

**SECRETARÍA RESPONSABLE DE LA
CONTRATACIÓN**

SECRETARÍA DE EDUCACION

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 25 de la Ley 80 de 1993 numeral 7, el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Constitución Política prevé en el artículo 2º como fines del estado: “servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todas las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación”.

De igual y de conformidad con el Decreto 1852 de 2015, el PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurren en el financiamiento del Programa. También es importante afirmar que con base en el mismo decreto se debe definir que la adecuada y oportuna prestación de los servicios del PAE es corresponsabilidad de actores estatales: el Ministerio de Educación Nacional, los municipios, los distritos, los departamentos, los establecimientos y sedes educativas oficiales.

El municipio de Montelíbano, como entidad pública del Estado y en obediencia a lo establecido en el artículo 44 de la Constitución Política, el cual consagra que son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión.

La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores.

Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

En la Constitución Política de Colombia, se promulga como deber y obligación del Estado, proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra y bienes para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del mismo y de los particulares. El municipio de Montelíbano en aras de dar cumplimiento a la obligación que tiene el Estado con la asistencia y protección a los niños, niñas y adolescentes debe realizar acciones encaminadas a garantizar el desarrollo armónico e integral, así como el ejercicio pleno de sus derechos y brindar herramientas que permitan disminuir la dificultad de las familias

respecto a la satisfacción de las necesidades básicas, es por ello que el desarrollo del programa de Asistencia Alimentación Escolar para el Municipio de Montelíbano, es de gran importancia para la población escolar en especial de grupos de población vulnerable.

Se ha evidenciado que este tipo de programas de asistencia alimentaria generan impacto de manera positiva dado que disminuyen los indicadores de deserción escolar, así como de trabajo infantil, en tal sentido se establece como objetivo mantener o alcanzar un adecuado estado nutricional a la población escolar de las diferentes Instituciones Educativas y cubrir la necesidad de alimentación básica de los derechos de los niños y niñas y adolescentes del Municipio, favoreciendo de este modo el desarrollo integral de la nutrición así como la atención de los niños, niñas y adolescentes en el marco del Programa de Alimentación Escolar, cumpliendo con todos los lineamientos técnicos, administrativos y estándares exigidos, por el Ministerio de Educación Nacional establecidos en la Resolución No. 002 DEL 11 DE ENERO DE 2022, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores".

Así las cosas, en las bases del Plan Nacional de Desarrollo 2023-2026 "Colombia, Potencia Mundial de la Vida.", El PAE ampliará su alcance como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional. Se avanzará en el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad, y con la atención durante todo el año escolar, incluyendo los períodos de receso académico, en las regiones priorizadas, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia, en concordancia con lo establecido en la transformación del Derecho Humano a la Alimentación, así mismo, en la línea de bienestar y equidad en el acceso a la educación se establece que para lograr la equidad, el acceso a la educación preescolar, básica y media debe darse en igualdad de condiciones, indistintamente del lugar de residencia, la condición socioeconómica y la procedencia étnica de la población escolar. En tal sentido, se deben favorecer las trayectorias completas, atendiendo a factores que inciden en el bienestar y la permanencia de los niños, niñas y jóvenes, a través de acciones como el reconocimiento de sus características y particularidades, la alimentación escolar y adecuados ambientes de aprendizaje, entre otros. Además, dentro de esta línea, en el literal b) Nuevo Programa de Alimentación Escolar (PAE), establece que una de las principales estrategias de permanencia es la alimentación escolar.

De acuerdo con los resultados de la evaluación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), este incide positivamente en la atención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas y adolescentes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales (DNP, 2013). Para potenciar los efectos de esta estrategia sobre el desarrollo de los niños, niñas y jóvenes, la permanencia escolar, y los aprendizajes, se reformará el Programa de Alimentación Escolar con una institucionalidad para desarrollar un conjunto de estrategias que permitirán: (1) ampliar su cobertura, con criterios técnicos de focalización; (2) fortalecer la territorialidad, con la definición de modelos de operación adecuados; (3) optimizar los recursos en un marco de transparencia, con el acompañamiento de distintas entidades, organismos de control y la Superintendencia de Industria y Comercio; y (4) garantizar la calidad y la continuidad del servicio a lo largo del año escolar.

La Política de Seguridad Alimentaria es el resultado de un proceso de participación y concertación entre entidades del nivel Nacional, Departamental y Municipal, con organizaciones de la sociedad civil, organismos internacionales, universidades y gremios, entre otros, y por lo tanto se constituye en una Política de Estado, que tiene como Objetivo garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.

En Colombia la inseguridad alimentaria y nutricional está asociada con factores relacionados a las diferentes variables que intervienen en el sistema alimentario y nutricional, como lo son:

- Disponibilidad y acceso permanente a los alimentos: situación determinada por los medios económicos y las dotaciones con las cuales cuentan los hogares.
- Consumo de los alimentos y aprovechamiento de estos: dimensión que se afecta por asuntos de orden económico, cultural y de salud, que inciden en la calidad de vida de las personas.
- Calidad e inocuidad de los alimentos: condicionada por las prácticas agropecuarias, la cadena de intermediarios hasta llegar al consumidor final, por las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos.

La problemática descrita trae como consecuencia malnutrición infantil que, dada su magnitud, afecta principalmente a la población menos favorecida y para el caso específico, afecta el bienestar de la población infantil en edad escolar, trayendo como consecuencia:

- Deserción y ausentismo escolar.
- Inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial.
- Bajo rendimiento académico y físico.
- Altos índices de agresividad.
- Baja estatura y peso con relación a la edad.
- Apatía, desconcentración, indiferencia.
- Disminución de la capacidad visual, anemia y problemas en la cavidad bucal.
- Aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades por debilidad del sistema inmunológico.

El municipio de Montelíbano tiene como misión fundamental garantizar con eficiencia, calidad y cobertura la prestación del servicio público educativo en todos los niveles, apoyando las actividades del proceso de permanencia en los establecimientos educativos para evitar la deserción escolar y así garantizar el derecho a la educación, abarcando el máximo porcentaje de la población estudiantil, brindando una mejor cobertura en nuestro municipio.

En nuestra legislación existen normas como la Ley 715 de 2001, que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006, que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que desarrolla el tema del Sistema General de Participaciones, normatividad que tiene coherencia con la obligación de

protección a la infancia y adolescencia como el derecho a la alimentación, la salud y la educación, entre otros. Así, el municipio está obligado a trazar los lineamientos que las instituciones deben seguir para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes; de manera específica para el Programa de Alimentación Escolar.

Ante la necesidad presentada en cada una de las Instituciones Educativas y la disponibilidad de recursos provenientes del balance del Sistema General de Participaciones (SGP) de la vigencia inmediatamente anterior, el municipio se ve en la necesidad de ampliar la cobertura del Programa de Alimentación Escolar (PAE) municipal, mediante la contratación de un proyecto adicional al contrato ya existente que permita atender a estudiantes pertenecientes a otras Instituciones Educativas del municipio diferentes a la ya beneficiada, contribuyendo de esta manera a garantizar la adecuada destinación y ejecución de los recursos disponibles, de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.

Esta ampliación responde, además, a la necesidad de fortalecer las estrategias orientadas a favorecer la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo oficial, procurando que la prestación del servicio de alimentación escolar se desarrolle bajo criterios de oportunidad, calidad, eficiencia, equidad y atención a las condiciones particulares de la población beneficiaria. En este sentido, la intervención busca complementar la cobertura existente y atender necesidades identificadas en establecimientos educativos que requieren fortalecer este componente de la política pública educativa.

Dentro de los criterios de priorización se considera especialmente la población estudiantil ubicada en la zona rural, teniendo en cuenta las condiciones particulares de acceso y permanencia que pueden presentarse en estos territorios, así como las mayores distancias que, en determinados casos, deben recorrer los estudiantes para acceder a la oferta educativa. La atención de esta población permite orientar los esfuerzos institucionales hacia aquellos sectores que presentan mayores necesidades y que requieren acciones que contribuyan a reducir brechas en el acceso efectivo a las estrategias de permanencia escolar.

Por lo anterior, la ampliación propuesta se concibe como una medida complementaria a las acciones que ya adelanta el municipio en materia de alimentación escolar, procurando que los recursos disponibles sean utilizados de manera planificada, eficiente y acorde con las necesidades identificadas en las Instituciones Educativas. Con ello, se busca contribuir a la garantía de condiciones adecuadas para el desarrollo de la jornada escolar y al fortalecimiento de las acciones institucionales encaminadas a promover la permanencia y continuidad de los estudiantes dentro del sistema educativo oficial.

En consecuencia, la contratación de este proyecto adicional se encuentra orientada a atender una necesidad concreta de la población estudiantil, optimizar el uso de los recursos disponibles y fortalecer la implementación de las estrategias de alimentación escolar en el territorio municipal, con especial consideración de las Instituciones Educativas y sedes ubicadas en el sector rural, dentro del marco de las competencias de la entidad territorial y de la normativa que regula la prestación del Programa de Alimentación Escolar.

2. POBLACIÓN BENEFICIADA.
a. CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN.

La población beneficiada en el Municipio de Montelíbano, consta de 16680 estudiantes de escasos recursos y pertenecientes a grupos familiares en estado de vulnerabilidad nutricional del NIVEL I, NIVEL II del SISBEN población mayoritaria.

JERARQUÍA	INSTITUCIÓN	DANE	SEDE	CÓDIGO_DANE_SEDE	TOTAL GENERAL
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO DULCE NOMBRE DE JESÚS	223466000875	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DULCE NOMBRE DE JESÚS	223466000875	128
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DULCE NOMBRE DE JESÚS	223466000875	ESCUELA CAPILLA SAN JUAN BOSCO	223466002991	27
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DULCE NOMBRE DE JESÚS	223466000875	I.E. DULCE NOMBRE DE JESÚS	223466000875	101
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	257
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	12
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESC. NUEVA ESPERANZA	223466003009	131
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESCUELA NUEVA EL MILAGRO DE DIOS	223466002355	12
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESCUELA NUEVA JORGE ELIECER GAITÁN	223466002347	9
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESCUELA NUEVA LA ESPERANZA	423466002567	10
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESCUELA NUEVA MARÍA AUXILIADORA	223466002398	2
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESCUELA NUEVA SAN PEDRO CLAVER	223466002975	26
MONTELIBANO	CENTRO EDC. ESPÍRITU SANTO	223466002371	ESCUELA NUEVA SANTÍSIMA TRINIDAD	223466002533	55
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	229
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	AGUAS PRIETAS	223466800022	25
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	BELÉN	223466800014	8
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	DIOS PADRE	223466800031	46
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	ESCUELA NVA. SAN FCO. DE ASIS	223466002894	45
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	JEHOVA EDIFICA	223466800065	7
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE -	223466800006	NUEVA ESPERANZA	223466800103	21



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

	CEIZASAJ				
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	SAN ANTONIO ABAJO	223466800006	59
MONTELIBANO	CENTRO EDUCATIVO RURAL ETNOEDUCATIVO INDIGENA ZENU ALTO SAN JORGE - CEIZASAJ	223466800006	SANTO DOMINGO SABIO	223466800049	18
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	223466000891	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	223466000891	165
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELÉN	223466002479	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELÉN	223466002479	2436
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	377
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	CEN. EDUC. CORAZ. INM. DE MARÍA	22346600231207	31
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	ESCUELA NUEVA ANTONIO NARIÑO	22346600231206	17
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	ESCUELA NUEVA STA. INÉS	22346600231204	10
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	ESCUELA NUEVA STA. LUCIA	22346600231203	14
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	ESCUELA RURAL MIXTA SAN JOSÉ	22346600231205	11
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	223466002312	IE SAN FCO DEL RAYO	22346600231201	294
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	872
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	ARIZA PONO	223466800138	19
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	ESCUELA SAN JUAN BOSCO	123466003527	153
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	INST. EDC. ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	205
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALIANZA PARA EL PROGRESO	123466000056	LA VICTORIA	123466800142	495
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CONCENTRACIÓN EDUCATIVA DEL SUR DE MONTELIBANO	123466002601	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CONCENTRACIÓN EDUCATIVA DEL SUR DE MONTELIBANO	123466002601	2178
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PALMAR	223466002321	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PALMAR	223466002321	323
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PALMAR	223466002321	ESCUELA NUEVA MIX TA EL DIVINO SALVADOR	223466002525	140
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PALMAR	223466002321	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PALMAR	223466002321	183
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	374
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	ESCUELA NUEVA ANTONIO NARIÑO	223466002576	37
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	ESCUELA NUEVA DULCE CORAZÓN DE JESÚS	223466003149	9
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	ESCUELA NUEVA SAN ANTONIO	223466003173	25
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	INST. EDC. JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	223466000221	230
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN XXIII	223466002401	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN XXIII	223466002401	190



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN XXIII	223466002401	ESCUELA MADRE LAURA ISABELITA	223466002711	79
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN XXIII	223466002401	ESCUELA NUEVA VIRGEN DEL CARMEN	223466002738	13
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN XXIII	223466002401	INS EDU JUAN XXIII	223466002401	98
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ESPERANZA	223466002649	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ESPERANZA	223466002649	220
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ESPERANZA	223466002649	ESCUELA NUEVA SAGRADO CORAZÓN DE J.	223466002827	12
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ESPERANZA	223466002649	ESCUELA RURAL MIXTA LOS CARACOL	223466002584	31
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ESPERANZA	223466002649	I.E. LA ESPERANZA - SEDE PRINCIPAL	223466002649	177
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARÍA GORETTI	123466001311	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARÍA GORETTI	123466001311	613
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ANTONIO MARÍA CLARET	123466000781	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ANTONIO MARÍA CLARET	123466000781	983
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ANTONIO MARÍA CLARET	123466000781	I.E. SAN ANTONIO MARÍA CLARET	123466000781	293
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ANTONIO MARÍA CLARET	123466000781	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ANTONIO MARÍA CLARET SEDE NUEVA	123466000151	690
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN BERNARDO	123466000021	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN BERNARDO	123466000021	1991
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN BERNARDO	123466000021	CTO. EDUCATIVO PREESCOLAR M/PAL PIOLÍN	123466002831	247
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN BERNARDO	123466000021	ESCUELA URBANA PARA NIÑAS	123466000064	721
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN BERNARDO	123466000021	I.E. SAN BERNARDO - SEDE PRINCIPAL	123466000021	1023
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	1636
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	ESCUELA PABLO SEXTO	123466002121	240
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	ESCUELA SIMÓN BOLÍVAR	123466000307	81
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	ESCUELA VILLA HERMOSA CASETA COMUNAL	123466003446	363
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	ESCUELA VILLA MATOSO	123466000048	107
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JORGE	123466000382	845
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ	223466001537	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ	223466001537	260
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ	223466001537	CENTRO EDUC. LA TRINIDAD	223466001944	42
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ	223466001537	ESCUELA NTRA. SRA. DEL ROSARIO	223466001979	10
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ	223466001537	I.E. SAN JOSÉ	223466001537	198
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ	223466001537	NARINDÓ	22346600120	10
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	223466001669	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	223466001669	205
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	223466001669	ESCUELA NVA. NTA. SRA. DEL CARMEN	223466001138	30
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	223466001669	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	223466001669	144
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	223466001669	PUERTO DE ORO	223466000921	31
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIO CLARET	223466003092	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIO CLARET	223466003092	1341



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIO CLARET	223466003092	ESCUELA LA VICTORIA	223466003513	21
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIO CLARET	223466003092	INST. EDC TEC. AGROPECUARIO CLARET	223466003092	1280
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIO CLARET	223466003092	VALLECITO	423466002087	17
MONTELIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROPECUARIO CLARET	223466003092	VICTORIA BELLA FLOR	223466800073	23
TOTAL GENERAL					14778

Grafica N° 1. Población Estudiantil Matriculada en el Municipio de MONTELIBANO reporte SIMAT 15 agosto 2026

ESAJERAR QUÍA	INSTITUCIÓN	SEDE	-2	-1	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	TOTAL GENERA L
MONTELÍBA NO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	2	4	16	10	6	11	18	18	24	14	14	8	15	5	165
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	ESCUELA NUEVA SAN ANTONIO	1	5	2	3	5	5	3	1							25
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	CEN. EDUC.CORAZ.INM.DE MARIA	3	5	5	3	3	7	5								31
		ESCUELA NUEVA ANTONIO NARIÑO	2	4	1	1	2	1	5	1							17
		ESCUELA NUEVA STA. INÉS			2	2	2	1		3							10
		IE SAN FCO DEL RAYO	1	4	16	16	15	25	19	21	31	36	29	22	38	21	294
TOTAL																	542

Grafica N° 2. Población Estudiantil atendida por el Municipio de MONTELIBANO, beneficiarios del programa de alimentación escolar, registrados en el SIMAT, reporte 15 agosto 2026.

La identificación de esta población escolar que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, se obtuvo previo análisis de los factores contenidos en el Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados: de la Resolución 335 de 2021, expedida La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UAPA -y la resolución 18858 de 2018.

Así las cosas, con la ejecución del proyecto se beneficiarán QUINIENTOS CUARENTA Y DOS (294) estudiantes de los establecimientos educativos oficiales (Antonio Nariño y San Francisco del Rayo) del área rural del municipio de Montelíbano - Córdoba, debidamente focalizados, que se encuentran matriculados y reportados en el SIMAT a fecha 15 de agosto de 2026, acompañado de su respectiva focalización con los directivos docentes de las instituciones

Nota: Estos cupos podrán redistribuirse conforme a las necesidades y variación de la población estudiantil registrada en SIMAT, de acuerdo a los cortes mensuales del SIMAT, realizados por la entidad contratante y posteriormente suministrados al operador para la ejecución del contrato.

3. ANÁLISIS NUTRICIONAL EN EL MARCO DEL PLAN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

3.1. RELACIÓN EDUCACIÓN Y NUTRICIÓN

"Hay al menos tres caminos por los cuales la nutrición afecta la educación" (Behrman et al. 2004) analizando los tres caminos más significativos encontramos que:

Primero, niños desnutridos recibirían menos educación, principalmente porque la desnutrición viene acompañada de mayores tasas de morbilidad y, por consiguiente, mayores tasas de ausentismo escolar, que significa menor tiempo para el aprendizaje, sin embargo, la tasa de mortalidad por desnutrición es muy baja en Colombia.

Segundo, los niños desnutridos tienden a entrar más tarde a la escuela, lo que se traduciría en menos años de educación, en tanto el costo de oportunidad de la educación aumenta con la edad, y/o en menores ingresos esperados en la vida laboral. Glewwe y Jacoby (1995) muestran que, por cada año de entrada tardía a la primaria en Ghana, un niño pierde 3% de los ingresos esperados de su vida laboral. Glewwe, Jacoby y King (2001) siguen niños desde el nacimiento hasta la escuela primaria y encuentran que los niños mejor nutridos comienzan la vida escolar más temprano y repiten menos cursos. Por su parte, Alderman, Hoddinott y Kinsey (2003) siguieron una cohorte de niños de Zimbabwe por dos décadas, encontrando resultados semejantes a los del estudio anterior. Behrman, et al. (2003) estudia datos longitudinales de Guatemala para medir el impacto de intervenciones nutricionales comunitarias encontrando un impacto positivo en la probabilidad de asistir al colegio, probar el primer grado de primaria, y reducir la deserción escolar (entre otros resultados); esto contextualiza el echo donde la calidad de vida juega el papel fundamental en el desarrollo social de futuras generaciones.

