ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATO DE MÍNIMA CUANTIA

Numerales 7° y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Decreto Único Reglamentario N° 1082 de mayo 26 de 2015

FECHA DE ELABORACIÓN: agosto 24 de 2021.

LOCALIZACION: **El municipio de San José de la Montaña** se localiza al norte del Departamento de Antioquia a 129 kilómetros de la ciudad de Medellín, a 2550 msnm en una región con características especiales para la producción agropecuaria con registros variables.

ENLACE CON PLAN DE DESARROLLO				
LÍNEA ESTRATÉGICA	Número:	3	Nombre:	LINEA ESTRATEGICA TRES: VAMOS ENSERIO CON LO SOCIAL
COMPONENTE	Número:	3.3	Nombre:	EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
PROGRAMA	Número:	3.3.1	Nombre:	Educación

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR: Contrato de Suministro.

DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO: La entidad necesita la actividad relacionada con **"SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS, MENAJES Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA**".

DESCRIPCION DEL PROBLEMA: El municipio de San José de la Montaña con el ánimo de garantizar la permanencia y reducir la deserción escolar en el municipio, firmo convenio con la gobernación de Antioquia para operar el programa de alimentación escolar PAE con el cual se atenderán a 324 niños, niñas y adolescentes focalizados en el área rural y urbana, entre las poblaciones víctimas de la violencia, discapacitados y población SISBEN 1 y 2 de la matricula oficial, para la vigencia 2020 tal y como está considerado en el CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 2020AS390086, el cual tiene por Objeto **"SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS, MENAJES Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA".AL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA"**, Con lo anterior el municipio de San José de la Montaña busca garantizar el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matricula oficial, fomentando estilos de vida saludable y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

La anterior necesidad que se pretende satisfacer se fundamentan en:

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

PRIMERO: El Municipio de San José de la Montaña - Antioquia, dentro del **PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL 2020-2023: "VAMOS EN SERIO SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA"**; en la **Línea estratégica** 3. **VAMOS ENSERIO CON LO SOCIAL, Componente:** EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE, Programa: EDUCACIÓN", contempla programas y acciones que buscan el desarrollo de actividades que ayuden a garantizar el acceso, la permanencia y la cobertura educativa en el Municipio de San José de la Montaña, incluyendo las de los niños, niñas y adolescentes de la zona urbana y rural del Municipio, que por sus particulares condiciones merecen atención.

SEGUNDO: Que en el municipio de San José de la Montaña-Antioquia, se ha identificado la necesidad de atender con el Programa de Alimentación Escolar, a los niños, niñas adolescentes y jóvenes de la zona urbana y rural del Municipio focalizado como víctimas del conflicto, discapacitados y población de los estratos 1 y 2 del SISBEN, cuyas condiciones son de vulnerabilidad por lo que se hace necesario la atención y la asistencia alimentaria para poder tener un mejor desarrollo en su proceso educativo.

TERCERO: Que el municipio ha priorizado la asignación de cupos teniendo como fundamento la base de datos del SIMAT con corte a cada entrega dentro de la vigencia, en la cual se prioriza 324 cupos para realizar el suministro de raciones para el consumo en el hogar en un término de 20 días calendario escolar, en los cuales se beneficiara la población estudiantil rurales y urbanos de la matricula oficial, teniendo como prioridad los niños, niñas y adolescentes en situación de vulnerabilidad, distribuidos en la siguiente forma:

N° ORDEN	CODIGO DANE	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	TOTAL CUPOS	MINUTA REGULAR
1	205658000374	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE CONGO	10	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)
2	205658000170	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIELA- SANTA INES	5	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)
3	205086000246	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE EL CARIBE	24	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)
4	205658000366	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE POTRERITO	18	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

5	205658000021	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIA	9	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)
6	105658000124	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE URBANA	257	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)
TOTAL CUPOS INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA.			324	RACION PARA PREPARAR EN SITIO (RPS)

Nota: La distribución de los cupos para los establecimientos educativos se realizará con cortes de las matriculas del SIMAT, que se le entregaran con antelación al proveedor para que realice dicha distribución de paquetes por vereda y zona urbana. Es responsabilidad del proveedor el transporte de los alimentos hasta el municipio, y la distribución por las diferentes veredas.

