ADENDA No. 001
PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA
N° 017 DE 2026

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

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 del 2015, a la observación presentada al pliego de condiciones definitivo, se hace necesario modificar los siguientes ítems del pliego de condiciones definitivo, los cuales quedarán así:

3. FICHA TECNICA (ANEXO)

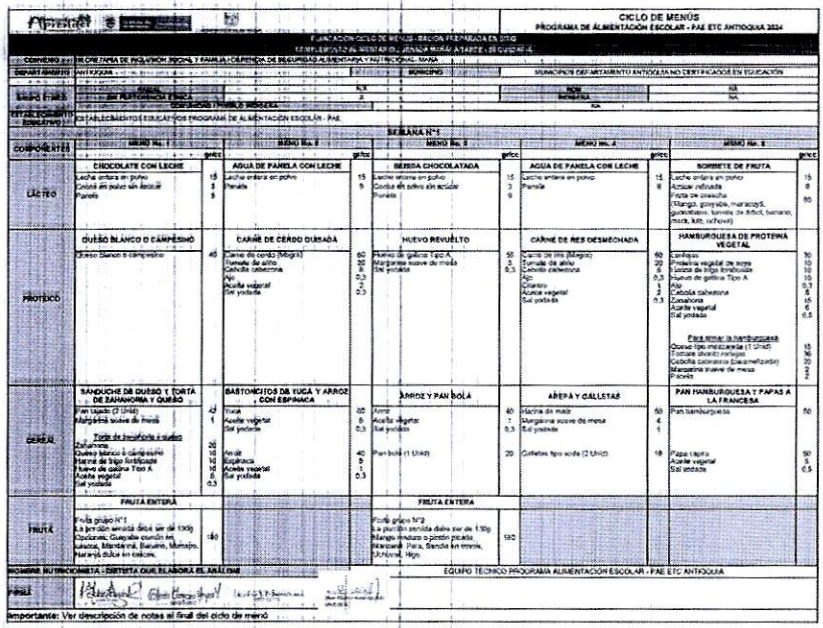
A continuación, se describe las características generales del suministro:

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

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

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

MINUTA RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO



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

PLANTACIÓN CICLO DE MENÚS - BECCA PEPPERIDGE FOTO

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

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

Edades Entre: | RURAL: N/A | NOM: N/A | INDÍGENA: N/A

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cristal en polvo sin lactosa Panela	15 5 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa/granadilla, tomate de árbol, banano, mora, lulo, achoval)	15 9 80
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso Blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 30 8 0,3 3 0,3	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	50 3 0,3	CARNE DE RES DESMECHADA Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 30 8 0,3 1 3 0,3	HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL Lentejas Proteína vegetal de soya Trozos de trigo triturado Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa Queso tipo mozzarella (1 Und) Tomate (rodaja) rebanado Cebolla cabezona (Caramelizada) Margarina suave de mesa Panes	70 10 10 10 0,7 8 15 6 0,6 15 50 20 3 2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO Pan tajado (2 Und) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zanahoria Quesito blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 1 26 10 10 6 0,3	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	80 6 0,3 40 9 1 0,3	ARROZ Y PAN BOLÁ Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bolá (1 Und)	40 1 0,3 20	AREPA Y GALLETAS Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	50 4 1 18	PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA Pan hamburguesa Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	50 80 5 0,5
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en tajadas, Mandarina, Banano, Manzana, Naranja dulce en cascos.	140	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango Hilachero o piritón picado Alternativa: Pera, Sandía en cascos, Kiwi, Higo.	140						