Tercero, la desnutrición puede afectar la educación mediante la reducción en la capacidad de aprendizaje; Esto puede suceder porque la desnutrición y el hambre afectan el comportamiento y la capacidad de concentración del niño, lo que consecuentemente afecta su aprendizaje (Behrman, 2004). La desnutrición, además, influye en resultados del comportamiento, que sumados con la concentración influyen el aprendizaje.

Hay una amplia literatura que documenta diferencias de comportamiento para los niños con desnutrición; El problema de la relación entre alimentación y educación no solamente se refiere a comer o no comer, sino al tipo de alimentos que reciben los niños.

Organización mundial de la salud OMS, señalan la importancia del hierro, el cinc y la vitamina B-12 para el desarrollo cognitivo de los niños, sin embargo, no hay claridad con respecto al impacto significativos que las deficiencias de micronutrientes tienen sobre el desarrollo cognitivo de las personas a futuro, pero se rescata y enfatizan en la importancia del hierro, el cinc y la vitamina B-12 en el desarrollo de esta capacidad.

Lo datos infieren una relación directamente proporcional, interpretando que, al aumentar la adecuada nutrición, no referidos al comer o no comer, si no a los alimentos esenciales con fortalezas de micronutrientes y minerales, se pueden obtener resultados positivos en la educación de las personas.

3.2. VALORACIÓN NUTRICIONAL

Sabemos que la forma más común de controlar los planes alimentarios para el cambio corporal es a partir del conteo de las calorías ingeridas. Sin embargo, lo que muchos desconocen es que están quemando calorías incluso estando en reposo; Es por eso que es importante hacer el cálculo del Gasto Energético Total (GET), el organismo y el metabolismo de cada individuo es único, en consecuencia, existen personas que pueden ingerir más calorías que otras sin engordar u otras que encuentran más dificultades para bajar de peso, el plan alimentario ideal para una persona es diferente al plan indicado para otro, aun cuando tengan el mismo sexo, mismo grupo etario y otras características en común, es por esta razón que el trabajo como nutricionista, toma importancia dado que puede determinar un plan de alimentación basados en variables comunes de grupos poblacionales específicos, como lo son los niños y adolescentes que enmarca el plan de alimentación escolar.

El Gasto Energético Total (GET) es la cantidad de energía o calorías que una persona necesita para garantizar el buen desempeño de las actividades fundamentales como la respiración, circulación sanguínea, digestión de los alimentos y actividades físicas.

El gasto diario de energía no es más que el número total de calorías que tu cuerpo quema. Por lo tanto, para evitar la ganancia de peso y llegar a grados de obesidad en el transcurrir del tiempo, es necesario encontrar el equilibrio entre la ingesta de calorías y el gasto energético diario.

Se ha dicho, que el GET varía de persona a persona, dependiendo de su composición corporal, genética, género y medidas antropométricas, sin embargo, los estudios revelan que el promedio de ese gasto diario para un hombre sedentario, por ejemplo, es de 1800 calorías por día, pero el gasto de un hombre de mayor tamaño puede llegar a 2000 calorías.

Ahora en el marco de una población de niños y adolescentes el Gasto Energético Total GET, en promedio oscila entre 1900 calorías y 2800 calorías diarias, teniendo en cuenta variables promedio de actividad física.

Los niños y adolescentes, de entre 7 y 17 años, de nuestro país son más sedentarios que las generaciones anteriores, debido, entre otras razones, al mayor nivel de urbanización y mecanización y al largo tiempo que pasan ante la pantalla del televisor o del ordenador, esta situación ha provocado un exceso en la ganancia energética y un desequilibrio energético, lo que se traduce en un gradual y consistente aumento de peso en un porcentaje considerable de la población; Actualmente, se sugiere que el exceso de energía no es la única clave para explicar la alta prevalencia del sobrepeso y la obesidad, se ha observado que cada vez tienen un papel más importante, en esta problemática, el sedentarismo y la falta de actividad y ejercicio físico, tanto para mantener un peso adecuado como, a través de la reducción de la ingesta de energía, en la disminución del sobrepeso y obesidad.

El objetivo es establecer los requerimientos de energía en niños y adolescentes de entre 3 y 17 años. Para ello, uno de los conceptos más importante que se debe entender es el balance energético que, en términos simples, es el equilibrio entre las calorías provenientes

de alimentos y bebidas (energía que entra), las calorías que se queman con la actividad física (como caminar o jugar) y las actividades de la vida diaria (vestirse, comer o leer). Cuando mantenemos el balance energético a lo largo del tiempo, puede ayudar a nuestra salud de manera positiva, aunque en el caso de este colectivo y franja de edad se debe tener en cuenta que la ingesta debe ser suficiente para cubrir las necesidades o los requerimientos del crecimiento y desarrollo, un plan promedio debe realizar cinco comidas variadas y equilibradas a lo largo del día, de tal manera que complementen los requerimientos energéticos recomendados para la edad escolar, que oscilan entre 1.900 y 2.800 calorías por día dependiendo de la edad y del género (masculino o femenino).

3.3. REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

Se adopta como expresión de la ingesta dietética de energía, el requerimiento promedio de un grupo de población es referido como la cantidad de energía que debe suministrar la dieta para mantener el balance de energía, según edad, género, estatura, peso y un grado de actividad física compatible con buena salud a largo plazo, mientras se aportan todos los nutrientes para conformar una alimentación saludable.

El cálculo de los requerimientos de energía en todas las edades se basó en la medición y estimación del gasto total diario de energía más la necesidad de energía para crecimiento; Los componentes del requerimiento de energía son: el Metabolismo Basal, la respuesta metabólica a los alimentos (ECA), la actividad física, el costo energético del crecimiento.

Las recomendaciones de la resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 del ministerio de salud y protección social, "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones" permiten dentro del marco legal y normativo sugerir un requerimiento energético para el grupo poblacional de los niños, niñas y adolescentes del plan de alimentación escolar en el municipio de Montelíbano del departamento de Córdoba.

EDAD (AÑOS)	REQUERIMIENTO DIARIO DE ENERGÍA											
	ACTIVIDAD FÍSICA LIGERA				ACTIVIDAD FÍSICA MODERADA				ACTIVIDAD FÍSICA VIGOROSA			
	NIÑOS		NIÑAS		NIÑOS		NIÑAS		NIÑOS		NIÑAS	
	KCAL/ DÍA	KCA L/KG /DÍA	KCAL/DI A	KCAL/ KG/DÍA	KCAL/DI A	KCA L/KG /DÍA	KCAL/DI A	KCA L/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCA L/KG /DÍA	KCAL/ DÍA	KCAL/KG /DÍA
1-2	-	-	-	-	950	82	850	80	-	-	-	-
2-3	-	-	-	-	1.125	84	1.050	81	-	-	-	-
3-4	-	-	-	-	1.250	80	1.150	77	-	-	-	-
4-5	-	-	-	-	1.350	77	1.250	74	-	-	-	-
5-6	-	-	-	-	1.475	74	1.325	72	-	-	-	-
6-7	1.350	62	1.225	59	1.575	73	1.425	69	1.800	84	1.650	80
7-8	1.450	60	1.325	57	1.700	71	1.550	67	1.950	81	1.775	77
8-9	1.550	59	1.450	54	1.825	69	1.700	64	2.100	79	1.950	73
9-10	1.675	56	1.575	52	1.975	67	1.850	61	2.275	76	2.125	70
10-11	1.825	55	1.700	49	2.150	65	2.000	58	2.475	74	2.300	66
11-12	2.000	53	1.825	47	2.350	62	2.150	55	2.700	72	2.475	63
12-13	2.175	51	1.925	44	2.550	60	2.275	52	2.925	69	2.625	60
13-14	2.350	49	2.025	42	2.775	58	2.375	49	3.175	66	2.725	57
14-15	2.550	48	2.075	40	3.000	56	2.450	47	3.450	65	2.825	54
15-16	2.700	45	2.125	39	3.175	53	2.500	45	3.650	62	2.875	52
16-17	2.825	44	2.125	38	3.325	52	2.500	44	3.825	59	2.875	51
17-18	2.900	43	2.125	37	3.400	50	2.500	44	3.925	57	2.875	51

Tabla 1. Requerimiento diario de energía para la población colombiana de niños y niñas de 1 a 18 años, con tres niveles de actividad física habitual.

Fuente: Resolución 3803 del 2016 –ministerio de salud y protección social.

4. MARCO NUTRICIONAL DE PLANES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MUNICIPIO DE MONTELIBANO

Con base en el análisis nutricional anterior, se puede determinar dentro de las necesidades energéticas de la población y el marco normativo las calorías que necesitan los niños y adolescentes para un adecuado crecimiento y desarrollo, permitiendo cumplir con los objetivos propuestos por el plan de alimentación escolar y las políticas nacionales.

El balance nutricional debe contener una ración enmarcada en la gastronomía de la región y especialmente del municipio de Montelíbano, esto sin salirse de los requerimientos nutricionales recomendados, dado que uno de los factores cruciales es que los niños y adolescentes asimilen las raciones o porciones de manera voluntaria y se convierta en agradable la acción de consumir los alimentos.

5. IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE EN EL MUNICIPIO DE MONTELIBANO

Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita La movilización del componente pedagógico, social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar, que promueva hábitos alimentarios adecuados, y de igual forma la recuperación de la gastronomía y la dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa, a continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del desarrollo del PAE en el Municipio de Montelíbano:

5.1. RANGO DE EDADES

A continuación, se detallan los rangos de edades que se tendrán en cuenta para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, tomando a su vez aquellos que se encuentran en la resolución 3803 de 2016, y lo dispuesto en el anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE: Herramienta 9: Guía para el diseño de minutas patrón, considerando la agrupación de dichas edades según nivel y grado educativo, acorde a la generalidad de fuente SIMAT:

Grado y nivel escolar	Rango de edades
Preescolar	3 – 5 años y 11 meses
Primaria	6 – 8 años y 11 meses
Primaria	9 – 10 años y 11 meses
Secundaria	11 – 14 años y 11 meses
Media y ciclo complementario	15 – 17 años y 11 meses

5.2. SELECCIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS

El municipio de Montelíbano (Córdoba), teniendo en cuenta los criterios de priorización establecidos en la resolución No. 335 de 2021: Artículo 4. Criterios de priorización de sedes

y grados, seleccionó las siguientes Instituciones Educativas, las cuales se encuentran reportadas en SIMAT.

JERARQUÍA	INSTITUCIÓN	SEDE	TOTAL GENERAL
MONTELÍBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	165
MONTELÍBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	CEN. EDUC.CORAZ.INM.DE MARÍA	352
		ESCUELA NUEVA ANTONIO NARIÑO	
		ESCUELA NUEVA STA. INÉS	
		IE SAN FCO DEL RAYO	

5.3. SELECCIÓN DE TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA SUMINISTRAR

Se procedió según lo dispuesto en el Artículo 5. Complemento alimentario y en el Numeral 4.2 Tipo de complemento alimentarios "Anexo Técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE – Resolución No. 335 de 2021 de la Resolución 335 de 2021:

"Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia".

5.3.1. TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, Las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. (Numeral 4.2 Tipo de complemento alimentarios "Anexo Técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE – Resolución 335 de 2021"). En el marco del desarrollo del Programa Alimentación Escolar -PAE- en la vigencia 2026, se define el tipo de complemento a suministrar:

Complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros).

Se realiza el cálculo de Las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016, esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreducible, para toda La atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en Las diferentes modalidades, esta es La base para La planeación de Las minutas patrón y por ende de Los ciclos de menús.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.

El Municipio de Montelíbano demostrara a través del diagnóstico nutricional de la población estudiantil objeto que La distribución que establezca es la mejor opción de acuerdo con su contexto sustentando a través de este documento diagnostico como evidencia de su decisión.

Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016
Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana - RIEN
Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

A partir de las modalidades de suministro presentadas en La tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde).

Aporte nutricional* según tipo de complemento

Complemento alimentario	% de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%

Fuente: anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE

5.4. MODALIDAD

De acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio de la Resolución No. 335 de 2021

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de Los alimentos a suministrar. Para el desarrollo del PAE en el Municipio de Montelíbano se tiene prevista la siguiente modalidad de entrega del complemento, cuya elección, dependió a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar, (artículo 6 Resolución UAPA 335 de 2021):

Modalidad ración preparada en sitio:

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de Los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. "Numeral 4.1: Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE – Resolución 335 de 2021"

Este año de 2026 en el municipio la modalidad de atención será Modalidad Preparada en Sitio, esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación de la modalidad que se tiene establecida, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el "Concepto Sanitario" en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente, el cual se encuentra abordado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, conformante de los lineamientos.

En las Instituciones Educativas San Antonio Claret, José María Córdoba y San Jorge se suministrará, complemento alimentario el cual corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen el complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades, como es el caso "prepara en sitio" (En anexos minutas de complementos alimenticios).

5.5. CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS

Según lo dispuesto en el Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados de la Resolución No. 335 de 2021.

Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:

-Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

-Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

-Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados)

étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

-Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores

5.6. HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN EL PAE:

Conforme a los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y condiciones mínimas del programa de alimentación escolar regulado por la resolución No. 335 de diciembre 23 de 2021, Herramienta 1: Anexo Técnico.

Los horarios de consumo de complementos alimenticios fueron establecidos teniendo en cuenta la dinámica de las Instituciones Educativas y promoción de hábitos alimentarios saludables, además de lo dispuesto en la Herramienta 1 del anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE:

Guía de Horario de consumo de complementos alimentarios JM/JT

Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.

5.7. RECURSO HUMANO PAE:

El operador del programa deberá garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, y distribución de alimentos. En este orden se exigirá el siguiente equipo de trabajo: Coordinador General, Coordinar Operativo, almacenista y manipuladoras de alimentos, conforme a los requerimientos técnicos contemplados en documento.

El personal requerido para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, será vinculado conforme a lo establecido en las leyes colombianas.

El número de manipuladores requeridos deberá cumplir con los rangos previstos en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar PAE.

Estado de salud y manejo higiénico sanitario

Se implementará un programa de salud ocupacional y seguridad industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente lo referente a quemaduras, heridas, caídas, incendio e incorrecto apilamiento de bultos entre otros.

5.8. FASE DE ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN DEL PROGRAMA

El operador una vez se perfeccione el vínculo contractual, deberá adelantar una serie de actividades y tareas conforme el Anexo Técnico Administrativo y financiero: Numerales a los numerales 3.4 y 3.5 de la Resolución No. 335 de diciembre 23 de 2021 y la 018858 del 11 diciembre de 2018 la cual para todos los efectos se encontrará anexa a la carpeta contractual como documento marco o guía para la operación del programa de alimentación escolar. Deberán tenerse en cuenta ciertas actividades, que habrán de manejarse y desarrollarse conforme a lo establecido en la mencionada resolución por parte del operador, a saber: Manejo higiénico sanitario, plan de saneamiento básico, transporte, calidades de los alimentos, implementos de aseo y entrega de complementos alimentarios a los titulares del derecho. Lo anterior en orden a garantizar una adecuada operación del programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos

5.9. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Los complementos alimentarios que pretende otorgar el Municipio de Montelibano, a cada uno de los titulares del derecho deberán estar sujetos a la minuta patrón establecida por el municipio, la cual fue diseñada teniendo en cuenta las cantidades de energía y nutrientes para los diferentes grupos poblacionales, establecidos en la minuta patrón estipulada por el Ministerio de Educación. En todo caso el operador deberá cumplir con esta tabla de recomendaciones, teniendo en cuenta los diferentes menús planteados por la entidad.

5.9.1. MINUTAS PATRÓN

Las minutas patrón a contemplar para el desarrollo del programa en el Municipio de Montelibano serán las establecidas por el Ministerio de Educación Nacional, teniendo en cuenta las recomendaciones de La UAPA para la implementación del PAE mediante anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE: NUMERAL 4.3; no obstante, el Municipio de Montelibano Luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, ajustó las minutas patrón, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumple con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo en mención para la modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con La normatividad nacional vigente en alimentación saludable, garantizando que dicho ajuste cumple con el aporte mínimo de proteína establecido en La Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.

suministro", del mencionado anexo, así como el AMDR establecido en La Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

Minutas patrón Ministerio de Educación Nacional

Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	321	12,0	9,9	42,5	239	2,5	102
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	24%	26%	23%	23%	34%	45%	9%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.

Tabla 9. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	334	11,8	11,2	45,0	171	1,9	108
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreducible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	370	13,9	11,5	51,0	251	3,0	115
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	24%	21%	22%	32%	48%	10%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Escuela Construcción UDA

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde –CAJM/JT–, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)			
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g				
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g			
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g			
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g			
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm ³ (total semana)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm ³ - 200 cm ³	180 cm ³ - 200 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel primaria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%
Observaciones							
Grupo de Alimentos ¹ : Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.							
Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ² : Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreducible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.							
Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	442	17,0	13,6	60,8	271	3,5	145
Recomendaciones diarias (nivel primaria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	24%	21%	22%	25%	40%	10%
* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón							

Fuente: Construcción LIAPA



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde –CAJM/JT–, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreducible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	544	20,4	17,3	74,2	310	4,0	179
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	28%	43%	12%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm ³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	1900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	627	23,2	20,2	85,3	325	4,5	198
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	1900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	30%	38%	13%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

MINUTA PATRÓN MUNICIPIO DE MONTELIBANO

			NIVEL PREESCOLAR: GRADO 0			NIVEL PRIMARIA: GRADOS 1-3		
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO		PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE1	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS							
	Leche en polvo o	Todos los días	15 g	15 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	15 g	15 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)
	Leche entera pasteurizada		100 cm 3	100 cm 3		100 cm 3	100 cm 3	
	Para preparación de las bebidas							
	Avena / Maíz / fécula de maíz / Arroz	Todos los días	10 g - 23g	10 g - 23g		10 g - 23g	10 g - 23g	
	Chocolate		14 g (porción)	14 g (porción)		14 g (porción)	14 g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g		60g	60g	
ALIMENTO PROTEICO2	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS							
	Queso	3 veces por semana:	15 g	15 g	15 g	20 g	20 g	20 g
	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS							
	Carne roja	3 veces por semana:	63 g	63 g	40 g	78 g	78 g	50 g
	Carne blanca		54g	50,22g	40,2 g	68g	63,24g	50,6g
	Huevo		60g	54g	49,1 g	60g	54g	49,1 g
	LEGUMINOSAS SECAS							
Frijol o lenteja o garbanzo o arveja	3 veces por semana:	10 g	10 g	30 g	20 g	20 g	60 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE3	GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS							
	Galletas/tostadas o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	14 g	14 g	14 g
	Pan, moicón, torta, almojábana o		30 g	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g
	Arepa, bollo o		35 g	35 g	35 g	55 g	55 g	55 g
	Arroz o		30 g	30 g	68,2 g	35 g	35 g	79,5 g
	Pasta o		25 g	25 g	56,8 g	35 g	35 g	79,5 g
	Plátano o		70	47,6	47,6	96	65,28	65,28
	Papa, yuca, ñame, arracacha		70 g	56 g	56 g	105 g	84 g	84 g
FRUTA4	GRUPO II. FRUTAS							
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZÚCARES							
	Azúcar o	Todos los días	5 g	5 g		5 g	5 g	
	panela		7 g	7 g		7 g	7 g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS							
	Aceite vegetal	Todos los días	15 cm3 semanal	15 cm3 semanal		20 cm3 Semanal	20 cm3 Semanal	
AGUA	AGUA POTABLE	Todos los días	200 cm3	200 cm3	200 cm3	200cm3	200cm3	200 cm3