CUARTO: Que en la actualidad el Municipio de San José de la Montaña, suscribió con la Gerencia Alimentaria y Nutricional MANÁ del Departamento de Antioquia el CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 2020AS390086, el cual tiene por Objeto **"INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE. PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA"**, por lo que se hace necesario celebrara la contratación administrativa necesaria para la ejecución de dicho convenio asegurando el suministro de las raciones alimenticias necesaria en la vigencia 2021.

QUINTO: Que en el convenio interadministrativo que firmo el municipio de San José de la Montaña con la gobernación de Antioquia **N° 2020AS390086,** en la cláusula cuarta, **"INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE. PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA".**
El transporte de Alimentos.

SEXTA: Que el Programa de Alimentación Escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del artículo 44 de la Constitución Política y legalmente a través de la Ley 1098 de 2006 Código de Infancia y Adolescencia, la Ley 1176 de 2007 que regula el sistema general de participación. Además de lo anterior el Programa de Alimentación Escolar PAE es regulado por el Decreto 1852 de 2015 y la Resolución 16432 de 2015, en esta normativa se establece que las entidades territoriales deben concurrir en una bolsa común y destinar recursos para cofinanciar la operación del Programa de Alimentación Escolar.

OBJETO DE LA CONVOCATORIA: "SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS, MENAJES Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA".AL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA".

CODIGO UNSPSC

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

1. UNSPSC		
GRUPO	Productos de uso final	
SEGMENTO	Alimentos, bebidas y tabaco	50
FAMILIA	Productos de carne y aves de corral	11
CLASE	Carnes y Preparados	20
CLASIFICACIÓN		501120 503020

2. UNSPSC		
GRUPO	Productos de Uso Final	
SEGMENTO	Alimentos, Bebidas y Tabacos	50
FAMILIA	Alimentos Preparados y Conservados	19
CLASE	Sopas y estofados	26
CLASIFICACIÓN		501915

3. UNSPSC		
GRUPO	Productos de uso final	
SEGMENTO	Suministros y equipos de Limpieza	47
FAMILIA	Suministro de Aseo y Limpieza	13
CLASE	soluciones de limpieza y desinfección	18
CLASIFICACIÓN		471318

LOTE 1:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VR/UNT	VR/TOTAL
Raciones de comida propuesta por MANA y convenidas en el convenio.	Ración	**6480**	**$1.992**	**$12,908,160**

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA 2021		
PRODUCTOS	**UNID DE MEDIDA**	**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS**
LECHE ENTERA EN POLVO	Gramos	Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
CHOCOLATE EN PASTA	Gramos	Cumplir con NTC 793: Chocolate de Mesa - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.
PANELA	Gramos	Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.
PAN TAJADO (2 UNIDADES)	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tajada.
MARGARINA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.
GALLETA CON SBOR A MANTEQUILLA O QUESO	Gramos	La galleta en piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo. Humedad: Máximo 12% Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.10% Índice de peróxido: Máximo 5 mEq/kg Cenizas totales: Máximo 3%. Tiempo de vida útil Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.
QUESO BLANCO CAMPESINO	Gramos	El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación, esté listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Estar libres de plaguicidasNo debe la elaboración de queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones optimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
ACEITE	Gramos	Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente Norma .Las

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma .El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
SAL YODADA	Gramos	Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15° C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
ARROZ	Gramos	Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
FRIJOL GARGAMANTO	Gramos	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PLATANO VERDE HARTON	Gramos	Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad.De aspecto fresco y consistencia firme.Exentas de síntomas

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
CARNE DE RES MAGRA	Gramos	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacio.
TOMATE DE ALIÑO	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 días.
CEBOLLA JUNCA	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 5 días.
ZANAHORIA	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe de exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Minsalud.
AJO	Gramos	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
CILANTRO	Gramos	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.- Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad.- Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

