el Ministerio de Educación Nacional, que expide los lineamientos Técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar –PAE –

**SEGUNDA: VALOR. _____**

**TERCERA: FORMA DE PAGO**. _____. **PARÁGRAFO.** Los pagos que se deban hacer con recursos de cofinanciación están sujetos al desembolso que haga la entidad aportante.
**CUARTA: PLAZO**. La duración del presente contrato es _____.
**QUINTA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** En virtud del presente contrato, el CONTRATISTA deberá cumplir con xxxxxxxx
**SEXTA: CLAUSUAL DE INDEMNIDAD.** El CONTRATISTA se obliga a mantener a la entidad contratante libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

**SEPTIMA: LIQUIDACIÓN.** El municipio y el contratista disponen de un plazo de cuatro (4) meses para liquidar de manera bilateral el contrato, de lo contrario el Municipio procederá a su liquidación unilateral.

**OCTAVA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**. En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento el municipio hará efectiva la sanción penal pecuniaria equivalente al diez por ciento (10%) del valor de este contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al MUNICIPIO.

**NOVENA: MULTAS**. En los eventos en que el contratista incurra en mora o en incumplimiento parcial de las obligaciones que por este contrato adquiere, se aplicarán multas sucesivas del cinco por mil (5/1000) del valor del contrato, por cada día de retraso en el cumplimiento de sus obligaciones. PARÁGRAFO: Si durante tres (3) REQUERIMIENTOS de supervisión o interventoría se encuentra que se presenta incumplimiento en alguna de las variables de control se impondrá una multa equivalente al 5% del valor del contrato.

**DECIMA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** El contratista declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, decretos reglamentarios y demás normas legales vigentes. La contravención a lo anterior, dará lugar a las sanciones de ley.

**DECIMA PRIMERA: PROHIBICION DE CESION**: El presente contrato no podrá ser cedido por el CONTRATISTA.

**DECIMA SEGUNDA: APROPIACION PRESUPUESTAL**. El pago de las cuentas a que el Municipio se obliga en virtud de este contrato se hará con cargo al artículo presupuestal (colocar el nombre del contrato) _____ conforme al CDP No. _____ y al RDP No. _____

**DECIMA TERCERA: NATURALEZA JURÍDICA.** Este contrato no genera relación laboral, ni prestaciones sociales, ni ningún vínculo de dependencia del contratista con el municipio.

**DECIMA CUARTA: CLAUSULAS EXORBITANTES**. El Municipio, en caso de que lo requiera, hará uso de las cláusulas de caducidad, terminación, modificación e interpretación unilateral, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y decretos reglamentarios**.**

**DECIMA QUINTA: GARANTIAS.** EL CONTRATISTA deberá constituir garantía a favor del Municipio, de conformidad con el artículo 7 ley 1150 de 2007 Decreto 1082 de 2015 y Manual de contratación del Municipio, la cual avalará el cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, que seguidamente se indican:

**DECIMA SEXTA: REQUISITOS DE EJECUCION DEL CONTRATO.** Para la ejecución del contrato se requerirá de la aprobación de la garantía y de la existencia de las disponibilidades presupuestales correspondientes. El contratista deberá acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. El requisito establecido en lo correspondiente al pago de aportes parafiscales y a la seguridad social, deberá acreditarse para la realización de cada pago derivado del contrato.

**DECIMA SEPTIMA: INTERVENTORIA.** El MUNICIPIO realizará interventoría al presente contrato**,** a través de …….

**DECIMA OCTAVA: AJUSTES DE PRECIOS.** …… (incluirla si de la naturaleza del contrato hay esta situación, en caso contrario, no).

**DECIMA NOVENA: DOMICILIO.** Para todos los efectos, se establece como domicilio contractual el Municipio de El Santuario.

**VIGESIMA: DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL CONTRATO.** Se entienden incorporados al presente contrato, además de los documentos acreditados al momento de presentar la oferta los siguientes documentos: a) El certificado y el registro de disponibilidad presupuestal. b) Autorización para la celebración del presente contrato (en caso de ser requerida), c) Garantías, d) Paz y Salvo municipal, e) Pago de impuestos que se deriven de la ejecución del presente contrato incluyendo publicación e impuesto de timbre, f) Pliego de condiciones y la propuesta.

**VIGESIMA PRIMERA: PAZ Y SALVO.** EL CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del presente contrato, estar a paz y salvo con EL MUNICIPIO DE EL SANTUARIO. En el evento de no estarlo, autoriza para que la Tesorería de Rentas en el momento de un pago automáticamente, sin previo aviso haga cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

**VIGESIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD FISCAL.**Revisada la página web de la Contraloría General de la República no se encontró reportada al contratista en el boletín de Responsables Fiscales.

**VIGESIMA TERCERA: PUBLICACIÓN.** De conformidad con el Manual de contratación del contrato será publicado en el SECOP.

Para constancia se firma al _____, dos ejemplares idénticos.

**Minuta sujeta ajustes y variaciones**

Firma