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

Alimentación Aprender																	CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024		
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																			
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ																		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA						MUNICIPIO						MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL				N/A						ROM				NA				
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA				X						INDÍGENA				NA				
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						NA												
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																		
SEMANA No. 2																			
COMPONENTES	MENÚ No. 6		gr/cc	MENÚ No. 7		gr/cc	MENÚ No. 8		gr/cc	MENÚ No. 9		gr/cc	MENÚ No.10		gr/cc				
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO			AGUA DE PANELA CON LECHE			BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE			SORBETE DE FRUTA			BEBIDA CHOCOLATADA						
	Yogurt		200	Leche entera en polvo		15	Leche entera en polvo		15	Leche entera en polvo		15	Leche entera en polvo		15				
	Queso blanco rallado		50	Panela		9	Avena molida		8	Azúcar refinada		9	Cocoa en polvo sin azúcar		3				
	Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales		30				Azúcar refinada		9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)		60	Panela		9				
PROTEÍCO	Fruta N° 1 Banano, murrapo, mango, uchuva		90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO			CARNE DE RES GUISADA			HUEVO COCIDO			CARNE DE CERDO SALTEADA						
	Fruta N°2 Papaya, pitá oro miel, melón, manzana		90	Huevo de gallina Tipo A		55	Carne de res (Magra)		60	Huevo de gallina Tipo A		55	Carne de cerdo (Magra)		60				
				Tomate de aliño		20	Tomate de aliño		20				Cebolla cabezona		4				
				Cebolla junca		8	Cebolla cabezona		8				Ajo		0,3				
				Aceite vegetal		1	Ajo		0,3				Aceite vegetal		2				
				Sal yodada		0,3	Aceite vegetal		2				Sal yodada		0,3				
							Sal yodada		0,3										
CEREAL	Notas importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.			CALENTAITO PAE			ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA			PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO			PAPAS A LA FRANCESA						
				Arroz		40	Arroz		40	Pasta tornillo		20	Papa capira		150				
				Aceite vegetal		1	Espinaca		5	Sal yodada		0,3	Aceite vegetal		10				
				Sal yodada		0,3	Aceite vegetal		1	Proteína vegetal de soya		5	Sal yodada		0,5				
							Sal yodada		0,3	Tomate de aliño		20							
				Frijol		20				Cebolla cabezona		8							
				Ahuyama		15	Papa		70	Zanahoria		20							
				Tomate de aliño		20	Margarina suave		5	Ajo		0,3							
				Cebolla cabezona		8	Sal yodada		0,3	Aceite vegetal		2							
				Zanahoria		15				Sal yodada		0,3							
				Sal yodada		0,5													
										Croqueta de plátano maduro									
				Plátano hartón maduro		50				Plátano hartón maduro		70							
				Aceite vegetal		5				Proteína vegetal de soya		3							
										Harina de trigo fortificada		10							
										Panela		2							
										Aceite vegetal		5							
										Sal yodada		0,3							
FRUTA													FRUTA ENTERA						
													Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos		150				
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

Aprender [illegible]

CICLO DE MENÚS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

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

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	**ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS** Leche entera en polvo Panela	 15 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupá, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	 15 9 60	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	 15 9	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	 15 9
PROTEICO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya Crema de leche Canela en polvo	40 5 5 0.01	**CARNE DE CERDO EN BISTEC** Carne de cerdo (Magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	 60 60 20 8 20 0,3 0,5 4 0,5	**GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL** Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	 30 10 8 20 10 0,3 0,3 0,6 4 0,5	**LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO** Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa capira Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	 20 30 20 14 20 8 0,3 1 0.3	**HUEVO REVUELTO** Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	 55 3 20 8 0.3
CEREAL	Arroz Galletas tipo soda (2 Unid)	20 16	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	 40 14 1 0,3	**ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO** Pasta tipo espagueti Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal *Nota:* *No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación.*	 25 0,3 70 7	**ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	 40 5 1 0,3 20 10 8 5 0,3	**ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	 40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	160					**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murtapo, Naranja dulce en cascos.	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA	[illegible]									

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

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

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

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	 15 9 60	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	 15 3 9	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	 15 9
PROTEÍCO	**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO** Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	 55 50 4 0.5	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 20 8 0.3 2 0.3	**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO** Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	 60 20 8 0.3 1 0.3 15	**CARNE DE CERDO SALTEADA** Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	 60 4 0.3 2 0.3	**HUEVO FRITO** Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	 55 2 0.3
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	 40 14 1 0.3	**ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	 40 1 0.3 70 6 0.3	**PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS** Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	 140 6 0.3 16	**ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal yodada	 40 5 1 0.3 60 6 0.3	**FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	 40 1 0.3 20 14 20 8 0.3 50 5
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	160					**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	160		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA										

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

MINUTA INDUSTRIALIZADA

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Gobernación de Antioquia	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024

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

SEMANA No. 1

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

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt

Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.

Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.

Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.

Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).

Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja

Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No. 2

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

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

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

Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ						
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA			
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR						

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

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt

Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.

Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.

Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.

Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).

Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja

Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

Alimentos Aprender | La educación es de todos | Ministerio de Educación Nacional | Gobernación de Antioquia

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No.4											
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**		**MENÚ No. 17**		**MENÚ No. 18**		**MENÚ No. 19**		**MENÚ No. 20**	
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Leche Saborizada**		**Leche entera**	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Galleta Dulce (Tipo Cuca)**		**Galleta multicereal**		**Torta vainilla**		**Pan de maíz**		**Panificado relleno de chocolate**	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	60 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El oferente deberá contar con una bodega o establecimiento de comercio que cumpla con los requisitos técnicos exigidos por los técnicos de Sanidad con el fin de realizar la desinfección y empaque de paquetes nutricionales; el cual servirá además como punto de recolección para cambios de elementos por defectos de fabricación o garantía del producto o mal tallaje y donde el personal que esté a cargo del punto de atención deberá levantar acta o documento donde se especifique las causas de la devolución del producto hora y día de entrega del producto; así como el día en que se entregara el producto de nuevo en garantía o cambio teniendo en cuenta los plazo pactados.

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

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

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

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

El Proveedor hará entrega de alimentos nutricionales de ración industrializada y preparación en sitio para cada niño, niña y adolescente usuario del programa Alimentación Escolar, cada uno con víveres para 18 días calendario escolar, en las fechas indicadas por la secretaria de Salud y Protección Social, por lo cual se entregarán 1.636 kits raciones.

El proveedor seleccionado que suministre los víveres descritos en la ficha técnica deberá cumplir con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA),

como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios, y que cumpla con todos los requisitos anteriormente mencionados será la elegida.

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

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

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

B. PAGO POR RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

HORAS DE REMUMERACION POR CUPO

Horas de remuneración		
Rango de cupos diarios		Horas a reconocer
1	40	4
41	140	5

141	250	6
251	500	7
501	3000	8

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

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Día	$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%

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

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

C. INSUMOS DE ASEO Y GAS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Jabón liquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 Litros	46	$ 26.500	$ 1.219.000
2	HIPOCLORITO que contenga la ficha técnica del fabricante, concentración de 5,25%	4 litros	46	$ 11.660	$ 536.360
3	Jabón líquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha técnica del fabricante, olor neutro con dispensador	4 litros	38	$ 25.334	$ 962.692

4	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 litros	34	$ 26.677	$ 907,018
5	Escoba con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577,440
6	trapeadora con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577,440
7	Recogedor con mango plástico	unidad	36	$ 14.040	$ 505,440
VALOR TOTAL					**$ 5,285,390**

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

Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	100 LB	Sin superar el presupuesto	$ 400.000	

12.1.20 PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA Las Entidades Públicas del Nivel Nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta y Entidades Privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales, y sus organizaciones (…)

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, en su artículo 2.20.1.1.4., las Entidades solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones o invitación publica una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las Secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigentes.

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

- ✓ Identificación del productor y del oferente.
- ✓ Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere

- ✓ Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor
- ✓ Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- ✓ Condiciones de embalaje o empaque de estos
- ✓ Intención de la compra de productos agropecuarios.

El Municipio de San Jerónimo, validará que el pequeño productor y/o los productores de ACFC con que el proponente haya suscrito la promesa de contrato de proveeduría se encuentren inscritos en el registro de Información de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de la Gobernación de Antioquia.

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

Dicha promesa de contrato de proveeduría deberá corresponder al 30% del valor del proceso asignado a suministro de alimentos.

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

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

Para efectos de la acreditación del presente requisito y con base en lo contemplado en la Ley 2046 de 2020, se entenderá como zona geográfica para la compra pública local de alimentos a la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y

transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3° de la presente ley. Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes.