PAN REDONDO	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será redonda.
HUEVOS	Unidad	Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 dias
FRUTA #1 GUAYABA	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA#2 (MANGO MADURO GRANADILLA, MANZANA ZAPOTE, PERA)	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA#3 (MANGO PINTON, PIÑA ORO MIEL PAPAYUELA, PAPAYA, MELLON)	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA DE COSECHA	Gramos	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAIZ	Gramos	Harina de maiz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina no podrá contener contaminantes de tipo fisico, quimico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
CALLETA TIPO CRAKER (2 UNIDADES)	Unidad/Taco	Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.Producto crujiente y semi duro, de color amarillo tostado, con sabor salado con ligero dulzor, elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa vegetal.
AZUCAR	Gramos	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las caracteristicas del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
PAN TIPO HAMBURGUESA (2 UNIDADES)	Unidad	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tipo hamburguesa.
QUESO MOZALERELLA 1 LONCHITA	Gramos	
CEBOLLA CABEZONA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LENTEJAS	Gramos	Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
PROTEINA VEGETAL CARVE	Gramos	
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Gramos	Harina de Trigo, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
BEBIDA DE YOGURT	Litro	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, del ácido láctico de la leche de vaca. Ligeramente acido con ph entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico. Olor. Característico a la fruta (frutilla, durazno, coco, etc.), sabor: Característico. Olor Característico. Aspecto: Uniforme, libre de burbujas y materiales ajenos.
HOJUELAS DE MAIZ	Gramos	De trigo, apariencia granosa, color geige, olor característico, sabor agradable, ph 6, textura suave y crujiente, empacada en bolsa de polietileno transparente, que cumpla con las especificaciones del Decreto No. 130/006.
ESPINACAS	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PAPA CRIOLLA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas,

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
PAPA CAPIRA	Gramos	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. Papa Variedad capiro, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.
CARNE DE CERSO MAGRA	Gramos	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18º.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla, empacada al vacío y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo
ESPAGUETIS	Gramos	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
CANELA	Gramos	
ARVEJA VERDE	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PIMENTON	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
OREGANO SECO	Gramos	
LAUREL SECO	Gramos	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

PASTA CORTA	Gramos	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maiz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
PLATANO MADURO	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días.
AVENA	Gramos	
YUCA	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
GUINEOS	Gramos	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.

SEMANA 1

MENU 1

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Queso blanco o campesino	50 gr	
Pan tajado	42 gr	2
Galleta de sal con sabor a mantequilla o queso	16 gr	2
Margarina suave de mesa	7 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja

MENU 2

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Plátano hartón verde	42 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.2 gr	
Arroz	40 gr	
Zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 3

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Leche en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Margarina suave de mesa	3 gr	2
Sal yodada	0.3 gr	2
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Pan redondo	20 gr	1
Fruta grupo N° 2	180 gr	Mango, manzana, pera, sandia

MENU 4

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla junca	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Harina de maíz	50 gr	
Sal yodada	2 gr	
Margarina suave de mesa	3 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Galletas tipo craker	16 gr	2

MENU 5

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Fruta de cosecha	60 gr	
Azúcar	9 gr	
Lentejas	20 gr	
Proteína vegetal (carve)	20 gr	
Harina de trigo fortificada	10 gr	
huevo	16.5 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Queso tipo mozzarella	15 gr	1
Tomate de aliño en rodajas	36 gr	
Cebolla cabezona	21 gr	
azúcar	2 gr	
Pan tipo hamburguesa	50 gr	
Margarina suave de mesa	4 gr	

SEMANA 2

MENU 6

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Bebida de yogurt	200 cc	
Queso blanco rayado	45 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

MENU 8

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.5 gr	
Aceite vegetal	3 cc	1
Sal yodada	0.3 gr	
Arroz	40 gr	
Espinaca	6 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Papa criolla con cascara	60 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 9

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Fruta de cosecha	60 gr	
azúcar	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Cereal de maíz en hojuelas azucarado	30 gr	
Fruta grupo N° 1 (banano, murrapo, mango)	90 gr	Para esta preparación se debe de suministrar dos frutas diferentes
Fruta grupo N° 2 (papaya, piña oro miel, manzana)	90 gr	Para esta preparación se debe de suministrar dos frutas diferentes