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

			NIVEL PRIMARIA: GRADOS 4-5			NIVEL SECUNDARIA: GRADOS 6-9			NIVEL MEDIA: GRADOS 10-11			
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		PESO BRUTO	PESO NETO		PESO BRUTO	PESO NETO		
BEBIDA CON LECHE1	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS											
	Leche en polvo o	Todos los días	20 g	20 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	20 g	20 g	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	20 g	20 g	220 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Leche entera pasteurizada		100 cm 3	100 cm 3		120 cm 3	120 cm 3		120 cm 3	120 cm 3		
	Para preparación de las bebidas											
	Avena / Maíz / Fécula de maíz / Arroz	Todos los días	10 g - 25g	10 g - 25g		10 g - 25g	10 g - 25g		12 g - 26g	12 g - 26g		
	Chocolate		14 g (porción)	14 g (porción)		16 g (porción)	16 g (porción)		16 g (porción)	16 g (porción)		
	Fruta en jugo		60g	60g		60g	60g		60g	60g		
GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS												
ALIMENTO PROTEICO2	Queso	3 veces por semana:	35 g	35 g	35 g	40 g	40 g	40 g	45 g	45 g	45 g	
	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS											
	Carne roja	3 veces por semana:	110 g	110 g	70 g	140 g	140 g	90 g	172 g	172 g	110 g	
	Carne blanca		95g	88,35g	70,7g	122g	113,46 g	90,8 g	149g	138,57 g	110,9g	
	HUEVO		60g	54g	49,1 g	60g	54g	49,1 g	68	61,2	55,7 g	
	LEGUMINOSAS SECAS											
	Frijol o lenteja o garbanzo o arveja	3 veces por semana:	30 g	30 g	90 g	35 g	35 g	105	45 g	45 g	135 g	
CEREAL ACOMPAA NTE3	GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS											
	Galletas/tostadas o	Todos los días	21 g	21 g	21 g	28 g	28 g	28 g	28 g	28 g	28 g	
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		55 g	55 g	55 g	85 g	85 g	85 g	100 g	100 g	100 g	
	Arepa, bollo o		70 g	70 g	70 g	100 g	100 g	100 g	135 g	135 g	135 g	
	Arroz o		45 g	45 g	102,2 g	55 g	55 g	125 g	65 g	65 g	147,7 g	
	Pasta o		46 g	46 g	105 g	55 g	55 g	125 g	68 g	68 g	155 g	
	Plátano o		140	95,2	95,2	164	111,52	111,52	225	153	153	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		140 g	112g	112 g	210 g	168 g	168g	250 g	200g	200 g	
FRUTA4	GRUPO II. FRUTAS											
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depen de del tipo de fruta	110 g	110 g	Depen de del tipo de fruta	130 g	130 g	Depen de del tipo de fruta	135 g	135 g	
AZÚCARES	GRUPO VI. AZÚCARES											
	Azúcar o panela	Todos los días	5 g 7 g	5 g 7 g		8 g 10 g	8 g 10 g		8 g 10 g	8 g 10 g		
GRASAS	GRUPO V. GRASAS											
	Aceite vegetal	Todos los días	25 cm³ Semanal	25 cm³ Semanal		35 cm³ Semanal	35 cm³ Semanal		45 cm³ Semanal	45 cm³ Semanal		
AGUA	AGUA POTABLE	Todos los días	200cm³	200cm³	200cm³	200cm³	200cm³	200cm³	200cm³	200cm³	200cm³	



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo el grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreducible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

1. Bebidas con Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche
2. Alimento proteico: La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana; 2 veces carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, huevo o queso. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecúa a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.
3. Cereal acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc
4. Fruta: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido, se recomienda la inclusión de frutas de cosecha
6. Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de

5.9.2. CICLOS DE MENÚS

De acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE: NUMERAL 4.3 Los ciclos de menús fueron elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética que el municipio de Montelíbano dispuso, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

- a) Elaborarse con base en Las minutas patrón definidas en el presente anexo o Las minutas patrón adaptadas por El Municipio de Montelíbano teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.
- b) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.
- c) Contener mínimo La planeación de 20 menús para modalidad preparada en sitio. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde La operación del PAE para consumo de Los beneficiarios, cumpliendo siempre con los Lineamientos y directrices de alimentación saludable.
- d) Publicarse en un Lugar visible del Establecimiento Educativo para Las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de La lista de intercambios, que hayan sido autorizados por El Municipio de Montelíbano.
- e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de Los siguientes documentos:
 - Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en La TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores;

para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de Los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de Los alimentos, el análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- **Guías de Preparación:** son un instrumento que contiene la descripción detallada de Los ingredientes, procedimiento para realizar Las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de Los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para Los menús de La modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de La preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuenta La definición en el apartado de alimentación saludable del presente anexo.

- **Lista de Intercambios:** es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera⁹. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como La inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice Los gramajes establecidos en Las minutas patrón.

g) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse Los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable del presente anexo, en cuanto a Las características de variedad, uso de sazónadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de La cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.

h) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable del presente anexo, en cuanto a Las características de variedad, uso de sazónadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de La cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los

beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.

i) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la Lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

j) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús¹⁰, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico. EL operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación¹¹ (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría del Municipio de Tuchín, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio

k) En el caso de la atención con PAE en sedes educativas que atiendan población mayoritariamente perteneciente a grupos étnicos: comunidades negras, afrocolombianos, raizales, palenqueros y Rom (mayor o igual al 51% de la matrícula total de La sede), la Entidad, adicional a lo anterior, debe articularse con la oficina de asuntos étnicos de La respectiva Entidad y generar Los acuerdos respectivos para Elaboración del ciclo de menús diferencial, para lo cual se recomienda tener en cuenta las siguientes características:

- Formas de organización propias
- Directorio de organizaciones y comunidades étnicas del Ministerio del Interior
- Inclusión de alimentos y preparaciones autóctonas acorde a sus usos y costumbres
- Responder a la dinámica social y cultural de la población, analizando etnográficamente todos aquellos procedimientos culturales que le permiten a determinado grupo humano desplegar los hábitos de subsistencia con los cuales se suplen los requerimientos alimentarios de sus integrantes

Teniendo en cuenta las especificaciones definidas para elaboración de los ciclos de menú y lista de intercambio, el Municipio de Montelíbano, procedió a la su elaboración según lo indicado en el numeral 4.3 anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE: NUMERAL 4.3, LOS CUALES SE ANEXAN A CONTINUACIÓN:

ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA		 Educación
CICLOS DE MENÚS 2026		
ENTIDAD	GOBERNACION DE CORDOBA	
MUNICIPIO	Municipios no certificados del departamento de Córdoba	
SEDE EDUCATIVA	Instituciones educativas priorizadas del departamento de Córdoba	
OPERADOR		
MINUTA CON	No	
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica	
MODALIDAD DE	Ración para Preparar en Sitio	
TIPO DE	Complemento JM/JT	

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	BEBIDA ACHOCOLATADA FRIA	ARROZ CON LECHE	REFresco DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO ENTROCITOS		FRICACHE DE POLLO		LENTEJAS GUIADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	CABEZA DE GATO	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON SALSA DE VERDURAS	ARROZ DE FRIJOLITO	EMPANADA CRIOLLA	ARROZ DE AHUYAMA
FRUTAS-VERDURAS					
		FRUTA TROZO DE COSECHA (BANANO)		FRUTA TROZO DE COSECHA (MANGO)	
AZUCARES	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
GRASAS	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE
AGUA PURA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	CUCHUCO DE MAIZ CON LECHE	CARAQUEÑA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	REFresco DE AVENA	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO GUIASADA		PECHUGA DE POLLO SALTEADA		HUEVO EN TORTILLA
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA COCIDA	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ FRITA (RELLENA CON VERDURAS)	CABEZA DE GATO	AREPA DE ANIS DULCE	ARROZ COSTANERO
FRUTA - VERDURAS					
		FRUTA TROZO DE COSECHA (NARANJA)		FRUTA TROZO DE COSECHA (MANDARINA)	
AZUCARES	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
GRASAS	EN EL ALIMENTO PROTEICO	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE
AGUA PURA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CALIENTE CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	ARROZ CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTECK		SALPICON DE POLLO		FRIJOL ROJOS GUIADOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE VERDURAS	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON SALSA DE VERDURAS	ÑAME COCIDO	EMPANADA AGRIDULCE	ARROZ DE PLATANO MADURO
FRUTA- VERDURAS					
		FRUTA TROZO DE COSECHA (BANANO)		FRUTA TROZO DE COSECHA (PATILLA)	
AZUCARES	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
GRASAS	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE
AGUA PURA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	PETO CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE	CARAQUEÑA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN JULIANAS		HUEVOS REVUELTOS		ARROZ DE CERDO
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA COCIDA	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ FRITA (RELLENA CON VERDURAS)	ARROZ DE AJI	AREPA DE ANIS DULCE FRITA	TAJADAS DE PLATANO MADURO
FRUTA-VERDURAS					
		FRUTA TROZO DE COSECHA (PIÑA)		FRUTA TROZO DE COSECHA (MANGO)	
AZUCARES	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
GRASAS	EN EL ALIMENTO PROTEICO	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL CEREAL ACOMPAÑANTE	EN EL ALIMENTO PROTEICO Y CEREAL ACOMPAÑANTE
AGUA PURA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

LISTA DE INTERCAMBIO:

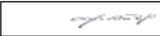
		
LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS 2026		
ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CORDOBA	
MUNICIPIO	Municipios no certificados del departamento de Córdoba	
SEDE EDUCATIVA	Instituciones educativas priorizadas del departamento de Córdoba	
OPERADOR		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No	
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio	
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT	

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	200 cm3 - 220cm3 (mitad agua mitad leche)	AVENA MOLIDA, AVENA EN HOJUELAS, CHOCOLATE EN PASTILLAS, FECULA DE MAIZ, MAIZ CUCHUCO, MAIZ BLANCO, ARROZ
	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE		
	CHOCOLATE CALIENTE CON LECHE		
	ARROZ CON LECHE		
	REFresco DE AVENA CON LECHE		
	PETO CON LECHE		MANGO, PAPAYA, BANANO, GUAYABA DULCE, TOMATE DE ARBOL, MORA
	JUGO DE MANGO CON LECHE		
	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		
	JUGO DE BANANO CON LECHE		
	CARAQUEÑA CON LECHE		LECHE PASTEURIZADA LIQUIDA, LECHE EN POLVO
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN TROCITOS	40 g - 110 g	CARNE DE RES MAGRA, CERDO MAGRO, PECHUGA DE POLLO, HIGADO DE RES, HUEVO
	FRICACHE DE POLLO		
	CARNE DE CERDO SUDADA CON VEGETALES		
	FRICACHE DE POLLO CON VERDURAS		
	CARNE DE CERDO SUDADA CON VEGETALES		
	PECHUGA DE POLLO EN TROCITOS		
	SALPICON DE POLLO		
	CERDO EN JULIANA		
	HUEVO EN TORTILLA	50g	LENTEJAS, ARVEJAS SECAS, FRIJOL ROJO, FRIJOL CARGAMANTO, FRIJOL CABECITA NEGRA, GARBANZOS, FRIJOL BLANCO
	FRIJOLES ROJOS GUIRADOS	30gr-135gr	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	36 g - 140g (arroz) 45 g - 155g (pastas)	ARROZ, PASTAS
	PASTAS GUIRADAS		
	ARROZ CON FIDEOS		
	ARROZ CON ZANAHORIA		
	PAPA COCIDA	30 g - 145 g	PLATANO VERDE, PLATANO AMARILLO, YUCA, PAPA COMUN, PAPA CRIOLLA, ÑAME,
	CABEZA DE GATO / MACHUCADO DE PLATANO		
	EMPANADA DE HARINA DE AREPA DE HARINA DE MAIZ	35 g - 135 g	HARINA DE MAIZ BLANCO, HARINA DE MAIZ AMARILLO, HARINA DE TRIGO



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

FRUTAS Y/O VERDURAS	FRUTAS	80 g - 135 g	PATILLA, MANGO, BANANO, MANZANA, PERA, NARANJA, MANDARINA, PIÑA, PAPAYA, GUAYABA.
	VERDURAS		BERENJENA, HABICHUELA, CALABAZA, AHUYAMA, TOMATE, CEBOLLA,
AZÚCARES	AZÚCAR	5 g - 8 g	AZÚCAR, PANELA
	PANELA	7 g - 10 g	
GRASA	ACEITE DE GIRASOL	15 cm - 45 cm (semanal)	ACEITE VEGETAL, ACEITE DE GIRASOL, MANTEQUILLA
	MANTEQUILLA		
AGUA	AGUA PURA APTA PARA CONSUMO HUMANO	200 cm ³	AGUA PURIFICADA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		MARNY PUPO MEZA	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND07673

6. IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

Los alimentos y materias primas que integran Los complementos alimentarios de Las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con Las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente Logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así Los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir Las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Desde el Municipio de Montelibano deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del Lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, Lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como La ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de Los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en Las instituciones educativas priorizadas, atendiendo La normatividad sanitaria vigente y a Lo establecido en el presente Lineamiento.

Para el buen desarrollo de La operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por La autoridad sanitaria competente del Municipio de Montelibano en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en el anexo técnico calidad e inocuidad debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta Lo establecido en La circular externa INVIMA No DAB 400 0201-17 y anexos. "Orientación de Los requisitos sanitarios que deben cumplir

Los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadoras de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de Los programas sociales".

Para el inicio de La prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas Las actividades que garanticen el inicio de La operación con el operador u operadores conforme a Las especificaciones allí establecidas y acorde con Los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el Municipio de Montelíbano y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, Las siguientes actividades en procura de La construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.

6.1. PLAN DE SANEAMIENTO

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para Las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás Lugares que Lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a Las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en La Resolución Min salud 2674 de 2013, y/o Las demás normas que Lo modifiquen o sustituyan.

Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la Entidad Territorial que contemple Los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de Los Lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

EL Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

6.2. PLAN DE RUTA Y DISTRIBUCIÓN

Elaboración del plan de rutas para la entrega de Los alimentos e insumos de Limpieza y desinfección en cada una de Las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a Lo contratado y teniendo en cuenta Las dinámicas de Las sedes educativas, de tal manera que La recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante Las verificaciones correspondientes.

6.3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para La manipulación de alimentos. La empresa debe tomar Las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se Le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de Los alimentos que se manipulen. Dependiendo de La valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de Laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar La posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador de alimentos.

6.4. ÁREA DE ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y PROCESAMIENTO

Adecuar con base en Los requisitos establecidos en La normatividad sanitaria vigente, Las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según La modalidad de atención planeada.

Relacionar Los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para Llevar a cabo adecuadamente Los procesos de operación del PAE.

6.5. PLAN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y DE REPOSICIÓN DE EQUIPOS

Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de Las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de Las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con Las especificaciones que determine La entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida La prestación del servicio de alimentación escolar.

EL operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos Los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para Lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de Las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

EL mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de Los cinco (5) días hábiles

siguientes al reporte de La solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, La interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar La disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

6.6. PLAN DE CAPACITACIÓN

Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que El Municipio de Montelibano considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así Lo estipule Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la Entidad Territorial.

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a La operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por Lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata La presente resolución. Esta capacitación estará bajo La responsabilidad de La empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por Las autoridades sanitarias.

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en Las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de La inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 - 10264-19. Por Lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de La ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que La legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cubre el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carné.

6.7. MUESTREO MICROBIOLÓGICO

Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para Los grupos de alimentos seleccionados por el Municipio de Montelibano, de Las diferentes modalidades de suministro, con La periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contra muestras de alimentos, acorde a Las directrices establecidas por el Invima.

6.8. PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

EL operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan Las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de Las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con La reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de Los mismos a partir de Los registros de control.

6.9. RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

EL operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de Los alimentos y materias primas en todas Las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

6.10. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El Operador deberá disponer de una bodega que cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, para el ensamble, almacenamiento y recepción de alimentos; un (1) cuarto frío con capacidad (de uso exclusivo para el almacenamiento de alimentos); oficinas para área técnica y logística, área de lavado de manos, vestier y baños, área de recepción de materias primas. Además, deberá contar con mínimo los siguientes utensilios: báscula para el pesaje de alimentos, termómetros para el control de la temperatura de los alimentos, canastillas y estibas plásticas, carretillas transportadoras y mesas de pre alistamiento y empaque.

La bodega deberá ser de propiedad del proponente singular o uno de los miembros del oferente plural, o en su defecto arrendado, para lo cual deberá aportar.

- Si la bodega es de propiedad del proponente singular o uno de los miembros del oferente plural, deberá aportar copia del certificado de libertad y tradición del inmueble, con fecha de expedición no mayor a treinta

(30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso.

- Si la bodega es arrendada, el proponente deberá aportar copia del contrato de arrendamiento de la bodega, con la respectiva carta de intención del propietario de disponibilidad del 100% de la bodega durante el tiempo de ejecución del contrato; anexando igualmente el certificado de libertad y tradición del inmueble con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso.

El Operador deberá anexar documentos, en los cuales se observe el cumplimiento de lo

aquí solicitado. El Municipio de Montelíbano se reserva el derecho de realizar visita a la bodega para verificar las condiciones de la misma. **Esta documentación será sujeto de verificación durante la fase de selección del operador en el proceso contractual.**

Los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

- EL almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
- EL operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con La naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para un correcto ordenamiento y apilamiento de Los productos, el operador debe seguir Las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en Los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.
- Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de Lote y fecha de vencimiento.
- EL operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, Lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.

EL operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de Los elementos y sustancias de Limpieza y desinfección en Las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con Las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

6.11. EQUIPO Y MENAJE

Los envases y embalajes utilizados para manipular Las materias primas o Los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a La utilización frecuente de Los agentes de Limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija La normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con La modalidad de operación y debiendo ser verificados por el Municipio de Montelibano. Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio las obligaciones a atender, de acuerdo con Los recursos existentes en La bolsa común de recursos.

6.12. TRANSPORTE

EL transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de Los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en Las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

EL transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de Los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en Las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Se debe garantizar el cumplimiento de Las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

EL personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de Los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de La bitácora correspondiente

PARQUE AUTOMOTOR PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El Operador deberá disponer para el transporte de los alimentos, necesario para la realización de las actividades objeto del contrato, como mínimo de los siguientes vehículos

VEHÍCULO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	CANTIDAD
Camión o Camioneta	Furgonado, con estibas plásticas en el piso, con documentación legal vigente para su operación, modelo 2015 en adelante.	Mínima de 1 tonelada	1

Para la acreditación de los vehículos, el operador deberá anexar la siguiente documentación: copia de las tarjetas de propiedad de los vehículos y/o contratos de arrendamiento y/o leasing y/o contratos de prestación de servicio de transporte con la respectiva carta de intención del propietario de disponibilidad del vehículo.

Durante el tiempo de ejecución del programa los vehículos deberán contar con SOAT, certificación de revisión técnico mecánica vigente, acta o certificación sanitaria vigente con concepto favorable expedida por la autoridad competente. Esta documentación será sujeto de verificación durante la etapa de selección.

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución N° 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas para transporte para alimentos específico.