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

15. REQUISITOS TÉCNICOS QUE DAN PUNTAJE:

La entidad calificará las ofertas que hayan cumplido con los requisitos habilitantes con los siguientes puntajes:

Concepto	Puntaje máximo
Factor Precio-Evaluación Propuesta Económica	200
Bodega	100
Equipo profesional	200
Vehículo	66
Experiencia adicional a la habilitante	200
Apoyo a la industria nacional	100
Personal con discapacidad	10
Puntajes Adicionales Obligatorios Decreto 248 De 2021	120
Emprendimientos y Empresas de Mujeres	2
Condición de Mipyme	2
Total	**1000**

REDUCCIÓN DE PUNTAJE

Reducción por imposición de Multas:

El artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, señala que las entidades estatales deberán:

(...) reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.
Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.
Parágrafo primero. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo segundo. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el Artículo 6 de la Ley 2020 de 2020.
En este orden, es obligación de la entidad aplicar este precepto legal. En consecuencia, se reducirá el puntaje correspondiente a los proponentes que se encuentren en la situación descrita en la precitada norma.
La entidad procederá a realizar la verificación correspondiente en el Registro Único de Proponentes – RUP–, de conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, según el cual "Las entidades estatales enviarán mensualmente a la Cámara de Comercio de su domicilio, la información concerniente a los contratos, su cuantía, cumplimiento, multas y sanciones relacionadas con los contratos que hayan sido adjudicados, los que se encuentren en ejecución y los ejecutados".

15.1. FACTOR PRECIO-EVALUACIÓN PROPUESTA ECONÓMICA. (200) puntos

Los proponentes deberán presentar el valor de la propuesta con máximo dos (2) cifras Decimales.

Para el cálculo de este factor, inicialmente se tendrá en cuenta los siguientes pasos:

1) Se realizarán las correcciones aritméticas en caso de presentarse, multiplicando la columna de cantidad del ítem por el valor unitario y tomando el valor total de la propuesta en entero con dos (2) cifras decimales, aproximando el segundo decimal por exceso o por defecto.

2) Si la corrección de las propuestas superan por encima o por debajo el valor inicial propuesto (antes de corrección), en cero punto cinco por ciento (0,5%), se eliminan, y no se tendrán en cuenta para la evaluación.

3) Realizados los pasos anteriores, las propuestas cuyo costo Directo se encuentre por debajo del noventa y nueve por ciento (99%) y/o por encima del ciento cinco por ciento (105%) con respecto al Costo Directo del presupuesto oficial, se les asignará cero (0) puntos. Para determinar el porcentaje anterior, se debe tener en cuenta que éste, será el resultado de realizar la operación matemática entre el costo directo de la propuesta y el costo directo del presupuesto oficial multiplicado por cien, tomando como máximo diez cifras decimales, dicho porcentaje se aproximarán a entero así: por exceso, si la primera cifra decimal es igual o mayor a 5 y por defecto si la primera cifra decimal es menor a 5.

4) A las propuestas que queden dentro de estos rangos se asignará el siguiente puntaje: doscientos (200) puntos a la propuesta que presente el menor costo directo, y a las demás se les asignará un puntaje de acuerdo a la siguiente fórmula:

Pi= 200 x (Vmi /Vi)

Pi= Puntaje asignado a la propuesta objeto de evaluación teniendo en cuenta las dos primeras cifras decimales sin aproximación.
Vi= Valor costo directo de la propuesta objeto de evaluación.
Vmi= Valor costo directo de la propuesta de menor valor.

El Puntaje Total, será la suma de los puntajes parciales obtenidos por cada factor de escogencia según los criterios de evaluación diseñados, así:
PT= PR+ FT+EN

Donde
PT: Puntaje obtenido por cada proponente
PR: Puntaje por factor precio
EN: Estímulo a la Industria Nacional
FT: Puntaje por factor Técnico

15.2. BODEGA (100 PUNTOS)

El proponente deberá acreditar que cuenta con una bodega de almacenamiento para el almacenamiento con una cabida mínima de 200 m2, empaque y distribución de alimentos ubicada en San Jerónimo -lugar de ejecución del contrato- o en la ciudad de Medellín -lugar cercano al municipio y a los proveedores de los principales insumos de este tipo de programas.