MENU 7

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Panela	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla junca	8.4 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	1
Aceite vegetal	2 cc	
Sal	1 gr	
Frijol	15 gr	
Plátano hartón verde	42 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Cebolla junca	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Aceite vegetal	3 cc	1
Sal yodada	0.5 gr	
Papa capira con cascara	104 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.3 gr	

MENU 10

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	7 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Sal yodada	0.5 gr	
Espaguetis	25 gr	
Sal	0.3 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Zanahoria	14 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	1 gr	2
Plátano hartón maduro	70 gr	
Panela	2 gr	
Canela en polvo	0.5 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja
Margarina suave de mesa	3 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

MENU 11

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Fruta de cosecha	60 gr	
Azúcar	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Papa Capira	40 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla junca	8.4 gr	
Zanahoria	14 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	5 cc	
Sal yodada	2 gr	
Arroz	40 gr	1
Zanahoria	14 gr	
Arveja verde	15 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 12

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
panela	9 gr	
Queso blanco o campesino	50 gr	
Pan tajado	42 gr	2

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Galleta de sal con sabor a mantequilla o queso	16 gr	2
Margarina suave de mesa	7 gr	
Fruta grupo N° 2	180 gr	Mango, manzana, pera, sandia

MENU 13

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
ajo	0.53 gr	
Cilantro	5.5 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal	0.5 gr	
arroz	40 gr	
Espinaca	6 gr	
Aceite vegetal	3 cc	1
Sal yodada	0.5 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja

MENU 14

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
panela	9 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Carne de res	60 gr	
Proteína vegetal (carve)	10 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Tomate de aliño	12 gr	
Ajo	0.53 gr	
Zanahoria	14 gr	
Pimentón	7.2 gr	
Orégano seco	0.3 gr	
Laurel seco	0.3 gr	
Sal yodada	0.5 gr	
Aceite vegetal	4 cc	1
Pasta corta	25 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Laurel seco	0.3 gr	
Sal yodada	1 gr	
Plátano maduro	70 gr	
Aceite vegetal	3 cc	

MENU 15

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Avena molida	10 gr	
Azúcar	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Aceite vegetal	4 cc	
Sal	1 gr	
frijol	15 gr	
Plátano hartón verde	21 gr	
Zanahoria	14 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

SEMANA 4

MENU 16

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.5 gr	
Aceite vegetal	3 cc	1
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Espinaca	6 gr	
Aceite vegetal	1 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Papa criolla con cascara	60 gr	
Margarina suave de mesa	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	

MENU 17

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Avena en polvo	10 gr	
Azúcar	9 gr	
Huevo tipo A	55 gr	
Plátano hartón maduro	70 gr	
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal	0.5 gr	
Zanahoria	14 gr	
Fruta grupo N° 1	180 gr	Guayaba, mandarina, banano, murrapo, naranja

MENU 18

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
Panela	7 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

lentejas	20 gr	
Papa Capira	40 gr	
Zanahoria	14 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.53 gr	
Sal yodada	0.5 gr	
Arroz	40 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
Plátano maduro	133 gr	
Aceite vegetal	4 cc	

MENU 19

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche entera en polvo	13 gr	
Chocolate en pasta	5 gr	
Panela	9 gr	
Carne de cerdo	60 gr	
Tomate de aliño	24 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Ajo	0.5 gr	
Aceite vegetal	2 cc	1
Sal yodada	0.3 gr	
Arroz	40 gr	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Pimentón	7.2 gr	
Aceite vegetal	2 cc	
Sal yodada	0.5 gr	
yuca	50 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Fruta grupo N° 3	180 gr	Mango, piña oro miel, , papaya

MENU 20

PRODUCTO	GRAMOS POR ESTUDIANTE	UNIDAD
Leche en polvo	13 gr	
panela	9 gr	
Carne de res	60 gr	
Tomate de aliño	12 gr	
Ajo	0.53 gr	
Cebolla cabezona	8.4 gr	
Aceite vegetal	3 cc	
Sal yodada	0.3 gr	
Guineo	120 gr	1
Aceite vegetal	4 cc	
Sal yodada	0.2 gr	