El oferente deberá tener en cuenta que el objeto del contrato se desarrollará en 01 sede educativa oficial del municipio de Montelíbano.

6.13. GAS COMBUSTIBLE

Estará a cargo del Operador los gastos generados por el gas - combustible utilizado en las diferentes instituciones educativas oficiales del Municipio de Montelíbano en desarrollo del contrato.

Para ello deberá tener en cuenta que: I) La institución educativa que atiende el Municipio de Montelíbano, funcionan con cilindro de gas propano. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Anexo 2 Numeral 3.1 de la Resolución N° 335 de 2021.

6.14. ADOPCIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚ

Ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética que en su momento contrató el Municipio de Montelíbano, para tal fin; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por el Municipio de Montelíbano a través de la Supervisión.

6.15. REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Determinados como Los documentos expedidos por La autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta La reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de La Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios, el operador deberá garantizar que todos Los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.

7. MECANISMOS GESTIÓN SOCIAL EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE).

Gestión Social, determinado como el conjunto de mecanismos que promueven La inclusión social y La vinculación efectiva de La comunidad en el desarrollo del Programa, que permite generar un sentido de pertenencia, de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y de control social para su mejoramiento.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar se adoptarán Los siguientes mecanismos, según lo dispuesto en el Anexo Técnico Participación Ciudadana:

7.1. CONTROL SOCIAL

Rendición de cuentas

Veedurías ciudadanas

7.2. PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Comités de dinamizadores PAE (CDP)

Mesas públicas (MP)

7.3. ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA

Basado en principios de razonabilidad y proporcionalidad se encuentra consagrado este derecho en La Ley 1712 de 2014, cuyo objeto se determinó para “regular el derecho de acceso a La información pública, los procedimientos para el ejercicio y garantía del derecho y Las excepciones a La publicidad de información”. EL PAE, como política pública y La UAPA como autoridad que fija dicha política, al igual que Las Entidades Territoriales como ejecutoras, facilitan a través del sistema de normas del Programa el acceso a la participación objetiva, como elemento vital para el mejor desarrollo y aplicación de éste.

8. TALENTO HUMANO

El Operador deberá asegurar que el talento humano que requieran para la realización de

las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE, en sus diferentes etapas, sean vinculados conforme a lo establecido en las leyes colombianas.

El Oferente deberá disponer para la realización de las actividades como mínimo del siguiente recurso humano:

ÍTEM	CARGO POR DESEMPEÑAR	PERFIL DEL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECIFICA
1	UNO (1) COORDINADOR GENERAL	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o profesiones afines, Administración de empresas Administración Financiera, Contaduría pública o profesiones afines, con Posgrado en Gerencia de proyecto	Mínimo CINCO (05) años, contados a partir de la fecha de expedición de la Tarjeta profesional expedida por el órgano competente	Experiencia específica certificada en TRES (03) contratos o Proyectos, en los que haya participado como director, Gerente, Coordinador General y/o Operativo, Supervisor y/o coordinador de campo en contratos relacionados con servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentación escolar, que sumados sean igual o mayor al presupuesto oficial.
2	CUATRO (1) COORDINADOR OPERATIVO	Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o profesiones afines, Administración de empresas Administración Financiera, Contaduría pública o profesiones afines.	Mínimo TRES (03) años, contados a partir de la fecha de expedición de la Tarjeta profesional expedida por el órgano competente	Experiencia específica certificada en DOS (02) contratos o Proyectos, en los que haya participado como director, Gerente, Coordinador General y/o Operativo, Supervisor y/o coordinador de campo en contratos relacionados con servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentación escolar, que sumados sean igual o mayor al presupuesto oficial.
3	UNO (1) ALMACENISTA - JEFE DE BODEGA	Bachiller, Técnico o Tecnólogo, en cualquier área	Experiencia certificada de mínimo tres años	Experiencia específica de mínimo un año como jefe de bodega o jefe logístico en servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programa de alimentación escolar.

4	TREINTA Y TRES (13) MANIPULADORES DE ALIMENTOS	*Mayor de 18 Años, *Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. *Certificación en formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos expedida por la autoridad departamental competente y/o por el profesional avalado por la autoridad departamental competente *Hoja de vida en formato único de hoja de la función pública firmada en original. *Carta de vecindad donde se acredite como lugar de residencia el Municipio de Montelíbano - Córdoba.	Mínimo un (01) contrato	Experiencia específica certificada en la preparación de alimentos, mínimo de un (01) contrato y/o proyecto en temas relacionados con servicios de alimentación escolar y/o suministro de alimentación escolar.
---	---	---	-------------------------	--

8.1. VINCULACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOCALMENTE

De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el Operador del PAE deberá contratar dentro de su personal manipulador de alimentos, a los padres de familia de los beneficiarios del programa, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta:

- Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia.
- Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

En caso de que no sea posible incorporar al porcentaje mínimo de padres de familia de los beneficiarios del programa como manipuladores de alimentos, el Operador del PAE y la Entidad Territorial deben documentar las razones por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

9. GENERALIDADES DEL CONTRATO

a. OBJETO:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA RURAL DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ANTONIO NARIÑO, SAN FRANCISCO DEL RAYO Y SEDE ESCUELA NUEVA SAN ANTONIO DE

LA IE JOSE MARIA CORDOBA QUE SE ENCUENTREN REGISTRADOS EN ESTADO MATRICULADO EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE MONTELÍBANO, DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA.

b. ALCANCE DEL OBJETO:

El operador del servicio de restaurantes escolares, parte integral del Programa de Alimentación Escolar – PAE, Garantizará la entrega efectiva diaria de 542 complementos alimenticios bajo la modalidad de atención Preparada en Sitio, esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar. Durante 3 meses para un total de entrega efectiva de 18.428 ración servida.

c. POBLACIÓN BENEFICIADA:

Con la ejecución del proyecto se beneficiarán 542 estudiantes de los establecimientos educativos públicos Espíritu Santo, CEIZASAJ, Antonio Nariño, San Francisco del Rayo y Juan XXIII del área rural del municipio, debidamente focalizados, que se encuentran matriculados y reportados en el SIMAT, acompañado de su respectiva focalización con los directivos docentes de las instituciones, (ver cuadro anexo):

JERARQUÍA	INSTITUCIÓN	TOTAL GENERAL
MONTELÍBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	165
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CORDOBA	25
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DEL RAYO	352

La Institución Educativa Antonio Nariño cuenta con 165 estudiantes matriculados en el SIMAT (corte de 15 de agosto de 2026), los cuales serán beneficiados en su totalidad.

I.E ANTONIO NARIÑO	IE ANTONIO NARIÑO	165
---------------------------	-------------------	-----

La Institución Educativa José María Córdoba en su sede Escuela Nueva San Antonio cuenta con 25 estudiantes matriculados en el SIMAT (corte de 15 de agosto de 2026), los cuales serán beneficiados en su totalidad.

I.E JOSE MARIA CORDOBA	ESC. NVA. SAN ANTONIO	25
-------------------------------	-----------------------	----

La Institución Educativa San Francisco del Rayo en cada una de sus sedes cuenta con 377 estudiantes matriculados en el SIMAT (corte de 15 de agosto de 2026), los cuales serán beneficiados en su totalidad.

I.E SAN FRANCISCO DEL RAYO	CEN. EDUC.CORAZ.INM.DE MARÍA	31
	ESCUELA NUEVA ANTONIO NARIÑO	17
	ESCUELA NUEVA STA. INÉS	10
	IE SAN FCO DEL RAYO	294

El complemento alimentario AM/PM Ración Servida en Sitio, se entregará por parte del operador a los estudiantes inscritos en SIMAT administrativamente al interior de la Institución Educativa del municipio de MONTELÍBANO.

La ejecución del objeto contractual incluye también los siguientes conceptos: PROMOCIÓN DE LA ECONOMÍA LOCAL. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS. ACCIONES ADMINISTRATIVAS (que incluye contratación de recurso humano, elaboración de listas de mercado y demás derivadas del contrato).

10. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN CONTRACTUAL Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN:

El Municipio de Montelíbano atendiendo a que el objeto a contratar refiere bienes y servicios con características técnicas uniformes llevará a cabo el proceso de selección por modalidad de Selección Abreviada-Subasta Inversa Presencial, de conformidad con lo establecido en el numeral 2º, literal a) del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.2.1.2.1. y subsiguientes del Decreto 1082 de 2015.

JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

Los criterios de verificación de los requisitos habilitantes y los de calificación de las Propuestas, previstos en el Pliego de Condiciones de la Selección Abreviada por Subasta Inversa, se ajustan a la normatividad vigente aplicable a la contratación de las entidades estatales y con fundamento en ellos el Municipio de Montelíbano pretende escoger la Propuesta más favorable para sus intereses y para la ejecución del Contrato.

Las variables atenderán a condiciones:

- Jurídicas.
- Financieras.
- Técnicas.

Las cuáles serán definidas en los Pliegos de Condiciones.

De conformidad con el Literal a) numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, en las contrataciones cuyo objeto sea la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y común utilización, las entidades estatales incluirán como único factor de evaluación el menor precio ofrecido.

Consultada la página de Colombia compra eficiente – Tienda virtual, es pertinente indicar que actualmente existe un acuerdo marco de precios vigente, específicamente el Acuerdo de precios – alimentación escolar.

El artículo 2.2.1.2.1.2.9 del decreto 1082 de 2015, establece:

- 6.1 La Entidad Compradora deberá verificar que las condiciones establecidas en el Acuerdo Marco de Precios responden a las necesidades identificadas, así como los lineamientos establecidos en los documentos de utilización del mismo (guía y catálogo), en caso positivo, procederá con la colocación de la solicitud de cotización.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

En seguimiento de la reglamentación exigida la entidad procedió a identificar los bienes y servicios a contratar y se logró concluir que para los elementos a continuación no existe pertenencia para su adquisición a través de la tienda virtual. Tomando como base las cotizaciones externas que los "precios techo" del AMP —sumados a los costos de transporte e imprevistos regionales estipulados en la Tienda Virtual— superan sustancialmente los precios que ofrece el mercado local o regional.

Y no siendo de obligatorio cumplimiento para la entidad, esta estima apartarse de la utilización del acuerdo marco de precios.

11. VALOR ESTIMADO:

Para esta contratación se cuenta con la suma de: DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS VEINTISIETE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS **M/L.** **(\$240.927.487,00)**

a. PRESUPUESTO OFICIAL:

PRESUPUESTO GENERAL DETALLADO PARA COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM, MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
DÍAS ESCOLARES PROYECTADOS:		34				
CUPOS PROYECTADOS		542				
TIEMPO DE OPERACIÓN (EN MESES):		3				
MATERIALES DIRECTOS						
RUBRO	DESCRIPCION	VALOR RACION UNITARIA	CUPOS	COSTO DÍA	COSTO TOTAL	
1. ALIMENTOS (POR 5 GRUPOS)	Alimentos Complemento AM/PM - Preescolar	\$ 2.032,70	72	\$ 146.354,65	\$ 4.976.058,00	
	Alimentos Complemento AM/PM - Primaria: grados Primero, segundo	\$ 2.432,70	116	\$ 282.193,60	\$ 9.594.582,00	
	Alimentos Complemento AM/PM - Primaria: grados cuarto y quinto	\$ 2.932,70	97	\$ 284.472,24	\$ 9.672.056,00	
	Alimentos Complemento AM/PM - Secundaria	\$ 3.232,70	178	\$ 575.421,22	\$ 19.564.321,00	
	Alimentos Complemento AM/PM - Media y ciclo complementario	\$ 3.632,70	79	\$ 286.983,57	\$ 9.757.441,00	
TOTAL MATERIALES DIRECTOS (ALIMENTOS Y MISCELANEOS)			542	\$ 1.575.425,29	\$ 53.564.458,00	
MANO DE OBRA DIRECTA						
TALENTO HUMANO	Coordinador General PAE	\$ 732,58	542	\$ 397.059,00	\$ 13.500.000,00	
	Coordinador Operativo PAE	\$ 602,34	542	\$ 326.471,00	\$ 11.100.000,00	
	Almacenista	\$ 480,25	542	\$ 260.294,00	\$ 8.850.000,00	
	Manipuladores de alimentos (seguridad social + bonificación)	\$ 6.243,22	542	\$ 3.383.824,00	\$ 115.050.000,00	
	Subtotal	\$ 8.059,00		\$ 4.367.648,00	\$ 148.500.000,00	
COSTOS INDIRECTOS						
COSTOS INDIRECTOS	Dotación Manipuladoras de Alimentos	\$ 90,00	542	\$ 48.780,00	\$ 1.658.520,00	
	Exámenes de laboratorio y certificado médico - Manipuladores de alimentos	\$ 100,00	542	\$ 54.200,00	\$ 1.842.800,00	
	Agua complemento AM / PM	\$ 134,00	542	\$ 72.628,00	\$ 2.469.352,00	
	Transporte de Alimentos	\$ 440,00	542	\$ 238.480,00	\$ 8.108.320,00	
	Implementos de aseo de acuerdo al Programa de BPM	\$ 61,00	542	\$ 33.062,00	\$ 1.124.108,00	
	Implementos de Bioseguridad - Personal Manipulador de Alimentos y comedores escolares	\$ 60,00	542	\$ 32.520,00	\$ 1.105.680,00	
	Análisis de pruebas microbiológicas (3 durante la ejecución del contrato)	\$ 40,00	542	\$ 21.680,00	\$ 737.120,00	
	Plan de Saneamiento con sus respectivos programas (áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran)	\$ 90,00	542	\$ 48.780,00	\$ 1.658.520,00	
	Plan de Muestreo Microbiológico	\$ 70,00	542	\$ 37.940,00	\$ 1.289.960,00	
	Fumigación de comedores escolares	\$ 110,00	542	\$ 59.620,00	\$ 2.027.080,00	
	Gas Propano	\$ 90,00	542	\$ 48.780,00	\$ 1.658.520,00	
	Subtotal	\$ 1.285,00		\$ 696.470,00	\$ 23.679.980,00	
OTROS						
OTROS	Gastos Administrativos y de operación (Capacitación en manejo adecuado de alimentos, Arriendo de Bodega, Mantenimiento de Bodega, Servicios Públicos, gastos financieros, legalización)	\$ 456,41	542	\$ 247.374,00	\$ 8.410.716,00	
	Utilidad (3%) - sobre materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos	\$ 367,50	542	\$ 199.186,00	\$ 6.772.333,00	
	Subtotal	\$ 823,00		\$ 446.560,00	\$ 15.183.049,00	
TOTAL MATERIALES DIRECTOS, MANO DE OBRA DIRECTA, COSTOS INDIRECTOS Y OTROS				\$ 7.086.103,00	\$ 240.927.487,00	
VALOR UNITARIO DE LA RACIÓN		DISTRIBUCION DEL PORCENTAJE DEL COSTOS				TOTAL
		Materia Prima	Talento Humano	Costos Indirectos	Otros	
COMPLEMENTO AM / PM	\$ 12.199,70	17%	66%	11%	7%	100%
COMPLEMENTO AM / PM	\$ 12.599,70	19%	64%	10%	7%	100%
COMPLEMENTO AM / PM	\$ 13.099,70	22%	62%	10%	6%	100%
COMPLEMENTO AM / PM	\$ 13.399,70	24%	60%	10%	6%	100%
COMPLEMENTO AM / PM	\$ 13.799,70	26%	58%	9%	6%	100%



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

CÓDIGOS UNSPSC: De Conformidad con el clasificador de bienes y servicios de Naciones Unidas, versión 14 del UNSPSC, consultado en la página web. www.colombiacompra.gov.co/clasificacion, el objeto a contratar se encuentra codificado así:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN
85151600	Asuntos Nutricionales
93131600	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición.
50190000	Alimentos Preparados y Conservados

b. ORIGEN DE LOS RECURSOS:

NUMERO DE CDP	VALOR
2026.ALC.01.001117 DEL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2026.	(\$240.927.487,00)

c. PLAZO:

EL plazo para la ejecución del objeto contractual de la presente modalidad de selección es de 34 días calendario escolar, contados a partir de la fecha del acta de inicio del contrato. PARÁGRAFO: En el caso que los plazos sean menos a los establecidos se realizarán las respectivas deducciones en el pago final.

d. FORMAS DE PAGO:

Un primero pago por el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor del contrato por concepto de Pago Anticipado y el saldo mediante actas parciales previa presentación de facturas según raciones efectivamente entregadas y aprobación por parte de la supervisión o Interventoría asignada.

Para cada pago el contratista deberá presentar informe parcial de ejecución con sus respectivos soportes y acreditar el cumplimiento ala sistema de seguridad social integral.

e. UBICACIÓN:

El servicio descrito en el objeto contractual se realizará en el Municipio de Montelíbano (Córdoba).

12. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

a. OBJETO:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA RURAL DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ANTONIO NARIÑO, SAN FRANCISCO DEL RAYO Y LA SEDE ESCUELA NUEVA SAN ANTONIO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA, REGISTRADOS EN ESTADO MATRICULADO EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA.

b. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.

- Realizar el pago de los bienes suministrados por el contratista y recibidos a entera satisfacción del interventor y/o Supervisor del contrato.
- Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
- Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista.
- Solicitar por escrito al Contratista el reemplazo de los bienes objeto de suministro, cuando estos presenten defectos de calidad o funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas exigidas en los Documentos del Proceso.
- Permitir la visita del Contratista a sus instalaciones cuando el objeto del contrato de suministro así lo requiera.
- Designar la supervisión y ejercer función de supervisión en el cumplimiento cabal del objeto contratado.
- Suscribir todos los documentos y actas necesarias para el cabal cumplimiento de las obligaciones y agilidad en el proceso de ejecución.
- Evaluar periódicamente la evolución del contrato.
- Suministrar la información de manera oportuna al contratista para la debida ejecución del contrato.
- Efectuar las recomendaciones que estime convenientes para la debida ejecución del contrato.
- Otros inherentes a este tipo de contrato suministro.

c. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, ciclos de menús, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos 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.
- Utilizar las bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
- Entregar los alimentos e insumos en las instituciones y sedes rurales incluidas en la cobertura del proceso en Montelíbano, Córdoba, en vehículos con documentación reglamentaria y cumpliendo los requisitos sanitarios específicos de transporte de cada alimento.

- Garantizar el suministro de la ración preparada en sitio a cada uno de los titulares de derechos focalizados por el municipio de Montelíbano, de acuerdo a los rangos establecidos en la resolución 0335 de 2021 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, los cuales deben estar establecidos en la minuta aprobada por el Municipio.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos por grados y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en la normatividad vigente.
- Elaborar del Plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la entidad territorial, de acuerdo a la modalidad seleccionada para la ejecución del Programa de Alimentación escolar en la sede educativa priorizada por el municipio, conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- Entregar a la supervisión del programa, los análisis de pruebas microbiológicas realizados a los grupos de alimentos seleccionados por la entidad territorial, una vez durante la ejecución del contrato.
- Realizar remisión de entrega de víveres para la ración preparada en sitio, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
- Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el anexo técnico de calidad e inocuidad herramienta 01 – Insumos e implementos de aseo mínimos por comedor escolar – modalidad preparada en sitio.
- Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no

ejecutados por este concepto.

- Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para la sede educativa priorizada, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.
- Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.
- Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada. Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.
- Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
- Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.
- Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión.
- Suministrar pipetas de gas propano requerido para la elaboración de los menús aprobados en la minuta, de acuerdo a la capacidad del servicio, tal como se estipula en anexo técnico de calidad e inocuidad herramienta 01 – Insumos e implementos de aseo mínimos por comedor escolar – modalidad preparada en sitio.