Los puntajes se relacionan en la siguiente tabla

Concepto	Puntaje

500 o más unidades de canastas	**5**
2 básculas de 200 o más kilogramos.	**5**
3 básculas de mesa de 40 o más kilogramos	**5**
5000 o más litros de capacidad de frío	**25**
2 o más termómetros de punzón	**10**
Certificación o acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedida por la Secretaría de Salud del lugar de ubicación de la bodega, con fecha no superior a un (1) año a la fecha de cierre del proceso.	**20**
Certificación del servicio de fumigación para el control y prevención de plagas con una fecha no superior a 2 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso	**10**
Certificado de libertad y tradición con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre del proceso, y/o contrato de arrendamiento, o aquel que demuestre tenencia, vigente	**20**

15.3. Equipo profesional (200 PUNTOS)

Los puntajes se relacionan en la siguiente tabla:

Concepto	**Puntaje**
Coordinador operativo. Ingeniero de alimentos con más de 5 años de experiencia, y al menos 3 años de experiencia como supervisor o coordinador de operaciones de Programas de Alimentación Escolar. 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. Para lo	**50**

cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta: -Hoja de vida. -Certificados de experiencia. -Certificados de estudios. -Tarjeta profesional. -Certificado de vigencia COPNIA.	
Apoyo Logistico. Ingeniero industrial con más de 3 años de experiencia desde el grado y 1 año de experiencia en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar. Profesional 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; igual es el encargado de la logística inversa hasta el lugar de origen, las rutas de distribución y bodegaje. Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta: - Hoja de vida. -Certificados de experiencia. -Certificados de estudios. -Tarjeta profesional. -Certificado de vigencia COPNIA.	**50**
Apoyo operativo de campo. Tecnólogo en alimentos con más de 3 años de experiencia desde el grado y 1 año de experiencia en la operación integral de Programas de Alimentación Escolar. Deberá realizar entre otras visitas de seguimiento y acompañamiento a las 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	**50**

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 5, 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: - Hoja de vida. -Certificados de experiencia. -Certificados de estudios. -Tarjeta profesional. -Certificado de vigencia COPNIA.	
1. Manipuladoras de alimentos: • Presentar certificado de curso de manipulación de alimentos de al menos 3 personas. • Presentar certificado de afiliación a ARL de al menos 3 personas que acreditan para la manipulación de alimentos. • Presentar planilla de seguridad social de por lo menos los últimos 2 meses, de la empresa, donde se verifique la afiliación de los 3 manipuladores de alimentos.	**50**

15.4. Vehiculo (66 PUNTOS)

El proponente debe presentar el CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE de dos (2) vehículos transportadores de alimentos que se utilizarán para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

El proponente deberá acreditar mínimo 2 vehículos de distribución, para lo cual allegará:

1. Matrícula del vehículo
2. SOAT vigente
3. Revisión Técnico-mecánica vigente (cuando aplique)
4. Copia de la licencia de conducción del conductor
5. Carné de manipulación de alimentos del conductor vigente.oooooooooooooo
6. Certificado sanitario con concepto favorable expedida por la autoridad competente
7. Póliza de responsabilidad civil extracontractual vigente.

Si el proponente acredita lo indicado obtiene 66 puntos, de lo contrato obtiene 0 puntos.

15.5 EXPERIENCIA ADICIONAL A LA HABILITANTE (200 puntos)

Acreditar experiencia en hasta cinco (5) contratos cuyo objeto comprenda el empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias del programa de alimentación escolar, cuya sumatoria sea superior al presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes. Estos contratos deberán ser diferentes a los relacionados en la experiencia habilitante. El puntaje será otorgado de forma creciente así y el SMLMV a tener en cuenta será el del año 2025:

- Si la sumatoria de contratos es superior a 2260 e inferior a 3000 SMLMV se otorgarán 40 puntos.
- Si la sumatoria de contratos es superior a 3000 SMLMV e inferior a 5000 SMLMV se otorgarán 40 puntos adicionales.
- Si la sumatoria de contratos es superior a 5000 SMLMV e inferior a 7000 SMLMV se otorgarán 40 puntos adicionales.
- Si la sumatoria de contratos es superior a 7000 SMLMV e inferior a 10000 SMLMV se otorgarán 40 puntos adicionales.
- Si la sumatoria de contratos es superior a 10000 SMLMV se otorgarán 40 puntos adicionales.