Claridad en la entrega de alimentos:

Entrega para 324 cupos – para consumo de veinte (20) días calendario escolar.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

LOTE 2: ELEMENTOS PARA FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA RESTAURANTES ESCOLARES

ELEMENTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
Envases con atomizador x 500cc	$2.560	6	
Trapero de hilaza, sin goma de 1,40 metros. Mango de plástico.	$11.963	14	
Hipoclorito de sodio al 5,6%, sin aroma 500 ml.	$5.320	6	
Jabón lava platos x 1000ml	$5.254	6	
Espuma lavaplatos x 2 unidades	$2.370	6	
Rollo de toallas de papel. X 100 m	$31.521	24	
Rollo de toallas reutilizables. X 80 paños	$76.830	6	
Jabón antibacterial. x 1000ml	$6.598	24	
Alcohol. X 1000 ml industrial 70%	$8.810	6	
Gel antibacterial. x 1000ml	$5.969	6	
Cepillo de mano de cerdas duras	$2.616	6	
Bolsa de basura x 100 unidades 24 x 40 gruesas	$39.151	6	
Recarga Pipetas de gas de 40 lbs	$80000	6	
Recarga Pipetas de gas de 100 lbs	$180000	3	
TOTAL			**$2,995,618**

LOTE 3: MENAJE

ELEMENTO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
Licuadora de vaso de 2 litros. Capacidad de 2 litros, Cuchillas en ACERO INOXIDABLE altamente resistentes, Sistema de Acople en POLICARBONATO, Tiene 2 velocidades y función de pulso para obtener diferentes consistencias en las preparaciones, Todas sus partes son desmontables, Sistema de bloqueo	$169765	3	
Platos de plástico para sopa.	$1999	10	

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Olla a presión pequeña Cuenta con una capacidad de 4 litros liviana y practica Botón de Seguridad en el mango para mayor ajuste Con la válvula silenciosa	$198087	2	
Coladores en acero inoxidable de 6 pulgadas	$33153	6	
Juego de pailas de acero inoxidable24 cm x 2 piezas	$166600	1	
Molinillos plásticos	$6664	6	
Tabla de picar de plástico 36 x 25 cm	$16660	6	
Parrillas metálica para azar arepas para estufa de gas y de luz	$16660	6	
Batería Ollas 7 Piezas Antiadherente Material Aluminio	$216413	2	
Recipientes plásticos herméticos Medidas: Largo: 20 cm Ancho: 14 cm Alto: 10 cm	$28322	6	
Ensaladera de plástico 10 "(25,4 cm) de diámetro,5 "(12,7 cm) de alto	$19992	6	
Cubiertos cucharas lisa aluminio	$1333	66	
cubiertos tenedores aluminio	$1333	66	
Cuchillos de cocina Lamina gruesa en acero x 20cm	$41650	7	
Cucharones araña 20 cm	$33320	6	
Jarras para jugox25l plástica	$24823	5	
Locero grande Dos niveles (piso)	$74803	1	
Nevera Convencional 223 Litros	$1432593	3	
Encendedores	$1499	7	
TOTAL			**$7,428,207**

VALOR TOTAL, DE LOS LOTES:

LOTE 1	Ración comida Propuesta por MANA y convenidas en el convenio	$ 12,908,160
LOTE 2	Elementos para funcionamiento y limpieza de restaurantes escolares	$2,995,618
LOTE 3	Menaje	$7,428,207
TOTAL		**$23,331,985**

El contrato contempla 324 cupos para consumo de 20 días calendario escolar para Ración Preparada en Sitio RPS, del municipio de San José de la Montaña, dichas raciones deberán estar compuestas en cantidad y calidad de acuerdo especificaciones técnicas del contrato, ciclos de menú deberán contener las marcas autorizadas por MANA.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

El proveedor debe cumplir con toda la normatividad vigente en cuanto a la inocuidad de los alimentos como los son;
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contempladas en la Resolución 2674 de 2013.
Debe establecer las normas HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) durante la ejecución del contrato.
La Ley 9ª de 1979 y Decreto 2162 de 1983.
Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 522; para los productos hortofrutícolas.
Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 512-1; rotulado de alimentos, regulado por la Resolución N° 2387 de 1999.
Los productos cárnicos que se suministren deben cumplir con el Decreto 2162 de 1983 y el Decreto 2278 1982.