- Realizar fumigación al comedor escolar de la Institución Educativa San Antonio Claret, cada dos meses durante la ejecución del contrato.
- Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compra de alimentos, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo a lo establecido en el Anexo técnico compras públicas locales.

Nota: antes de establecer el 30% de las compras locales, la entidad territorial debe realizar un estudio de mercado para determinar la zona geográfica y la definición de la demanda de alimentos.

En desarrollo de estas obligaciones, el contratista entregará a la Secretaría de Educación Municipal un COMPLETO INFORME MENSUAL sobre la entrega de productos, de tal forma que la ejecución del objeto contractual y la entrega de los productos inherentes a este, sean medibles y cuantificables en cuanto a oportunidad, calidad y cantidad.

13. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS CUBIERTOS BAJO EL REGIMEN DE GARANTIAS O PREVISIBLES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

6. TIPIFICACIÓN	ESTIMACIÓN	ASIGNACIÓN	MITIGACIÓN
Incumplimiento de obligaciones contractuales	Baja	Contratista	Control de supervisión – aplicación de la ley 1471 de 2011
Imposibilidad de acceso a las zona de atención	baja	Municipio y contratista	Ajuste a el plan operativo – reprogramación del plan de trabajo
Fuerza mayor – caso fortuito	Media	Municipio y contratista	Ajuste a el plan operativo – reprogramación del plan de trabajo
Defectos en los insumos entregados en la ejecución	Baja	Entidad	Control de supervisión- reemplazo- no pago
Incumplimiento en el pago del valor del contrato	Baja	Entidad	Expedición del Certificado de Disponibilidad Presupuestal y Registro Presupuestal
Incumplimiento por muerte o incapacidad permanente	Baja	Entidad	Liquidación unilateral del contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decretos reglamentarios).

14. GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL

Clases de garantías. Artículo 2.2.1.2.3.1.2 Decreto 1082 de 2015 y siguientes, nos dice: Las

garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

1. Contrato de seguro contenido en una póliza.
2. Patrimonio autónomo.
3. Garantía Bancaria.

Lo anterior, sin perjuicio de que la responsabilidad extracontractual de la administración derivada de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas sólo puede ser amparada mediante póliza de seguro. El monto, vigencia y amparos o coberturas de las garantías se determinarán teniendo en cuenta el objeto, la naturaleza y las características de cada contrato, los riesgos que se deban cubrir y las reglas del presente decreto. En los procesos de contratación, las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia podrán otorgar, como garantías, cartas de crédito stand by expedidas en el exterior. El contratista deberá constituir la garantía única exigida y pactada en el contrato, dentro del término prescrito por la oficina asesora de jurídica, la cual debe incluir los siguientes amparos:

Asegurado / Beneficiario: EL MUNICIPIO DE MONTELIBANO.

Cuantía: DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRESUPUESTO OFICIAL.

Vigencia: TRES (3) MESES, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Tomador / Afianzado: La garantía deberá diligenciarse con el nombre de la persona natural o razón social de la persona jurídica que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o unión temporal, la garantía deberá diligenciarse a nombre de sus integrantes del proponente plural, y no a nombre de los representantes legales, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

GARANTÍA DE OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL CONTRATO:

El contratista se obliga a constituir, a favor de MUNICIPIO DE MONTELIBANO, una garantía única contractual, de conformidad con las disposiciones del Decreto 1082 de 2015, que ampare:

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	(10%) del valor del Contrato	Termino de vigencia del contrato y seis (6) meses más
CALIDAD DEL SERVICIO	(10%) del valor del Contrato	Termino de vigencia del contrato y seis (6) meses más

SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES	(10%) del valor del Contrato	Termino de vigencia del contrato y tres (3) años más
CALIDAD DE LOS BIENES	10%) del valor del Contrato	Termino de vigencia del contrato y seis (6) meses más
DEVOLUCION DEL PAGO ANTICIPADO	100 % del monto pagado anticipadamente (30 % del valor contractual).	Hasta la liquidación del contrato.

A) CUMPLIMIENTO: Para garantizar el cumplimiento general de las obligaciones del contratista, el pago de multas y demás sanciones, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato, y con una vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.

B) CALIDAD DEL SERVICIO: Por una suma equivalente al 10% del valor del contrato, durante la vigencia del mismo y seis (6) meses más.

C) SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato, y con una vigencia igual a la duración del mismo y tres (3) años más.

D) DEVOLUCIÓN DEL PAGO ANTICIPADO: cobertura del 100 % del monto pagado anticipadamente, equivalente al 30 % del valor contractual; vigencia hasta la liquidación del contrato, conforme al artículo 2.2.1.2.3.1.11 del Decreto 1082 de 2015.

E) CALIDAD DE LOS BIENES: Por suma del (10%) del valor del Contrato
Termino de vigencia del contrato y seis (6) meses más

15. MULTAS

En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, El Municipio mediante Resolución motivada, le impondrá multas equivalentes al **DOS POR CIENTO (2%)** del valor del contrato y hasta un máximo del **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor del contrato, sin otro trámite diferente al señalado en las normas legales vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato.

Parágrafo. Debido Proceso: Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

16. CLÁUSULA PENAL

En caso de incumplimiento total o parcial por parte por parte de El(A) Contratista o de declaratoria de caducidad, El Municipio hará efectiva la cláusula penal, la cual tendrá un equivalente al **DIEZ POR CIENTO (10%)** del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la providencia administrativa correspondiente y se considerará como pago

parcial de los perjuicios causados.

Parágrafo: El valor de las multas y de la cláusula penal a que se refieren las cláusulas precedentes, ingresará al Tesoro y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor de El(a) Contratista, si las hubiere. Para ello de manera previa, El(a) Contratista autoriza esta deducción con la suscripción del presente contrato. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción coactiva.

17. CADUCIDAD

El municipio de Montelíbano podrá declarar la caducidad de este contrato por medio de Resolución, debidamente motivada, en los siguientes casos:

a) Cuando por culpa imputable a EL(A) CONTRATISTA, los trabajos o actividades no se ejecutaren en forma satisfactoria. **b)** Cuando EL(A) CONTRATISTA no diere comienzo a los trabajos o actividades, o no las terminare dentro del plazo estipulado. **c)** Cuando suspendidos los trabajos o actividades por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanudaren dentro de los **CINCO (5)** días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron dicha suspensión. **d)** Por incumplimiento de EL(A) CONTRATISTA a alguna de las obligaciones contraídas en este contrato, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, si a juicio de EL MUNICIPIO se hace inconveniente para la continuación del mismo. **e)** Cuando a juicio de EL MUNICIPIO, del incumplimiento de las obligaciones de EL(A) CONTRATISTA, se derivan consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o se le causen perjuicios. **f)** Cuando EL(A) CONTRATISTA se negare a efectuar las recomendaciones, aclaraciones y modificaciones del supervisor, a no ser que con tales modificaciones varíe sustancialmente el objeto del contrato, o se hagan gravosas las condiciones para EL(A) CONTRATISTA. **g)** Cuando la calidad de los trabajos o actividades que ejecuta EL(A) CONTRATISTA, no fuere aceptable a juicio de la Supervisión. **h)** Cuando los trabajos o actividades no avanzaren al ritmo necesario para concluirlos dentro del plazo estipulado en este documento. **i)** Por cualquier otra circunstancia que justificadamente le permita a EL MUNICIPIO presumir incumplimiento de EL(A) CONTRATISTA para cumplir lo estipulado, bien sea por situaciones actuales o antecedentes del contrato que no se conocían al momento de la celebración del mismo. **j)** Por las demás causales establecidas en las normas vigentes.

La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización de EL(A) CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

18. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales tienen el deber de realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

En cumplimiento con lo ordenado y lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1 el Decreto 1082 de 2015, se realiza este Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las entidades estatales.

SECTOR AL CUAL PERTENECE

El sector servicios o sector terciario es el sector económico que engloba las actividades relacionadas con los servicios no productores o transformadores de bienes materiales. Generan servicios que se ofrecen para satisfacer las necesidades de cualquier población en el mundo.

Incluye subsectores como comercio, comunicaciones, centro de llamadas, finanzas, turismo, hostelería, ocio, cultura, espectáculos, la administración pública y los denominados servicios públicos, los presta el Estado o la iniciativa privada (sanidad, educación, atención a la dependencia), entre otros.

Dirige, organiza y facilita la actividad productiva de los otros sectores (sector primario y sector secundario). Aunque se lo considera un sector de la producción, propiamente su papel principal se encuentra en los dos pasos siguientes de la actividad económica: la distribución y el consumo. (https://es.wikipedia.org/wiki/Sector_servicios)

DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

Definiciones	
Colombia Compra Eficiente	Es la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente- creada por el Decreto Ley 4170 de 2011.
Complemento Alimentario	Es la ración de alimentos que el Estado, a través del MEN y de las ETC suministra a las niñas, niños y adolescentes beneficiarios del PAE, y que cubre un porcentaje de los requerimientos de calorías y nutrientes diarios de esta población así: (i) 20% de las recomendaciones diarias en el caso del complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde; y (b) 30% de las recomendaciones diarias en el caso del almuerzo.
Educación Básica	Es el proceso educativo ofrecido a los niños y niñas que comprende nueve grados continuos que constituye un prerrequisito para ingresar a la educación media.
Educación Media	Es el proceso educativo ofrecido a los adolescentes que comprende dos grados.
Educación Preescolar	Es el proceso educativo ofrecido a los niños y niñas antes de iniciar la Educación Básica y que está compuesta por tres grados, los dos primeros constituyen una etapa previa a la escolarización obligatoria y el tercer grado es obligatorio y es un prerrequisito para ingresar a la Educación Básica
ETC	Son las 95 Entidades Territoriales Certificadas conformadas por los departamentos, distritos, municipios y territorios indígenas (a) con más de 100.000 habitantes; y (b) aquellos que tienen menos de 100.000 habitantes y acreditaron ante el Ministerio de Educación Nacional su capacidad técnica, administrativa y financiera ⁴ .
ICBF	Es el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Establecimiento Educativo Oficial	Es la organización conformada por personas y bienes creada por la Nación, la Asamblea o el Concejo, para ofrecer educación a los niños, niñas y adolescentes por lo menos (a) un año de educación preescolar y los nueve años de educación básica; (b) un año de educación preescolar, los nueve años de educación básica y los dos años de educación media; o (c) los dos años de educación media.
LTA	Son los lineamientos técnicos administrativos del PAE establecidos por el MEN en el año 2015 para orientar la ejecución del programa.
Matrícula Oficial	Es el acto que formaliza la vinculación del niño, niña o adolescente con una Institución Educativa Oficial por un período académico.
MEN	Es el Ministerio de Educación Nacional.
PAE	Es el Programa de Alimentación Escolar liderado por el Ministerio de Educación Nacional para suministrar complementos alimentarios a los niños, niñas y adolescentes escolarizados para promover su permanencia en el sistema educativo oficial, mantener los niveles de alerta e mejorar su capacidad de aprendizaje y desarrollo cognitivo, y fomentar un estilo de vida saludable.

Definiciones	
Sede Educativa	Es la instalación física en la cual el Establecimiento Educativo Oficial ofrece el proceso educativo, un Establecimiento Educativo Oficial puede tener más de una Sede Educativa.
SIIF	Es el Sistema Integrado de Información Financiera administrado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, que permite consolidar la información financiera de las Entidades Estatales que conforman el Presupuesto General de la Nación y ejercer el control de la ejecución presupuestal y financiera de las Entidades pertenecientes a la administración central nacional y sus subunidades descentralizadas.
SIREM	Es el Sistema de Información y Reporte Empresarial, elaborado y administrado por la Superintendencia de Sociedades.

ASPECTOS GENERALES

La Alimentación Escolar debe responder a una política pública de la Nación, orientada por el Ministerio de Educación Nacional, formulada en el marco de los lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, y ejecutada por las Entidades Territoriales, las cuales deben incorporar la diversidad del complemento alimentario, las condiciones de mercado de cada región y su

contexto, y la infraestructura de las instituciones educativas, entre otros.

De acuerdo con el Decreto 470 del 24 de marzo de 2020, expedido por el Gobierno Nacional, “por el cual se dictan medidas que brindan herramientas a las entidades territoriales para garantizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la prestación del servicio público de educación preescolar, básica y media, dentro del Estado de Emergencia Sanitaria”, derivado de la pandemia COVID- 19, se hace necesario adicionar de forma transitoria los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, que permitan la prestación del servicio de Alimentación Escolar con el suministro de un complemento alimentario para consumo en casa que le permita a los beneficiarios promover el desarrollo cognitivo mientras se estabiliza el regreso a los establecimiento educativos, que el mismo artículo estableció: “Las Entidades Territoriales Certificadas – ETC, deberán observar los lineamientos que para el efecto expida la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender.”

Según el comportamiento de la pandemia durante el 2021 el gobierno nacional establece, de conformidad a las exigencias Técnicas – Administrativas, los Estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar – PAE, de acuerdo a los lineamientos establecidos en las Resoluciones y directivas de operación del Ministerio de Educación Nacional - MEN “Resolución N° 29452 del 29 de diciembre de 2017”, Resoluciones Transitorias por emergencia Covid-19, Resolución 006 de 25 de marzo de 2020 - Art 4º- Modalidades – Transitorias (y sus Anexos), Resolución 007 del 16 de abril de 2020, las directivas 11 y 16 de 2020, y las Resoluciones números 1721 y 666 de 2020, Circular N.º 009 DE 15 DE JUNIO DE 2021 Orientaciones para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el retorno a la presencialidad Escolar. Expedido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender (UApA), Directiva N.º 005. DE 17 DE junio de 2021 Orientaciones para el regreso seguro a la prestación del servicio educativo de manera presencial en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales. Expedida por el MEN, Adicionalmente expidió Resolución 777 del 2 de junio de 2021, en la que determinó, que el servicio educativo debe prestarse de manera presencial incluyendo el servicio de alimentación escolar. Expedida por el Ministerio Salud y Protección Social.

Superada la emergencia sanitaria, los estudiantes, retornan a los establecimientos educativos, es así como el municipio de MONTELIBANO comprometida con la política pública de alimentación escolar - alimentos para aprender, y con el cumplimiento de las exigencias Técnicas – Administrativas, los Estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar – PAE, de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución de Operación de la Unidad Administrativa especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA - “Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y con la Directiva 008 del 29 de diciembre de 2021 orientaciones para la prestación del servicio de manera presencial y sin restricciones de aforo en la totalidad de establecimientos educativos oficiales y no oficiales del país, desde educación inicial hasta educación media.

A nivel mundial la seguridad alimentaria y nutricional ha sido una preocupación constante por ser un componente constitutivo del desarrollo humano, de ahí que la declaración del

Milenio y ahora los objetivos de desarrollo, lo contemplan como un componente dentro de las políticas trazadas por la Organización de las Naciones Unidas. En ese sentido, ha sido prioridad y propósito del Gobierno Nacional, la implementación de estrategias que conlleven al cumplimiento de los objetivos de la Política vigente relacionada con esta materia.

Como antecedentes principales, en vigencia de la Constitución de 1991, se encuentran, el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN) 1996-2005 aprobado mediante el Documento Conpes 2847 de 1996 y, el Plan Nacional de Desarrollo del periodo 2002- 2006 que incluyo programas y proyectos a realizarse desde los distintos sectores, destinados a mejorar la seguridad alimentaria de la población colombiana.

En la actualidad, la Política vigente sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional se plasma en el Documento Conpes Social 113, expedido en marzo 31 de 2008, que debe ser articulada con los demás planes y programas sectoriales en los cuales se involucran acciones, que directa o indirectamente, tienen incidencia en la inversión de recursos tendientes a los mismos propósitos, como lo es el caso del sector salud, a través del Plan Nacional de Salud Pública. En septiembre del año 2000 Colombia junto con 188 países más miembros de las Naciones Unidas, acordaron en la Cumbre del Milenio, en el marco de la Asamblea General de las Naciones Unidas, una serie de compromisos de desarrollo a largo plazo (Declaración del Milenio) orientados a mejorar el bienestar de las personas como eje central del esfuerzo estatal y privado. En dicha declaración se establecieron 8 Objetivos Generales (universales) y partir de estos, cada país se comprometió a definir unas metas nacionales que puedan ser alcanzadas en el año 2015.

El CONPES para la Política Social definió en marzo del año 2005 (Documento Conpes Social 91) las metas y estrategias fijadas por Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. A la luz de estos, se especificaron 18 metas nacionales y 48 indicadores para hacer el seguimiento, la evaluación permanente y la identificación de progresos; estos indicadores se definieron de acuerdo con los estándares internacionales comunes con el objeto de hacer comparaciones con otros países.

El primer objetivo acordado en la Cumbre del Milenio se denominó "Erradicar la pobreza extrema y el hambre". Las metas nacionales trazadas para su cumplimiento son reducir a 3% los niños menores de 5 años con desnutrición global (peso para la edad – Línea Base 10% en 1990) y reducir a 7.5% las personas que están por debajo del consumo de energía mínima alimentaria tomando como línea base 17% en 1990.

Como estrategias planteadas, se estableció que para prevenir la desnutrición infantil se utilizara la promoción, protección y apoyo a la lactancia materna temprana, la capacitación a las madres, el mantenimiento del Plan de Alimentación y Nutrición, el desarrollo e implementación de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, así como la realización de estrategias de educación, información y comunicación con el fin de promover hábitos de consumo alimentario que contribuyan a una nutrición adecuada en la población, manteniendo y ampliando los programas focalizados para las familias más pobres, con impacto favorable en la nutrición.

La seguridad alimentaria y nutricional determina en gran medida la calidad de vida de la

población de un país e involucra aspectos fundamentales de la macroeconomía, la política, la salud, la educación, la cultura el medio ambiente, la alimentación, la nutrición entre otros, los cuales deben ser intervenidos desde perspectivas intersectoriales e interdisciplinarias en distintos ámbitos: individual, familiar, local, nacional e internacional; dado que su abordaje requiere un trabajo articulado, por esto el municipio de MONTELÍBANO, ha decidido abordar en el ámbito Departamental la seguridad alimentaria y nutricional en cumplimiento a los objetivos y metas de La Política de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

En ese sentido, ha sido prioridad y propósito del Gobierno Nacional, Departamental y Municipal la implementación de estrategias que conlleven al cumplimiento de los objetivos de la Política vigente relacionada con esta materia, es por esto que el municipio de MONTELÍBANO, ejecutara con recursos provenientes del Ministerio de Educación Nacional y de regalías proyectos de Nutrición Y Seguridad Alimentaria (Ley 1283 2009).

La malnutrición desacelera el crecimiento económico y perpetúa la pobreza por tres vías:

1. Pérdidas directas de productividad.
2. Pérdidas indirectas resultantes del deterioro de las funciones cognitivas, bajo rendimiento escolar.
3. Pérdidas originadas en el aumento de los costos de la atención de salud.

La Política de Seguridad Alimentaria es el resultado de un proceso de participación y concertación entre entidades del nivel nacional, Departamental y Municipal, con organizaciones de la sociedad civil, organismos internacionales, universidades y gremios, entre otros, y por lo tanto se constituye en una política de Estado. La Política se enmarca en el Plan Nacional de Desarrollo y se refuerza por los compromisos adquiridos en la "Cumbre Mundial sobre la Alimentación: cinco años después (junio de 2002)", la cual ratifica los compromisos de la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).