15.6 FACTOR APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 puntos) Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	100
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	50

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

La Entidad asignará hasta 100 puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del **formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional**, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

i. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.

ii. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.

iii. Persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el **formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional**.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 3 del **formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional** obtenga el puntaje por Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el **formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional**. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

La Entidad Estatal asignará 5 puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.
Por otro lado, el Proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el **formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros** el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.

La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros** no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El **formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros** solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del **formato Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros**, presente el **formato Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional**, no habrá lugar a otorgar puntaje por el criterio de industria nacional.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

15.7 PERSONAL CON DISCAPACIDAD (10 PUNTOS)

(Decreto 392 de 2018 "Por el cual se reglamentan los numerales 1, y 8 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, sobre incentivos en Procesos de Contratación en favor de personas con discapacidad")

De conformidad con lo establecido en el artículo 1° del Decreto 392 de 2018, que adiciona la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015:

("...")

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.6. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad. En los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal (...):

PROCEDIMIENTO PARA ASIGNAR PUNTAJE CRITERIO PERSONAL CON DISCAPACIDAD

i. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará, a través del formato Vinculación de personas con discapacidad, el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
ii. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará 10 puntos a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

No. de trabajadores de la planta de personal del proponente	No. mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1-30	1
Entre 31-100	2
Entre 101 – 150	3
Entre 151-200	4
Más de 200	5

Tratándose de proponentes plurales, los documentos antes indicados solo se exigen respecto del integrante que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

Nota: En caso de no acreditarse los documentos antes descritos, no se otorgará puntaje por este criterio.

15.8 PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS Decreto 248 de 2021. (120 PUNTOS)

ARTÍCULO 2.20.1.2.1. Puntajes adicionales obligatorios. Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus

procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos **con productores agropecuarios nacionales**:

a. Cuota Parafiscal. Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio **se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.**

b. Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que **también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU)**, excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

PARÁGRAFO 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

PARÁGRAFO 2. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

Cumplimiento literal a	60 puntos
Cumplimiento literal b	60 puntos
No aporta lo establecido en el artículo relacionado	0 puntos

15.9 Condición de Mipyme

Para obtener el puntaje, el proponente deberá cumplir y acreditar los requisitos indicados en el pliego de condiciones para acceder al criterio de Experiencia Diferencial de Mipyme.

El proponente persona jurídica podrá acreditar el cumplimiento de este criterio con al menos una de las opciones para certificar la condición descritas en el sección Experiencia Diferencial para Mipyme, mediante los documentos presentados de forma inicial con la presentación de la propuesta, es decir con el **formato Acreditación de Mipyme** y Certificado de Existencia y Representación Legal, o a través del Registro Único de Proponente, en cuyo caso este será merecedor del puntaje.

Ahora, si el proponente no acredita la condición de Mipyme con ninguno de los documentos relacionados para acceder al criterio diferencial, estos podrán ser subsanados para el requisito de Experiencia Diferencial, pero no serán considerados para la asignación de puntaje.

15.10 Emprendimiento y Empresas de Mujeres

Para obtener el puntaje, el proponente deberá cumplir y acreditar los requisitos indicados en el pliego de condiciones para acceder al criterio diferencial de emprendimientos y empresas de mujeres.

En caso de que el proponente deba subsanar alguno de los documentos mediante el cual acredite el cumplimiento del requisito, podrán ser subsanados para el requisito de experiencia diferencial, pero no será tenido en cuenta para la asignación de puntaje.

Todo aquello que no se haya modificado en la presente ADENDA, continúa vigente

Atentamente,

DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO
Alcalde
Municipio de San Jerónimo

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