Cumplir con lo estipulado en la Ley N° 2046 del 6 de agosto del 2020, en el ARTÍCULO 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley: a. Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

REQUISITOS HABILITANTES: Municipio de San José de la Montaña, ESTUDIOS PREVIOS MINIMA CUANTIA, Se tendrán en cuenta criterios como la capacidad jurídica del proponente. En los requisitos habilitantes, no se verificará la capacidad financiera, ya que la forma de pago de estos suministros se hará contra entrega a satisfacción de los bienes recibidos, previa acta y certificación de la SECRETARIA DE GOBIERNO Y TALENTO HUMANO de acuerdo al Decreto 1082 de 2015 "No se verificará en ningún caso la capacidad financiera cuando la forma de pago establecida sea contra entrega a satisfacción de los bienes, servicios u obras."

CRITERIOS DE SELECCIÓN: Para la adjudicación de este contrato se optará por la oferta más favorable que será aquella que resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que dicha favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en la invitación. Se procederá a evaluar las propuestas y a adjudicar el contrato al proponente con los precios más bajos y en caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas, la cual está acorde con lo enunciado en el Decreto 1082 de 2015. En caso de que éste no cumpla con los mismos, procederá la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación, se declarará desierto el proceso.

MODALIDAD DE SELECCIÓN. Corresponde a la definida en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2.015, que reglamenta las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía del municipio, independientemente de su objeto; cuyas reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el cual constituye el procedimiento aplicable a las adquisiciones que no superen el valor enunciado.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

En consecuencia, el presente contrato se tramitará por la vía del PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE CONTRATOS DE MINIMA CUANTÍA (Artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015).

PRESUPUESTO OFICIAL: El municipio de San José de la Montaña ha estimado según precios el mercado que el valor de los suministros asciende a la suma de **VEINTITRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/L ($ 23,331,985),** con cargo al CDP 302, en los RUBROS N° 230701020300 Programa Alimentación escolar - PAE, CDP 355, en los RUBROS N° 230303010100 Compra de Alimentos, 230303010102 Manipulación de alimentos de restaurantes escolares, expedidos por la Secretaría de Hacienda del municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

GASTOS LEGALES Y TRIBUTARIOS: En la Secretaria de Hacienda se informara a los diferentes oferentes los Gastos legales y Tributarios, al teléfono 8622714 Ext. 109, y al correo hacienda@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co

Forma de Pago: El contrato será cancelado por actas de avance previa certificación del supervisor a partir del momento en que los elementos sean recibidos a entera satisfacción por la entidad y soportados con el respectivo movimiento de almacén.

Lugar de Ejecución: Municipio San José de la Montaña-Antioquia.
Plazo Máximo de Ejecución: El plazo establecido para la ejecución del contrato es de 20 días calendario escolar.

CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD: Conforme a la necesidad y la obligación de garantizar el **"SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS, MENAJES Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA".AL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA",** contando el municipio de San José de la Montaña con: a) Un margen de tiempo aceptable para adelantar el proceso de selección respectivo; b) Los documentos para adelantar el mismo; c) Los recursos económicos dispuestos en el Presupuesto General de Rentas y Gastos de la entidad, con cargo al CDP 302, en los RUBROS N° 230701020300 Programa Alimentación escolar - PAE, CDP 355, en los RUBROS N° 230303010100 Compra de Alimentos, 230303010102 Manipulación de alimentos de restaurantes escolares, expedidos por la Secretaría de Hacienda del municipio de San José de la Montaña, Antioquia. y d) El gasto programado en el Plan Anual Mensualizado de Caja de la presente vigencia; es viable, conveniente y es oportuno adelantar el proceso de contratación de mínima cuantía atrás mencionado.