El presente Proyecto busca "Reducir la deserción y mejorar la Situación Alimentaria y Nutricional de la población matriculada de preescolar, primaria y secundaria, debido a que en este periodo se presentan el mayor desarrollo cerebral, hecho que está directamente relacionado con la nutrición, la salud, la protección y la calidad de las interacciones humanas que reciba el niño. Por todas estas razones, es necesario asumir el compromiso social que de la máxima prioridad a la población menor de cinco años por presentar más riesgo a los problemas de malnutrición.

La Constitución Política Colombiana de 1991 consagra en su artículo 44 los derechos de los niños de nuestro país: "la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física y moral, secuestro, venta, abuso sexual y explotación laboral o económica. La familia, la sociedad y el estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos".



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

Casi todos los estudios de nutrición realizados en niños de edad escolar se basan fundamentalmente en la apreciación del crecimiento corporal, mediante mediciones antropométricas (por lo general peso y talla), que, al ser comparadas con curvas estándar o poblaciones de referencia, permite establecer con bastante aproximación si existe un crecimiento físico normal, o por el contrario, un retardo o una aceleración en la velocidad del crecimiento.

PROBLEMÁTICA ACTUAL.

Aumento de la tasa de deserción escolar y disminución de la cobertura neta en educación en el Departamento de Córdoba a causa de una ausencia de aplicación efectiva de estrategias de acceso y permanencia de la población escolar en las instituciones educativas de carácter público. La secretaria de Educación tiene como misión fundamental garantizar con eficiencia, calidad y cobertura, la prestación del servicio público educativo a todos los niveles, apoyando las actividades del Proceso de permanencia en los establecimientos educativos y evitar la deserción escolar y así garantizar el derecho a la educación y así abarcar el máximo porcentaje de la población estudiantil, brindando así una mejor cobertura en nuestro departamento. De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2011, la tasa de deserción intra – anual en Colombia pasó del 8% al 4,53%. No obstante, esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables. Por ejemplo, en 2011 la tasa de deserción de Bogotá fue de 3,95%, mientras que en algunos departamentos la cifra superó el 10% (Guainía, Vichada). De otra parte, de acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción 2002 - 2011 aplicada por el MEN, cerca del 22% de los estudiantes de instituciones y sedes educativas oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. El 20,8% y el 15,8% de los estudiantes del área rural y urbana respectivamente, manifiesta que la falta de apoyo en alimentación escolar es un factor que incide en la deserción. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición. En este contexto, es de suma importancia resaltar la oportunidad que representa la ingesta para combatir el hambre a corto plazo, puesto que ésta se manifiesta en distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad e inactividad. Existen estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de las niñas y niños al compensar los efectos mencionados, siendo más efectiva en aquellos que ya están desnutridos. En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar se ha comprobado que éstos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones.

CAUSAS DIRECTAS.

Altos índices de pobreza, desplazamiento, violencia y desnutrición en la población estudiantil de grado 0 a 11 en el departamento de Córdoba.

CAUSAS INDIRECTAS

1. Insuficiente infraestructura en óptimas condiciones para el desarrollo de las clases y la entrega de los alimentos.
2. Poca atención de los entes municipales en la temática de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
3. Deficiente gestión de las secretarías de educación municipales
4. Para suplir las necesidades de los educandos en edad escolar.
5. Deficiencia en la puesta en marcha y desconocimiento de las leyes que cobijan a la población infantil en edad escolar.

EFFECTOS DIRECTOS

Bajo rendimiento académico.

Incremento de los índices de necesidades básicas insatisfechas.

EFFECTOS INDIRECTOS

6. Aumento de la pobreza extrema.
7. Alta vulnerabilidad a la desconcentración de los educandos.
8. Vulnerabilidad media del maltrato infantil.
9. Alto grado de analfabetismo.
10. Aumento de la violencia intrafamiliar.
11. Promedio de años cursados bajo en niños en edad escolar.
12. Incremento de los índices de natalidad en población infantil.
13. Porcentaje alto de planteles educativos en la categoría muy baja dentro de las pruebas ICFES y saber.
14. Aumento en la inseguridad social.
15. Aumento en la tasa de empleo infantil.

Colombia, tiene una población de 46 millones de habitantes, la situación social y económica es cada vez más precaria, la brecha extensa entre ricos y pobres genera inequidad e inestabilidad social, se representa en violencia, hambre, pobreza, marginalidad, desplazamiento, entre otros.

Dentro de la organización interna de la Alcaldía de MONTELIBANO se encuentra la

Secretaría de Educación, a través de ésta se coordina, revisa, viabilizan y se supervisan los procesos relacionados con la prestación del servicio de Alimentación Escolar, con este programa se le brinda al estudiante un refuerzo nutricional consistente en almuerzo y desayuno con un menú balanceado, de acuerdo con los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE). La secretaria de Educación es la dependencia encargada de trazar las políticas en materia de Educación, liderando la prestación del servicio educativo garantizando el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en las instituciones educativas. El programa de Alimentación Escolar se constituye en una estrategia para brindar una adecuada nutrición, mejorando el desarrollo físico y las habilidades de los estudiantes, su rendimiento y aprendizaje escolar, mejorando la calidad de la Educación y por ende la calidad de vida de los niños, niñas y jóvenes y de su entorno familiar.

El PAE tiene como objetivo contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, que están registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento, es un programa de asistencia social alimentaria en el que deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y educación a nivel local, así de las comunidades en el ejercicio del control social.



Fuente: <http://www.mineducacion.gov.co/1621/w3-article-349942.html#>

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar - se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza, Adicionalmente, dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el PAE es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el país, y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje.

Conforme a lo establecido en el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, (...) El PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los

recursos de las diferentes fuentes que concurren en el financiamiento del Programa.

Debe tenerse presente que los recursos nación no constituyen la única fuente de financiación del PAE, por lo tanto es deber de las Entidades Territoriales, adelantar las gestiones necesarias para constituir una bolsa de recursos que les permita cofinanciar la operación del programa. Lo anterior, en concordancia con las competencias atribuidas en el numeral 17 artículo 76, de la Ley 715 de 2001, así como lo dispuesto en la Ley de modernización de municipios en el numeral 20 del artículo 6 que establece: "Ejecutar el Programas de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias". En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación." Las entidades territoriales podrán ampliar cupos y/o cualificar la complementación con recursos diferentes a las asignaciones del SGP.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica; la ejecución de programas, proyectos y acciones inter e intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas; la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; la creación de condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo (objetivo sustancial del PAE). (Lineamientos Técnicos administrativos y estándares del Programa de alimentación Escolar PAE).

En la Ley 1450 de 2011, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014, se establece que el Programa de alimentación Escolar (PAE), pase de ser administrado por el Instituto colombiano de Bienestar familiar al Ministerio de Educación Nacional y al nivel territorial, la dependencia encargada es la Secretaría de Educación Departamental. Para determinar el presupuesto oficial se tomo como precio de referencia el determinado en el convenio suscrito con el MEN y la distribución del valor se realizará conforme al lineamiento técnico administrativo del programa. La Encuesta Nacional de Situación Nutricional en Colombia (ENSIN) 2010, destaca que en el departamento de Córdoba, los problemas más importantes en los diferentes grupos poblacionales son: desnutrición, exceso de peso, retraso de crecimiento (en niños y niñas de 0 a 4 años), deficiencia de vitamina A (en población de 1 a 4 años), anemia por deficiencia de hierro (en poblaciones de 6 meses a 5 años, de 5 a 12 años y en jóvenes de 13 a 17años). Lo anterior se evidencia en términos de porcentaje así: exceso de peso 5,3%, retraso en talla 15,7%, desnutrición crónica 16,4%, desnutrición Global 4,3%, deficiencia de Vitamina A 33,9%, anemia por deficiencia de Hierro 18,1%, 14,4% y 15,3%; éstas son cifras elevadas con relación a la media nacional, algo preocupante y que requiere de medidas de choque transversales entre las diferentes instituciones y de alianzas entre la empresa privada, las organizaciones sin ánimo de lucro y el Departamento. Otro aspecto importante y que contribuye a que el problema de la nutrición en Córdoba se incremente, corresponde a las condiciones de pobreza de la

población, debido al desplazamiento, la violencia, el conflicto, la falta de oportunidad para el trabajo, el analfabetismo, la baja cobertura de agua potable, la no universalización de la salud y la falta de infraestructura vial; lo que, según la ENSIN, ubica al Departamento como uno de los que tiene mayor índice de hogares con inseguridad alimentaria.

De acuerdo con el PNUD 2012, la población bajo la línea de pobreza en el departamento de Córdoba en 2011 fue del

61.5 %, mientras que la población bajo la línea de indigencia para dicho año fue del 27%, esto representa las precarias condiciones de vida de la población del departamento, que padece problemas de hambre, por lo que el departamento de Córdoba requiere plantear como prioridad en su agenda social, el desarrollo de soluciones que ayuden a mitigar la pobreza, en especial la extrema y por consiguiente a disminuir los problemas de hambre e inseguridad alimentarios. Esta situación, plantea la necesidad de trabajar en la promoción y apoyo de las capacidades y competencias laborales de la población, y en el mejoramiento de las condiciones mínimas de supervivencia y de desarrollo local. Para el caso de Córdoba el porcentaje de personas con NBI es del 59.1%. De los 30 municipios, sólo dos Montería y Montelíbano registran NBI inferiores al 50%, mientras que los municipios de Canalete, Los Córdoba, Puerto Escondido y Tuchín, registran NBI muy altos. Históricamente los procesos de contratación del PAE, tanto centralizados como descentralizados, es decir, realizados por el MEN para las ETC y los realizados por las ETC, en su mayoría, se realizan a través de convenios con fundaciones y a través de contratación directa. Esto ha limitado la competencia, disminuido la calidad de los alimentos y el servicio, ha generado la ausencia de criterios equiparables y dificultado el seguimiento a la ejecución de los contratos. De otra parte, se identificó que en algunos casos las ETCs del orden departamental y las del orden municipal, de un mismo departamento, aúnan esfuerzos en recursos para hacer una compra agregada, mientras que en otros casos realizan procesos separados. Esto deriva en ineficiencias administrativas y económicas.

De otra parte, se identifica que los procesos de selección para el PAE se realizan por menús preparados, donde las ETC especifican el menú que requieren, el ciclo y los Proponentes ofertan los alimentos con los cuales conformarán el menú completo. Esto ha hecho que los actores más grandes del sector alimentación, que puede que se especialicen en sólo uno de los alimentos que conforman el menú, no participen en los procesos de licitación. Esto puede tener impactos en la competencia, los precios y el resultado final derivado del proceso de licitación.

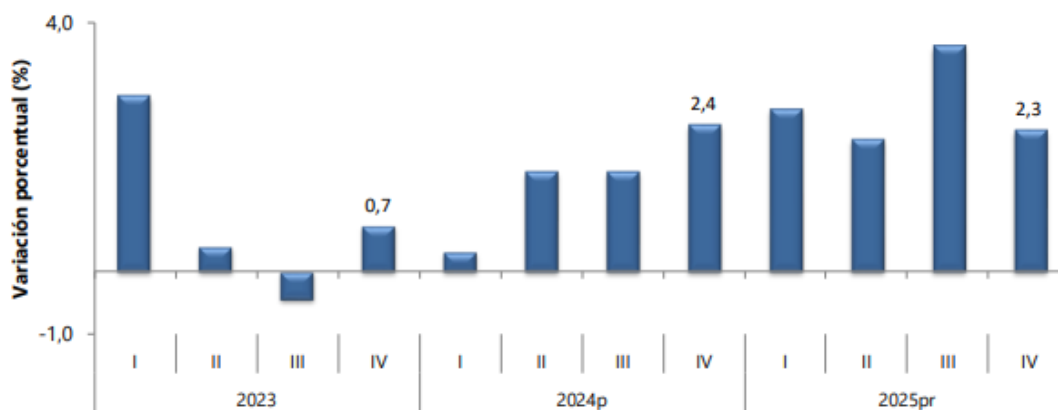
Los LTA del PAE definidos por el MEN establecen que las ETC deben seleccionar las Instituciones Educativas y la población que asiste a estas que debe ser beneficiada con el PAE. Esta selección atiende a los siguientes criterios que deben ser priorizados en el orden: (a) Instituciones Educativas del área rural; (b) Instituciones Educativas en área urbana a las cuales asisten niños, niñas y adolescentes pertenecientes a las comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, ROM/gitanos, palenqueros); (c) Instituciones Educativas en área urbana a las cuales asisten niños, niñas y adolescentes víctimas del conflicto armado; y (d) Instituciones Educativas en área urbana con concentración de población con puntaje SISBEN 48, 49 para Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla, Cartagena, Cúcuta, Bucaramanga, Ibagué, Pereira, Villavicencio, Pasto, Montería, Manizales y Santa Marta (no incluye áreas

metropolitanas) y 45, 34 para las demás ciudades del país.

1. ECONÓMICO:

IV trimestre 2025 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen¹
2023-I / 2025^{pr}-IV



Fuente: DANE, PIB_T

¹Serie encadenadas de volumen con año de referencia 2015

P^{pr}preliminar

P^pprovisional

Agricultura , ganadería, caza, silvicultura y pesca

Para el año 2025pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 3,1%, respecto al año 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 2):

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 2,1%.
- Cultivo permanente de café decrece 2,2%.
- Ganadería crece 8,0%.
- Silvicultura y extracción de madera crece 2,9%.
- Pesca y acuicultura crece 11,2%

En el cuarto trimestre de 2025pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece 0,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 2):

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 2,5%.

- Cultivo permanente de café decrece 22,1%.
- Ganadería crece 7,2%.
- Silvicultura y extracción de madera decrece 0,02%
- Pesca y acuicultura decrece 11,4%

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece en 2,6%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 1,0%.
- Cultivo permanente de café decrece 22,2%.
- Ganadería crece 1,4%.
- Silvicultura y extracción de madera decrece 0,4%.
- Pesca y acuicultura decrece 19,1%.

Tabla 2. Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca
Tasas de crecimiento en volumen¹
Cuarto trimestre 2025^{pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025 ^{pr} / 2024 ^p	2025 ^{pr} -IV / 2024 ^p -IV	2025 ^{pr} -IV / 2025 ^{pr} -III
Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes ²	2,1	2,5	1,0
Cultivo permanente de café	-2,2	-22,1	-22,2
Ganadería	8,0	7,2	1,4
Silvicultura y extracción de madera	2,9	-0,02	-0,4
Pesca y acuicultura	11,2	-11,4	-19,1
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3,1	-0,4	-2,6

Fuente: DANE, PIB_T

Industrias manufactureras

Para el año 2025pr, el valor agregado de explotación de las industrias manufactureras crece 1,9%, respecto al año 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 3,2%.

- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 5,9%.
- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 1,4%.
- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 1,6%.
- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo decrece 3,5%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 6,3%

En el cuarto trimestre de 2025pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 1,0% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 0,6%.
- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 4,1%.
- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 2,8%.
- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 2,8%.



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo decrece 4,9%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crece 5,7%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las industrias manufactureras decrece en 1,6%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco decrece 1,4%.
- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 1,7%.
- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 1,9%.
- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos decrece 1,3%.
- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo decrece 1,1%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras decrece 2,1%.

Exportaciones

En el tercer trimestre de 2022pr, las exportaciones crecen 14,5% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2021pr . Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, las exportaciones decrecen en 1,8%, respecto al trimestre inmediatamente anterior (ver tabla 17).

Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen¹
Cuarto trimestre 2025^{pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025 ^{pr} / 2024 ^p	2025 ^{pr} -IV / 2024 ^p -IV	2025 ^{pr} -IV / 2025 ^{pr} -III
Elaboración de productos alimenticios ²	3,2	0,6	-1,4
Fabricación de productos textiles ³	5,9	4,1	-1,7
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles ⁴	-1,4	-2,8	-1,9
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles ⁵	1,6	2,8	-1,3
Fabricación de productos metalúrgicos básicos ⁶	-3,5	-4,9	-1,1
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	6,3	5,7	-2,1
Industrias manufactureras	1,9	1,0	-1,6

Fuente: DANE, PIB_T

Importaciones

Para el año 2025pr, las importaciones crecen 8,4%, respecto al año 2024p . En el cuarto trimestre de 2025pr, las importaciones crecen 1,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024p . Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, las importaciones decrecen 4,5%, respecto al trimestre inmediatamente anterior

Tabla 18. Importaciones
Tasas de crecimiento en volumen¹
Cuarto trimestre 2025^{pr}

Componente del gasto	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025 ^{pr} / 2024 ^p	2025 ^{pr} -IV / 2024 ^p -IV	2025 ^{pr} -IV / 2025 ^{pr} -III
Importaciones	8,4	1,4	-4,5

Fuente: DANE, PIB_T



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

Anexo C. Detalle de la producción de los principales productos de la actividad agrícola
Cuarto trimestre 2025^{Pr}

Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes ¹	Tasa de
	crecimiento anual
	en constantes (%)
	2025 ^{Pr} -IV /
	2024 ^P -IV
Arroz	-8,5
Leguminosas frescas o secas	29,8
Café pergamino	-25,0
Otras frutas	9,1
Frutas cítricas	-2,7
Granos de cacao	-15,4
Nuez y fruto de palma	13,8
Caña de azúcar	-5,5
Caña panelera	-1,9
Flores (rosas, claveles y pompones)	3,9

Fuente: DANE, PIB_T

Anexo D. Detalle de la dinámica de producción de la actividad pecuaria
Cuarto trimestre 2025^{Pr}

Productos de la actividad pecuaria	Tasa de
	crecimiento anual
	en constantes (%)
	2025 ^{Pr} -IV /
	2024 ^P -IV
Ganado bovino	1,1
Leche cruda	5,2
Pollos, gallinas y otras aves de corral	10,7
Huevos de gallina o de otras aves, con cáscara, frescos.	6,2
Ganado porcino	13,5

Fuente: DANE, PIB_T

Precio histórico del Salario Mínimo

AÑO	SALARIO MÍNIMO
2026	\$1.750.905
2025	\$ 1.425.300
2024	\$ 1.300.000
2023	\$ 1.160.000
2022	\$ 1.000.000
2021	\$ 908.526
2020	\$ 877.803
2019	\$ 828.116
2018	\$ 781.242
2017	\$ 737.717
2016	\$ 689.455
2015	\$ 644.350

Fuente: <https://www.salariominimocolombia.net/historico/>

PIB desde el enfoque de la producción

El Producto Interno Bruto crece 2,6% en el año 2025pr respecto al año 2024p (ver tabla 1); las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,6% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,5% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,9% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2024p (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,5% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,6%.

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 1,6%.