Análisis del Mercado y del Sector Económico por parte de las entidades estatales:

Tabla 1. Análisis Del Mercado:

CONTRATO/ AÑO	ENTIDAD	OBJETO	VALOR

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

SELECCIÓN ABREVIADA **SA-01-2020**	MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTANA - ANTIOQUIA	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR P.A.E. A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA ANTIOQUIA	$ 32.534.184
S.A 001-2020	ATLÁNTICO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE REPELÓN	CONTRATAR LA PRESTACIO´N DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE RACION PARA PREPARAR EN CASA (RPC) PARA LOS NIN~OS, NIN~AS Y ADOLESCENTES ESCOLARIZADOS DE LA INSTITUCIO´N EDUCATIVA JHON F KENNEDY DEL MUNICIPIO DE REPELON ACORDE A LOS LINEAMIENTOS T E´CNICOS, ADMINISTRATIVOS Y EST A´NDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIO´N ESCOLAR – PAE, VIGENCIA 2020	$ 112.022.400
SG-SA-002-2020	ATLÁNTICO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SABANAGRANDE	SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (NNA) MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SABANAGRANDE, ATLÁNTICO, VIGENCIA 2020.	$ 247.469.850
SMC-SI-002-2020	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS	Suministro de paquetes alimentarios y logística para entrega y demás requeridos acorde a las fichas técnicas autorizadas por el programa de Seguridad alimentaria y nutricional de Antioquia-mana- para la ejecución del programa de alimentación escolar-PAE- a través del cual se brinda un paquete alimentario a dos mil doscientos dos (2.202) niños niñas y adolescentes de la matrícula oficial registrados en el simat en el marco del convenio interadministrativo Nº. 4600010749 suscrito entre el municipio de cañasgordas y la gerencia de	$180.346.720

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia.	
SG-SA-002-2020	ATLÁNTICO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SABANAGRANDE	SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (NNA) MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SABANAGRANDE, ATLÁNTICO, VIGENCIA 2020.	$ 202.221.806
	ATLÁNTICO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE REPELÓN	CONTRATAR LA PRESTACIO´N DE SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE RACION PARA PREPARAR EN CASA (RPC) PARA LOS NIN~OS, NIN~AS Y ADOLESCENTES ESCOLARIZADOS DE LA INSTITUCIO´N EDUCATIVA JHON F KENNEDY DEL MUNICIPIO DE REPELON ACORDE A LOS LINEAMIENTOS T E´CNICOS, ADMINISTRATIVOS Y EST A´NDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIO´N ESCOLAR – PAE, VIGENCIA 2020	

Se tomó como referencia los precios que ofrecen al público logrando establecer el presupuesto oficial para la presente contratación.
Se ha llegado a la conclusión que el valor técnico - económico es de **VEINTITRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/L ($ 23,331,985),** incluyendo los descuentos.

Variables que pueden afectar el equilibrio económico del contrato

Se podría presentar una modificación en el valor de los impuestos.
Las constantes alzas en el mercado podrían ocasionar incremento en el valor de los productos del contrato de suministro.

ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO:

TABLA N°1 MATRIZ DE RIESGO

IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO	QUIEN LO ASUME	ESTIMACIÓN DEL RIESGO CON CONTROLES	MEDIDA PARA MITIGAR Ó REDUCIR EL RIESGO Ó CONTINGENCIA

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

DE CARÁCTER JURÍDICO			
Riesgo Precontractual: No suscripción o legalización del contrato por parte del contratista.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Oferente la Póliza de seriedad de la propuesta.
Riesgo por incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal	EL CONTRATISTA	ALTO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgos de orden público que alteren la ejecución del contrato estatal (Ocurrencia de hechos de fuerza mayor, caso fortuito, derivados de terrorismo o eventos que alteren el orden público.)	CONTRATISTA Y MUNICIPIO 50% Y 50%	MEDIO	Se exigirán las pólizas de cumplimiento.
DE CARÁCTER FINANCIERO			
Por cambio de Régimen Tributario o cambiario que afecte el Contrato y las Condiciones Pactadas.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgo por quiebra, concurso de acreedores ó insolvencia del contratista.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Solicitar a los oferentes la oferta económica, la capacidad financiera soportada en el certificado del Registro Único de Proponentes, nivel de endeudamiento, el índice de liquidez y la Razón de Cobertura de Intereses.
Variación de precios de los productos y bienes.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al contratista la Póliza de Cumplimiento del Contrato.
DE CARÁCTER TÉCNICO			
Riesgo de Calidad	EL CONTRATISTA	ALTO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Calidad del servicio.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Alteraciones climáticas durante el tiempo de ejecución del contrato que generen la suspensión del mismo.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Prolongación en los tiempos de ejecución por incumplimiento de cronograma por parte del contratista o por surgimiento de imprevistos.	EL CONTRATISTA	BAJO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgo por el cierre temporal de vía públicas que no permitan el acceso a las áreas donde se deban entregar los elementos por el personal transportador	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
La disponibilidad oportuna de los recursos con cargo a los cuales se ejecutará el proyecto	EL MUNICIPIO EN 100%	BAJO	Disponer de los recursos económicos necesarios para el cumplimiento, de la ejecución del Contrato por parte del MUNICIPIO.
La adecuada ejecución presupuestal de los recursos asignados para la ejecución del presente proyecto.	EL MUNICIPIO EN 100%	BAJO	Ejecutar presupuestalmente los recursos asignados para la ejecución del presente proyecto por parte del MUNICIPIO.

TABLA N°2 MATRIZ DE RIESGO

RIESGOS	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA	TRATAMIENTO O CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	ESTIMACION		ASIGNACION
Los requisitos habilitantes no son los apropiados para el Proceso de Contratación.	Eliminación de la propuesta.	Publicación del informe de verificación de los requisitos habilitantes y establecimiento de plazos para subsanarlos.	Baja	0.5 %	Contratista

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Incremento de precios en el mercado, lo cual puede ser ocasionado por el aumento en el valor de los insumos	Mayor valor del contratista para la ejecución contractual.	Estudio de Mercado.	Media	1 %	Contratista
El contratista no firme el contrato	Sanciones al contratista	Retraso en la ejecución del contrato	Medio	1%	Contratista
Entrega de producto de baja calidad.	Sanciones al contratista	Verificación de productos en la entrega a la entidad	Baja	0.5 %	Contratista

Mecanismos de Cobertura de Riesgos Para el contrato a celebrar:
En consecuencia, EL CONTRATISTA prestará Garantía Única que avalará el cumplimiento de todas las obligaciones surgidas del contrato, expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, o garantía Bancaria, la cual cubrirá los siguientes riesgos:

Definición	Porcentaje	Vigencias
Garantía de cumplimiento	20%	La duración del Contrato y Seis (06) meses más.
Garantía de Calidad del servicio	10%	La duración del Contrato y Seis (06) meses más.
Garantía Salarios y Prestaciones Sociales	20%	La duración del Contrato y tres (03) años más.

Para prevenir riesgos adicionales el oferente deberá garantizar el origen legal de los productos y bienes, lo cual se presume al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato el contratista deberá presentar facturas cuya numeración sea habilitada por la DIAN.

Con la presentación de este estudio, queda evidenciada la existencia de un requerimiento, para satisfacer la necesidad conforme a los lineamientos de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, y que resulta imprescindible adelantar el correspondiente proceso de contratación para el **"SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS, MENAJES Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA".AL DEL MUNICIPIO**

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA", tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de los cometidos de la entidad, por consiguiente, se aconseja adelantar el proceso contractual respectivo y su perfeccionamiento de tal manera que estas condiciones deben constar en el contrato y acreditarse debidamente por el contratista.

El presente proceso de contratación no está cobijado por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente para el estado colombiano de conformidad con el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015.

Atentamente,

DIEGO ALEXANDER VILLA LOPERA
Secretario de Gobierno y Talento Humano
Original Firmado

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08