- Explotación de minas y canteras crece 1,2%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen¹
Cuarto trimestre 2025^{PR}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025 ^{PR} / 2024 ^P	2025 ^{PR} -IV / 2024 ^P -IV	2025 ^{PR} -IV / 2025 ^{PR} -III
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3,1	-0,4	-2,6
Explotación de minas y canteras	-6,2	-2,9	1,2
Industrias manufactureras	1,9	1,0	-1,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado ²	1,1	2,9	0,8
Construcción	-2,8	-2,6	-1,5
Comercio al por mayor y al por menor ³	4,6	3,4	1,6
Información y comunicaciones	1,0	-1,2	-2,0
Actividades financieras y de seguros	2,8	0,7	-2,4
Actividades inmobiliarias	2,0	1,9	0,4
Actividades profesionales, científicas y técnicas ⁴	1,3	1,5	0,4
Administración pública, defensa, educación y salud ⁵	4,5	4,8	0,2
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios ⁶	9,9	11,5	4,6
Valor agregado bruto	2,7	2,3	-0,1
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,5	2,5	0,6
Producto Interno Bruto	2,6	2,3	0,1

Fuente: DANE, PIB_T

Comercio al por mayor y al por menor

Para el año 2025pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 4,6%, respecto al año 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 7,5%.
- Transporte y almacenamiento crece 2,2%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 0,5%.

En el cuarto trimestre de 2025pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 3,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 7,0%.
- Transporte y almacenamiento decrece 1,7%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 0,1%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 1,6%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,9%.
- Transporte y almacenamiento decrece 2,3%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 2,2%

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor¹
Tasas de crecimiento en volumen²
Cuarto trimestre 2025^{pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025 ^{pr} / 2024 ^p	2025 ^{pr} -IV / 2024 ^p -IV	2025 ^{pr} -IV / 2025 ^{pr} -III
Comercio al por mayor y al por menor ³	7,5	7,0	0,9
Transporte y almacenamiento	2,2	-1,7	-2,3
Alojamiento y servicios de comida	0,5	0,1	2,2
Comercio al por mayor y al por menor¹	4,6	3,4	1,6

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades profesionales, científicas y técnicas

Para el año 2025pr, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 1,3%, respecto al año 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 11):

- Actividades profesionales, científicas y técnicas crece 1,1%.
- Actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 1,6%.

En el cuarto trimestre de 2025pr, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 1,5% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 11):

- Actividades profesionales, científicas y técnicas crece 1,3%.
- Actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 1,6%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo crece en 0,4%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades profesionales, científicas y técnicas crece 0,1%.
- Actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 0,7%.

Tabla 11. Actividades profesionales, científicas y técnicas¹
Tasas de crecimiento en volumen²
Cuarto trimestre 2025^{pr}

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025 ^{pr} / 2024 ^p	2025 ^{pr} -IV / 2024 ^p -IV	2025 ^{pr} -IV / 2025 ^{pr} -III
Actividades profesionales, científicas y técnicas	1,1	1,3	0,1
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	1,6	1,6	0,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas¹	1,3	1,5	0,4

Fuente: DANE, PIB_T

En el mes de febrero de 2026, el IPC registró una variación de 1,08% en comparación con enero de 2026, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,08%): Educación (5,64%), Restaurantes y hoteles (1,38%), Alimentos y bebidas no alcohólicas



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

(1,30%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,23%) y por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (1,14%). Por debajo se ubicaron: Transporte (1,07%), Bienes y servicios diversos (1,02%), Salud (0,94%), Prendas de vestir y calzado (0,70%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,45%), Recreación y cultura (0,08%) y por último, Información y comunicación (0,01%).

**Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Febrero 2025 - 2026**

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2025	2026	
			Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	5,57	0,22	5,64	0,23
Restaurantes y hoteles	9,43	0,82	0,09	1,38	0,16
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,60	0,11	1,30	0,24
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,65	0,03	1,23	0,05
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,97	0,02	1,14	0,02
TOTAL	100,00	1,14	1,14	1,08	1,08
Transporte	12,93	1,57	0,21	1,07	0,15
Bienes y servicios diversos	5,36	0,81	0,04	1,02	0,05
Salud	1,71	0,54	0,01	0,94	0,02
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,54	0,02	0,70	0,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	1,16	0,36	0,45	0,14
Recreación y cultura	3,79	0,93	0,03	0,08	0,00
Información y comunicación	4,33	-0,02	0,00	0,01	0,00

Fuente: DANE, IPC

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,08%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Educación, Restaurantes y hoteles, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 0,92 puntos porcentuales a la variación total.

2. Técnico

Las especificaciones requeridas para el presente proceso de contratación se detallan en el estudio previo.

3. Regulatorio. (Marco Normativo y Legal)

La normatividad aplicable para proyectos de PAE es la siguiente:

1. Ley 09 de 1979
2. Artículo 9 de la Ley 715 de 2001
3. Decreto 1860 de 1994
4. Decreto 3075 de 1997, Decreto 539 de 2014 y Decreto 590 de 2014.
5. La Constitución Nacional: Establece que la educación es un derecho fundamental de

la persona y un servicio público que tiene una función social, tendiente a la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, con la cual se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores de la cultura para lograr una formación integral, donde se forme en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia.

6. Ley 115 de 1994: Ley, general de educación, en su artículo 4º, asigna la responsabilidad de velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo a la sociedad y a la familia". La nación y las entidades territoriales deben garantizar su cubrimiento.

7. Decreto 1852 de 2015: Regula el Programa de Alimentación Escolar –PAE, a cargo de los Entes Territoriales.

8. Resolución 16432: Del02 de octubre de 2.015, por medio del cual se expiden los lineamientos técnicos-Administrativos, los estándares y las condiciones del Programa de Alimentación Escolar-PAE-.

9. Resolución 0007 del 16 Abril de 2020: Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19.

10. Circular No 3 de 2020: Seguimiento y control de la operación del Programa de Alimentación Escolar durante el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en el marco de la Resolución 006 de 2020.

11. Circular No 2 de 2020: Aclaración del procedimiento establecido para el inicio de operación del PAE en emergencia establecido en la circular 0006 de 2020.

12. Decreto 287 de 2026 y Decreto 0997 del 4 de agosto de 2026.

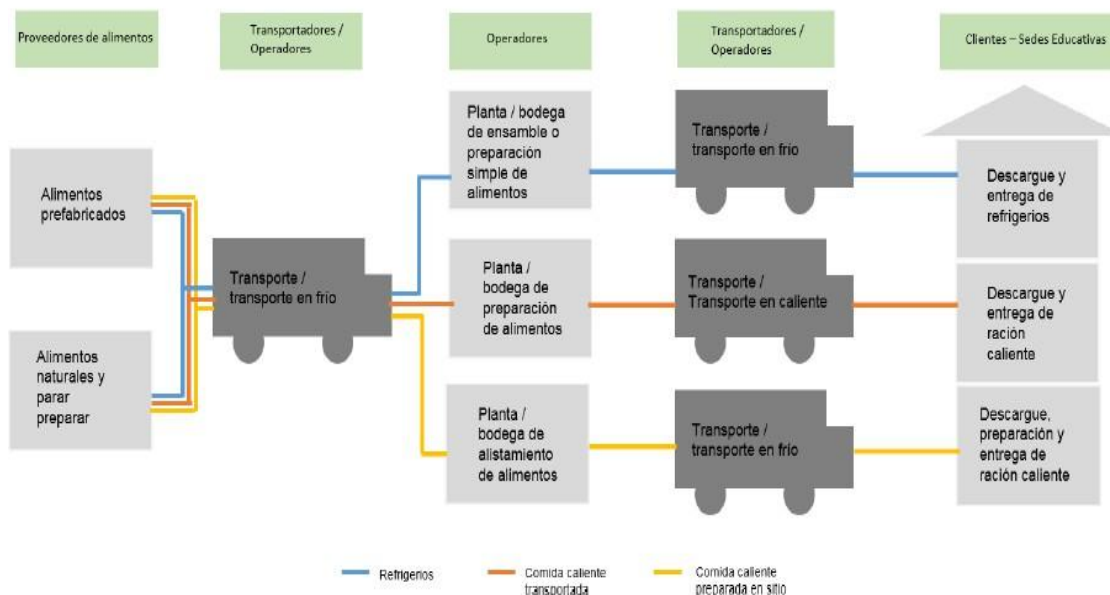
B. ESTUDIO DE LA OFERTA

1. CADENA DE SUMINISTRO.

El PAE puede ser atendido a través de diferentes modalidades de suministro de acuerdo con las condiciones de infraestructura que tienen los Establecimientos Educativos Oficiales y el presupuesto disponible para financiar el programa. Entre las modalidades de suministro que ofrecen los proveedores de alimentación institucional se destacan: (i) ensamble y distribución de refrigerios, paquetes de alimentos en frío o a temperatura ambiente, (ii) preparación de alimentos en planta o bodega y distribución de estos alimentos calientes, y (iii) preparación de alimentos calientes en el sitio en el que serán consumidos (preparación en sitio).

El siguiente gráfico muestra la cadena de suministro que surten las tres modalidades y los actores que hacen parte del proceso.

Ilustración 1 Cadena de suministro PAE



Fuente: Colombia Compra Eficiente

2. Identificación de proveedores.

Actualmente los Proveedores que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Córdoba y específicamente el municipio de MONTELIBANO difieren sustancialmente entre sí, los Proveedores van desde organizaciones sin ánimo de lucro, empresas nacionales, pequeñas, medianas y cooperativas.

Actualmente no se evidencia la participación regular de empresas reconocidas a nivel nacional por prestar servicios de alimentación; así como de empresas multinacionales que actualmente presentan este servicio de alimentación institucional en distintos sectores en el país.

La Alcaldía de MONTELIBANO revisó la base de datos del SECOP para identificar y clasificar los principales proveedores del Programa de Alimentación Escolar que han operado el programa en el Departamento de Córdoba.

Nombre o Razón Social del Contratista	FUNDACION UN AMIGO MAS
Identificación del Contratista	Nit de Persona Jurídica No. 900615378
País y Departamento/Provincia de ubicación del Contratista	Colombia : Córdoba
Nombre del Representante Legal del Contratista	JOSE LUIS PADILLA PEÑA
Identificación del Representante Legal	Cédula de Ciudadanía No. 6675567
Nombre o Razón Social del Contratista	FUNDACION PARA LA INNOVACION SOCIAL HACIA EL DESARROLLO FISDESA
Identificación del Contratista	Nit de Persona Jurídica No. 900654506
País y Departamento/Provincia de ubicación del Contratista	Colombia : Córdoba
Nombre del Representante Legal del Contratista	JORGE DAVID ANAYA ANAYA
Identificación del Representante Legal	Cédula de Ciudadanía No. 70075254

En base a Colombia Compra Eficiente que revisó la base de datos del SIREM 2015 para identificar y clasificar los principales proveedores de refrigerios y servicios de alimentación según sus ingresos operacionales, se encuentran los siguientes proveedores.

Proveedores de refrigerios y servicios de alimentos según ingresos operacionales

NIT	Empresa	Sector	CIU v 3	Ciudad	Ingresos Operacionales
890938952	Salamanca Alimentación Industrial S.A.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5621	Barranquilla	\$ 69.086.444.000
808001297	Servihoteles S.A.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5629	Bogotá D.C.	\$ 64.193.020.000
830007430	Servicial S.A.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5629	Bogotá D.C.	\$ 47.570.384.000
830091382	Health Food S.A.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5613	Bogotá D.C.	\$ 37.023.872.000
800079603	Servicios de alimentación la vianda S.A.	elaboración de productos alimenticios	c1084	Barranquilla	\$ 35.199.259.000
802011123	Estrada Navarro S.A.S.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5629	Barranquilla	\$ 32.747.999.000
860001847	La Campiña S.A.S.	elaboración de productos alimenticios	c1089	Bogotá D.C.	\$ 31.202.268.000
900096912	Durangar Ltda servicios integrales	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5629	Yopal	\$ 27.576.705.000
800179336	Inversiones ibero caribe S.A.S.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5612	Bogotá D.C.	\$ 26.852.352.000
860513247	Industrial hotelera y alimentos S.A.S	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5612	Bogotá D.C.	\$ 24.962.356.000
830012863	Goddard catering group Bogotá Ltda	elaboración de productos alimenticios	c1089	Bogotá D.C.	\$ 23.404.812.000
844000282	Falck Services Ltda	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5621	Yopal	\$ 22.869.106.000
830023946	Alimentos Spreess Ltda	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5629	Bogotá D.C.	\$ 19.283.885.000
830010438	Servicios alimenticios aldimark S.A.S.	Actividades de servicios de comidas y bebidas	i5611	Bogotá D.C.	\$ 17.821.412.000

3. Análisis de costos y precios.

Para los efectos pertinentes, la entidad realizó las diferentes cotizaciones con empresas dedicadas al suministro de los elementos establecidos en las especificaciones técnicas y en el presupuesto, para establecer los valores de referencia de precios unitarios.

4. Indicadores Financieros y de Capacidad Organizacional.

Indicadores Financieros.

Los indicadores financieros son herramientas que se diseñan utilizando la información financiera de la empresa, y son necesarias para medir la estabilidad, la capacidad de endeudamiento, la capacidad de generar liquidez, los rendimientos y las utilidades de la entidad, a través de la interpretación de las cifras, de los resultados y de la información en general. Los indicadores financieros permiten el análisis de la realidad financiera, de manera individual, y facilitan la comparación de esta con la competencia y con la entidad u organización que lidera el mercado. Recuperado en: <https://actualicese.com/2015/02/26/definicion-de-indicadores-financieros/>



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

La Alcaldía de MONTELIBANO para el análisis de los indicadores financieros y organizacionales contenidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015, tomó como base la información financiera de varias empresas clasificadas en los códigos CIIU 5629 - Actividades de otros servicios de comidas y CIIU 1081 - Elaboración de productos de panadería. Las empresas que se van a evidenciar en el análisis provienen de la Superintendencia de Sociedades. El número de datos que compone la muestra incide significativamente en la calidad del análisis de la información, regularmente, entre más información puede recoger la Entidad Estatal, mayor es la confianza en las conclusiones del análisis pues la muestra comprende una mejor representación del comportamiento de la variable objeto de estudio. Para el presente estudio se determinó una muestra de 56 empresas.

#	NIT	RAZÓN SOCIAL DE LA SOCIEDAD	CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFORME VERSIÓN 4 A.C	ACTIVOS CORRIENTES TOTALES	TOTAL DE ACTIVOS	PASIVOS CORRIENTES TOTALES	TOTAL PASIVOS	PATRIMONIO TOTAL	GANANCIA (PÉRDIDA) POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN	COSTOS FINANCIEROS
1	800119647	PETROCASINOS SA	I5629	21429316	52184218	5526227	22312411	29781818	2311251	272647
2	830042212	PROALIMENTOS LIBER SAS EN REORGANIZACION	I5629	42966728	157528131	11518682	74822488	82715543	8274389	4971649
3	830086392	SERVINUTRIR SAS	I5629	5179114	11585482	1431971	3333659	7251823	888421	71782
4	900454188	SOTAVENTO GROUP SAS	I5629	7199712	8113738	633938	679685	7324153	1678191	67739
5	900457695	COSECHARTE S.A.S.	I5629	11617347	11242591	2556861	2556861	8685729	2439111	57632
6	900735609	ALSERVIR S.A.S	I5629	2556795	3449619	1357141	1683725	1765884	734241	124935
7	901165895	DNP SERVICIOS SAS	I5629	15922934	16311712	5228112	5644147	11666565	2816512	777816
8	830053360	ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	I5629	43125951	43729541	7625693	17317214	26412337	13579153	828891
9	830002366	BIMBO DE COLOMBIA S A	C1081	138472989	682685561	171219657	335918639	346776921	22171541	11518576
10	860003831	PRODUCTOS RAMO SA	C1081	92698482	398899718	117675979	221639545	178261173	18231819	9791457
11	816006016	COMESTIBLES INTEGRALES SAS	C1081	16898616	51572584	11751271	44496571	1716113	4915275	2537851
12	817000705	COLOMBINA DEL CAUCA S.A.	C1081	98224182	252162651	71319876	132675122	119387628	43967536	2517321
13	890935900	TOSTADITOS SUSANITA SA	C1081	15652283	21864594	6189181	8131179	12734415	3971219	421616
14	800229063	PRODUCTOS EL CARIBE SA	C1081	1994111	4989111	2579111	4316111	683111	268111	337111
15	811004550	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA FINCA S.A.S EN REORGANIZACION	C1081	6292482	14621688	11766565	11766565	2854123	1449516	1171516
16	830035858	PASTELERIA SANTANDER LTDA	C1081	997199	2961377	318563	318563	2642814	569115	16131
17	900121964	LOS HORNITOS PASTELERIA Y PANADERIA SAS	C1081	5164749	24319111	4743256	11758591	12551419	3174133	869511
18	900080654	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LAS CASERITAS SA	C1081	11281244	15553696	3139372	6161194	9493512	1769672	1161531
19	900421471	PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA SAS	C1081	3782849	7164485	2952371	4144793	3119692	2187838	393227
20	900447456	JAMDAC SAS	C1081	831947	1981511	939115	939115	1142495	41841	55615
21	900739282	PASTELERIA GIOCONDA SAS	C1081	1183518	1164444	217979	769678	394766	47181	12521
22	800004228	SARY S A S	C1081	11846996	18116443	3557757	8583979	9522464	3597188	1221113
23	800097884	NICOLUKAS SA	C1081	834331	7464794	1571381	4646184	2818611	751432	743178
24	800068799	AGRICOLA ACEVEDO SAS	C1081	1444268	6487233	218298	398298	6188935	168482	5975
25	800074176	QUIMICAPAN LIMITADA	C1081	1751112	4128996	1219538	2315775	1713221	473455	185854
26	800172151	TECNIPAN LTDA	C1081	3141263	7772521	1536887	1751227	6122294	139134	115462
27	800242722	JMC Y ASOCIADOS S.A.	C1081	1251999	5494263	1559371	3157166	2337197	364221	317485
28	805029104	LIDERPAN S.A. EN REORGANIZACION	C1081	2313799	7121344	2573496	4595277	2426167	783177	23811
29	811009359	DYVAL S.A	C1081	5612279	9162518	4384391	6191589	3171929	211759	418161
30	811013096	TORTAS Y BIZCOCHOS EL GORDO ALONSO LTDA	C1081	4546569	11711251	6428815	9951254	759996	487163	821669
31	811017920	INDUSTRIA DE Galletas GRECO	C1081	15891312	25295843	6252971	15549219	9746624	2924186	919815
32	830011745	CEREALES EL LIDER Y CIA SCA	C1081	9748816	11195173	716627	7313511	2891562	771985	191689
33	830051928	DON MAIZ S.A.	C1081	21854985	37829914	7155152	28272191	9557724	2877354	1211141
34	830085241	COMPANIA ALIMENTICIA S.A.S. EN REORGANIZACION	C1081	8423639	19325231	1219148	12371487	6954744	611781	475727
35	830091820	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EL SANDUCHON	C1081	1211118	6481375	1118119	1444252	5137123	163943	54263
36	830097936	INDUSTRIAS J MONTES LTDA	C1081	2529145	7717962	3567776	3874131	3833831	1455181	481263
37	860000258	COMPANIA MANUFACTURERA DE PAN COMAPAN S A	C1081	24636175	75114391	19722266	41218357	34896133	6416616	2527113



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

38	860504410	INDUSTRIA COMERCIAL DE ALIMENTOS NUTRIX S.A.S.	C1081	911557	2197233	1715972	1715972	491261	287121	21218
39	890204128	INVERSIONES NEVADA LTDA	C1081	1151549	1629952	372356	684317	945645	42769	22531
40	890316759	GALLERIA Y PANIFICADORA MAMI S.A.	C1081	5964366	16374781	2988565	4575384	11799397	377158	85941
41	890942360	TORTAS Y TORTAS S.A	C1081	984271	1485365	1596391	3352955	-1867591	735889	76811
42	890807115	PANADERIA LA VICTORIA S.A.	C1081	3111117	19941174	3369759	5733486	14216588	126418	212137
43	892301629	SERVIPAN SA	C1081	6888371	16585815	6875969	12943285	3642521	3191476	2237218
44	900105537	MADAMIA LIMITADA	C1081	254411	1989913	451283	959512	1131411	211557	133114
45	900116408	PLATA ARGUELLO Y CIA SCA	C1081	1611281	4196159	986644	2738575	1457584	615643	194869
46	900188684	ACHIRAS DEL HUILA LTDA	C1081	1123887	2351773	675713	1495165	856718	511836	347982
47	900380783	NATURAL FOOD SAS	C1081	1244979	9619174	2316936	6276167	3343117	518762	341151
48	900569696	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS 3111 S.A.S	C1081	5997529	6439436	4998146	5417117	1122329	288941	121875
49	900579928	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ S.A.S.	C1081	2168519	4986444	1552385	3115155	1871289	1395165	511991
50	900599093	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ORNELO SAS	C1081	411489	2188971	1116517	1751951	438119	74155	115115
51	900781464	PANIFICADORA LA BAGUETTE SAS	C1081	1189812	6563633	1236135	5183431	1481213	1332141	1139831
52	900870468	GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	C1081	3125625	4429643	998351	1658671	2771972	865521	81976
53	900332528	PRODUCTO DE MAIZ DOÑA ALEJAS SAS	C1081	1411211	4142189	858916	2251143	1891146	1499174	831483
54	830506392	MORANGO SAS	C1081	2648699	21957675	3188718	17871794	4185881	519888	289459
55	860534221	PAN PA YA LTDA	C1081	8249758	29985158	14717173	23135618	6949441	1383971	1251319
56	900027991	TRIGUS SA	C1081	3769136	11473411	2199424	3785284	6688116	431134	161116

La Alcaldía de MONTELIBANO utilizó medidas de dispersión como la desviación estándar en conjunto con la media aritmética o promedio para caracterizar las variables financieras, para definir los indicadores numéricos de capacidad financiera y organizacional. Se estableció para todos los indicadores financieros, la utilización de la media de la muestra y la desviación estándar.

En matemáticas y estadística, la media aritmética, también llamada promedio o media, de un conjunto finito de números es el valor característico de una serie de datos cuantitativos, objeto de estudio que parte del principio de la esperanza matemática o valor esperado, se obtiene a partir de la suma de todos sus valores dividida entre el número de sumandos. Cuando el conjunto es una muestra aleatoria recibe el nombre de media muestral siendo uno de los principales estadísticos muestrales.

Dados los n números $\{x_1, x_2, \dots, x_n\}$, la **media aritmética** se define como:

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{n}$$

La desviación estándar es la medida de dispersión más común, que indica qué tan dispersos están los datos con respecto a la media. ... El símbolo σ (sigma) se utiliza frecuentemente para representar la desviación estándar de una población, mientras que s se utiliza para representar la desviación estándar de una muestra.

La fórmula para la **desviación estándar poblacional** es:

$$\sigma = \sqrt{\frac{1}{N} \sum_{i=1}^N (x_i - \mu)^2}$$

donde N es el tamaño de la población y μ es la media aritmética de la población.

Índice De Liquidez

Es el resultado de dividir el activo corriente sobre el pasivo corriente, a través de esta razón se basa en los activos y pasivos corrientes, se busca identificar la facilidad o dificultad de

una empresa para pagar sus pasivos corrientes con el producto de convertir a efectivo sus activos, también corrientes, este índice tiene su aceptabilidad en que se puedan predecir los flujos de efectivo.

Índice de Liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente, Condición: Sí el índice de liquidez (L) es

Mayor o igual ($\geq 2,30$) la propuesta se calificará HABILITADA.

**ANÁLISIS DE LA MUESTRA DE LIQUEZ
(ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE)**

RANGO		FRECUENCIA	(%)
0,37	13,98	56	100,00%
14,98	28,59	0	0,00%
29,59	43,20	0	0,00%
44,20	57,81	0	0,00%
58,81	72,42	0	0,00%
73,42	87,03	0	0,00%
88,03	101,64	0	0,00%
TOTAL			100%

Endeudamiento

Es el resultado de dividir el pasivo total en el activo total, mide la capacidad de pago que tiene una empresa para hacer frente a sus obligaciones de largo plazo, este índice se utiliza para diagnosticar sobre la estructura, cantidad y calidad de la deuda que tiene la empresa, así como comprobar hasta qué punto se obtiene el beneficio suficiente para soportar el costo financiero de la deuda.

Índice de Endeudamiento = Pasivo Total / Activo Total, El Índice de Endeudamiento deberá ser **menor o igual ($\leq 55,00 \%$)** para que su propuesta sea calificada como HABILITADA.

**ANÁLISIS DE LA MUESTRA DE ENDEUDAMIENTO
(PASIVO TOTAL/ACTIVO TOTAL)**

RANGO		FRECUENCIA	(%)
0,06	0,38	13	23,21%
0,38	0,71	30	53,57%
0,71	1,03	12	21,43%
1,03	1,35	0	0,00%
1,35	1,67	0	0,00%
1,67	2,00	0	0,00%
2,00	2,32	1	1,79%
TOTAL			100%

Razón De Cobertura De Intereses

Este indicador es el resultado de la utilidad operacional dividida por los gastos de intereses, está diseñado para relacionar los cargos financieros de una empresa con su capacidad para pagarlos o cubrirlos. Sirve como parámetro con respecto a la capacidad de la empresa para pagar sus intereses, cuanto más elevada sea la razón mayor serán las probabilidades de que la empresa pueda cubrir el pago de los intereses sin ningún problema.

Razón de Cobertura de Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, El resultado



ALCALDÍA MUNICIPAL DE MONTELÍBANO
Nit. 800096763-5

**MODALIDAD SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL.**

deberá **mayor o igual a ($\geq 2,10$)** veces para que su propuesta sea calificada como HABILITADO. Para el caso que el indicador "Razón de Cobertura de Intereses", arroje como resultado "indeterminado", será válido para la administración y por lo tanto será habilitado, siempre que la cuenta "gastos de intereses" sea valor cero (0).

**ANÁLISIS DE LA RAZON DE COBERTURA DE INTERESES
(UTILI.OPERAC/GASTOS DE INT)**

RANGO		FRECUENCIA	(%)
0,51	6,65	43	76,79%
6,65	12,79	5	8,93%
12,79	18,93	3	5,36%
18,93	25,08	1	1,79%
25,08	31,22	1	1,79%
31,22	37,36	2	3,57%
37,36	43,50	1	1,79%
TOTAL			100%

Rentabilidad Sobre Patrimonio

Este indicador es el resultado de dividir la utilidad operacional sobre el Total Patrimonio. Este Indicador expresa cuantos pesos de utilidad operacional genera la empresa por cada peso de patrimonio.

Rentabilidad sobre patrimonio: Utilidad Operacional / Patrimonio, La Rentabilidad sobre el patrimonio expresada en porcentaje, deberá ser **mayor o igual ($\geq 00,00\%$)**

**ANÁLISIS DE LA RAZON DE RENTABILIDAD DE PATRIMONIO
(UTILI. OPERAC/PATRIMONIO)**

RANGO		FRECUENCIA	(%)
-0,39	-0,20	1	1,79%
-0,20	-0,01	0	0,00%
-0,01	0,18	20	35,71%
0,18	0,37	18	32,14%
0,37	0,56	8	14,29%
0,56	0,75	6	10,71%
0,75	0,94	3	5,36%
TOTAL			100%

Rentabilidad Sobre Activos

Este indicador es el resultado de dividir la utilidad operacional en el activo total. Este Indicador mide la eficiencia en el uso de los Activos de una empresa para establecer la efectividad total de la administración y producir utilidades sobre los Activos Totales disponibles.

Rentabilidad sobre activos: Utilidad Operacional / Activo Total, La Rentabilidad sobre activos expresada en porcentaje, deberá **ser mayor o igual ($\geq 0,00\%$)**.

**ANÁLISIS DE LA RAZON DE RENTABILIDAD DEL ACTIVO
(UTILI. OPERAC/ACTIVO)**

RANGO		FRECUENCIA	(%)
0,01	0,08	26	46,43%
0,08	0,15	12	21,43%
0,15	0,22	13	23,21%
0,22	0,29	1	1,79%
0,29	0,37	3	5,36%
0,37	0,44	0	0,00%
0,44	0,51	1	1,79%
TOTAL			100%

Indicador	Fórmula	Margen
Índice de liquidez	Activo corriente dividido por el pasivo corriente	Mayor o igual a 2.30
Índice de endeudamiento	Pasivo total dividido por el activo total x 100	Menor o igual a 55,00%
Razón de Cobertura de Intereses	Utilidad Operacional / Intereses	Igual o mayor 2.10
Rentabilidad de Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio x100	Mayor o igual a 0%
Rentabilidad de Activo	Utilidad Operacional / Activo x 100	Mayor o igual a 0%

C. ESTUDIO DE LA DEMANDA

1. ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

De conformidad a lo establecido en el manual para el Análisis del sector, se realiza el correspondiente análisis del comportamiento de los procesos de contrataciones anteriores en la Alcaldía de MONTELIBANO, así:

Detalle del Proceso Número: LP-MM-005-2022

CÓRDOBA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MONTELIBANO

Información General del Proceso			
Tipo de Proceso	Licitación Pública		
Estado del Proceso	Celebrado		
Asociado al Acuerdo de Paz	No		
Documentos tipo	No		
Régimen de Contratación	Estatuto General de Contratación		
Grupo	[F] Servicios		
Segmento	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos		
Familia	[9313] Ayuda y asistencia humanitaria		
Clase	[931316] Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición		
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DE ESTÁNDARES DEFINIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL ÁREA URBANA DE LOS DIFERENTES GRUPOS VULNERABLES EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA BELEN		
Cuantía a Contratar	\$ 1.033.834.060.7		
Moneda de Pago	Peso Colombiano		
Tipo de Contrato	Suministro		
Tipo de Gasto	Funcionamiento		
Fuentes de Financiación	Fuente	Otro Recurso	Valor
	Recursos Propios (Alcaldías, Gobernaciones y Resguardos		\$1.033.834.060.7

...docx PLIEGO BORRAD...docx

2. ¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien, obra o servicio?

Al revisar los archivos históricos del SECOP en <https://www.contratos.gov.co/consultas/resultadolistadoProcesos.jsp#>, se observan contrataciones con similitud o igualdad en el objeto del presente estudio del sector.

Detalle del Proceso Número: 01

TOLIMA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CHAPARRAL

Información General del Proceso		
Tipo de Proceso	Licitación Pública	
Estado del Proceso	Liquidado	
Asociado al Acuerdo de Paz	No	
Régimen de Contratación	Estatuto General de Contratación	
Grupo	[F] Servicios	
Segmento	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	
Familia	[9010] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	
Clase	[901015] Establecimientos para comer y beber	
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	"CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DEL MUNICIPIO DE CHAPARRAL TOLIMA".	
Cuánta a Contratar	\$ 337,109.069	
Moneda de Pago	Peso Colombiano	
Tipo de Contrato	Prestación de Servicios	
Ubicación Geográfica del Proceso		
Departamento y Municipio de Ejecución	Tolima : Chaparral	
Departamento y Municipio de Obtención de Documentos	Tolima : Chaparral	
Dirección Física de Obtención de Documentos del Proceso	contratacion@chaparral-tolima.gov.co	
Departamento y Municipio de Entrega Documentos	Tolima : Chaparral	
Dirección Física de Entrega de Documentos del Proceso	contratacion@chaparral-tolima.gov.co	
Cronograma del Proceso		
Fecha y Hora de Apertura del Proceso	07-04-2020 11:36 a.m.	
Fecha y Hora de Visita del Lugar Obra	23-04-2020 02:00 p.m.	
Fecha y Hora de Cierre del Proceso	29-04-2020 08:10 a.m.	
Fecha y Hora de Audiencia Adjudicación	12-05-2020 04:00 a.m.	
Datos de Contacto del Proceso		
Correo Electrónico	contratacion@chaparral-tolima.gov.co	
Ubicación de la Sala de Consulta	2 piso alcaldía Municipal de Chaparral	
Información de la Adjudicación del Proceso		
Documento del proponente	Nombre Proponente	Calificación
890700598	CORPORACIÓN PARA LA GESTIÓN HUMANA Y EL DESARROLLO "FILÁNTROPOS"	1000

ESTAMPILLAS:

Proporcional a cada pago, el municipio retendrá lo correspondiente a los siguientes tributos municipales siempre que le sean aplicables al contrato

19. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS

Conforme al Artículo 68 de la Ley 80/93, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, específicamente el arreglo directo y la conciliación extraprocesal conforme a la norma que rigen las entidades públicas.

20. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL



Por tratarse de selección abreviada por subasta inversa, el precio es el factor de selección y no se asignarán puntajes de apoyo a la industria nacional. Se aplicarán los factores legales de desempate cuando corresponda, con su acreditación específica.

21. COMPRAS PÚBLICAS

COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS. Se aplican la Ley 2046 de 2020 y la Parte 20 del Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, adicionada por el Decreto 248 de 2021. El contratista destinará como mínimo el treinta por ciento (30 %) del presupuesto destinado a la compra de alimentos a compras a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas, con los requisitos sanitarios aplicables.

Base presupuestal y mínimo de compra. El presupuesto detallado de los estudios previos identifica cinco rubros de alimentos por un total de \$53.564.458; sobre esa base, el mínimo del 30 % es \$16.069.337,40. No se calcula sobre los \$240.927.487 del valor total, que incluyen personal y otros costos.
cierre.

Inicio y ejecución. Antes de iniciar la ejecución, el adjudicatario presentará los contratos de proveeduría suscritos que desarrollen los compromisos de la oferta. Mantendrá un plan de compras compatible con los ciclos de menús, las cantidades, la inocuidad y la disponibilidad estacional. Las sustituciones de proveedores deberán documentarse y conservar los requisitos y el mínimo legal; no podrán utilizarse para eludirlos. Participará en los espacios de articulación y ruedas de negocios previstos en la Ley 2046 de 2020.

Oferta local insuficiente. El contratista informará oportunamente a la entidad y aportará evidencia de insuficiencia.

Condiciones técnicas. Los menús y eventuales intercambios respetarán hábitos alimentarios y disponibilidad local, los conceptos y autorizaciones exigibles y los estándares nutricionales y sanitarios del PAE. No se impondrán especificaciones injustificadas que excluyan productores. Se observarán las preferencias legales aplicables a zonas ZOMAC y a asociaciones de pequeños productores figueros y empaques de figue, cuando procedan y sean compatibles con la inocuidad; no generan puntajes ni alteran el orden legal de desempate de esta subasta.

22. ANÁLISIS: DECRETO 1860 DE 2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16.

Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

La siguiente información se toma de la base de datos del DANE, <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-nacional-de-poblacion-y-vivienda-2018>



Enlaces destacados
 Última actualización: 8 de febrero de 2022

- Cuadros personas demográfico - CNPV 2018
- Cuadros personas social - CNPV 2018
- Cuadro hogares - CNPV 2018
- Cuadros vivienda - CNPV 2018
- Lecciones aprendida en el marco de la INTC PE 1000
- Grupos étnicos
- Proyecciones de población

La siguiente información se toma de la base d

 INFORMACIÓN PARA TODOS				 El futuro es de todos		 Gobierno de Colombia	
Censo Nacional de Población y Vivienda a CNPV 2018							
PERSONAS (Demográfico)							
Población censada en hogares particulares, por auto reconocimiento étnico y áreas (Total, Cabecera y Centros poblados y Rural disperso), según municipio y grupos de Cuadro 12PM Municipal							
Índice		2018		Total			
Departamento, municipio y grupos de edad		Total	Indígenas	Negro(a), Mulato(a), Afrodescendiente, Afrocolombiano(a)	Ningún grupo étnico	Sin información	
23466_Montelíbano		Total	71.772	5.878	746	64.638	246
0-4 años		6.165	369	37	5.748	11	
5-9 años		7.486	576	56	6.838	16	
10-14 años		7.998	716	53	7.213	16	
15-19 años		7.337	728	87	6.437	23	
20-24 años		5.966	550	82	5.305	29	
25-29 años		5.334	355	65	4.350	24	
30-34 años		5.173	370	47	4.732	22	
35-39 años		5.069	410	58	4.580	21	
40-44 años		4.172	345	52	3.757	18	
45-49 años		3.831	339	47	3.432	13	
50-54 años		3.533	316	47	3.158	12	
55-59 años		2.989	254	35	2.683	17	
60-64 años		2.256	199	31	2.018	8	
65-69 años		1.501	133	23	1.340	5	
70-74 años		1.084	89	15	976	4	

e datos Unidad para la atención y reparación integral de víctimas
<https://www.unidadvictimas.gov.co/es/registro-unico-de-victimas-ruv/37394>

Ver todos los reportes

RUV Registro Único de Víctimas -

Filtros de Búsqueda

Consulta por Dirección Territorial

Departamentos: CORDOBA

Municipio: MONTELIBANO

Víctimas por Hecho Victimizante - Municipio MONTELIBANO - Fecha Corte 31/01/2023

Hecho Victimizante	55.754 VÍCTIMAS OCURRENCIA ①	40.443 VÍCTIMAS DECLARACIÓN ①	38.314 VÍCTIMAS UBICACIÓN ①	32.774 SUJETOS DE ATENCIÓN ①	63.829 EVENTOS ②
① Acto ...					
① Amenaza	220	152	212	191	222
① Delit...	3.565	3.351	3.307	3.206	3.619
① Desap...	87	46	46	46	89
① Despl...	527	87	422	339	536
① Homicidio	53.272	39.566	37.315	32.091	56.310
① Minas...	2.358	1.020	1.897	1.464	2.427
① Secuestro	19	6	22	16	19
① Tortura	37	2	36	23	37
① Vincu...	19	0	19	18	19
① Aband...	7	2	6	6	7
① Perdi...	4	0	52	46	4
① Lesio...	441	404	415	388	445
① Lesio...	38	20	34	28	39
① Confinamiento	13	0	29	22	13
① Sin informacion	0	0	3	3	0
	43	0	80	63	43

Por lo anterior y dándole cumplimiento al **DECRETO 1860 DE 2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16** Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.

El porcentaje requerido será del **5% de los servicios** para la ejecución del contrato, establecidos en el pliego de condiciones.

Fecha de elaboración: Veintiocho (28) de octubre de 2026

ORIGINAL FIRMADO
EDILBERTO ARROYAVE SUAZA
 Secretario de Educación Municipal
 Municipio de Montelíbano

Fuentes:

<http://sirem.supersociedades.gov.co>
<https://www.contratos.gov.co/consultas/inicioConsulta.do>
<http://www.dane.gov.co/>
<http://www.andi.com.co/SitEco/Documents/ANDI-Balance%202016-Perspectivas%202017.pdf>
<http://www.banrep.gov.co/>
<http://181.225.72.78/Portal-SIAC-web/faces/Dashboard/Aqua/Oferta/ofertaAqua.xhtml>
[https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3rdoba_\(Colombia\)](https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3rdoba_(Colombia))

El Boletín Económico Regional es una publicación de la Sección de Sucursales Regionales de Estudios Económicos, Departamento Técnico y de Información Económica, Banco de la República. DOI: <https://doi.org/10.32468/ber-costc.tr3-2020> Código JEL: R10, R11, R12