AVISO DE CONVOCATORIA

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. S.AM.C 002/2022

Jardín, Antioquia, 21 de febrero de 2022

El Municipio de Jardín, Antioquia, en cumplimiento de Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, ley 850 de 2003 y normas afines.

AVISA

Que está interesado en abrir la siguiente convocatoria pública:

OBJETO

"**INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR-PAE, PARA LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE JARDIN – ANTIOQUIA**."

ALCANCE DEL OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN

A continuación, se describe las características generales del suministro:

1. Numero de entregas: tres (03)
2. Numero de Beneficiarios: MIL TRECIETNOS SEIS (1.306) niños, niñas y adolescentes, lo anterior en coherencia con la matriculas oficiales suscritas a la fecha, sin embargo, se dejara claridad que este número tiende a aumentar en caso de que se evidencien aumento en las entregas o paquetes requeridos y que en tal caso la Entidad procederá a realizar de mutuo acuerdo las adiciones que haya lugar.
3. Descripción del suministro:

- **Industrializada: 43**
- **Prepara en sitio: 1263**

4. Generalidades de cada entrega teniendo en cuenta que los paquetes pueden disminuir según el comportamiento de la matricula:

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

PRODUCTO	SEMANA 1 - 21 - 41	SEMANA 2 - 22	SEMANA 3 - 23	SEMANA 4 - 24	TOTAL REQUERIDO X ESTUDIANTE	CANTIDAD EN GRAMOS X TOTAL DE ESTUDIANTES	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	TOTAL REQUERIDO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ACEITE VEGETAL	69	48	56	62	235	306910	3000	103	gr		
AGUACATE	0	80	0	80	160	208960	500	209	gr		
AJO	2.7	1.8	2.4	2.4	9.3	12145.8	1000	13	kg		
ARROZ	240	160	240	320	960	1253760	5000	251	gr		
AVENA MOLIDA	0	20	0	0	20	26120	500	53	gr		
AZUCAR REFINADA	27	36	18	18	99	129294	2500	52	gr		
CAFÉ GRANULADO	0	0	0	2	2	2612	500	6	gr		
CANELA EN POLVO	0	0.2	0	0	0.2	261.2	6	44	gr		
CARNE DE CERDO (MAGRA)	0	120	120	122	362	472772	1000	473	gr		
CARNE DE RES (MAGRA)	360	120	200	120	800	1044800	1000	1045	gr		
CEBOLLA CABEZONA	132	48	80	49	309	403554	1000	404	kg		
CEBOLLA JUNCA	0	32	0	0	32	41792	1000	42	kg		
CEREAL DE MAIZ EN HOJUELAS AZUCARADO ENTIQUECIDO EN VITAMINAS Y MINERALES	0	60	0	0	60	78360	1000	79	gr		
CHOCOLATE EN PASTA SIN AZUCAR	15	0	10	0	25	32650	250	131	gr		
CILANTRO	6	0	3	0	9	11754	1000	12	kg		
ESPAGUETIS	0	50	0	0	50	65300	1000	66	gr		

ESPINACA	42	10	0	0	52	67912	1000	68	kg		
FRIJOL	0	40	0	40	80	104480	1000	105	kg		
GALLETAS TIPO CRAKER	6	0	0	4	10	13060	120	1633	unidad		
GUINEO	0	0	0	280	280	365680	500	732	gr		
HARINA DE MAIZ	150	0	0	0	150	195900	1000	196	gr		
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	60	0	20	0	80	104480	500	209	gr		
HUEVO DE GALLINA TIPO A	259.5	220	140	220	839.5	1096387	50	21928	gr		
LAUREL SECO	0	0	1.2	0	1.2	1567.2	50	32	gr		
LECHE ENTERA EN POLVO	195	104	130	130	559	730054	380	1922	bolsa		
LENTEJAS	60	0	40	0	100	130600	500	262	gr		
MAIZ TIERNO	0	0	0	20	20	26120	432	61	gr		
MARGARINA SUAVE DE MESA	30	10	0	16	56	73136	500	147	gr		
MIGA DE PAN	30	0	0	0	30	39180	500	79	gr		
ORÉGANO SECO	0	0	0.6	0	0.6	783.6	500	2	gr		
PAN	60	0	0	0	60	78360	20	3918	unidades		
PAN DE HAMBURGUESA	150	0	0	0	150	195900	6	32650	unidades		
PAN TAJADO	0	84	0	0	84	109704	24	4571	unidades		
PANELA	114	40	72	72	298	389188	1000	390	gr		
PAPA	0	220	140	0	360	470160	1000	471	kilo		
PAPA CRIOLLA	0	120	100	120	340	444040	1000	445	kilo		
PAPA CAPIRA	0	0	0	100	100	130600	1000	131	kilo		
PASTA CORTA	0	0	75	0	75	97950	500	196	gr		
PIMENTÓN	0	0	22	8	30	39180	1000	40	kilo		
PLATANO HARTÓN MADURO	0	140	140	200	480	626880	1000	627	kilo		
PLATANO HARTÓN VERDE	0	80	0	0	80	104480	1000	105	kilo		

POLVO INSTANTANEO CON SABOR A CHOCOLATE SIN AZUCAR	15	10	0	10	35	45710	500	92	gr		
PROTEINA VEGETAL (CARVE)	60	0	20	0	80	104480	500	209	gr		
QUESO BLANCO O CAMPESINO	150	0	100	0	250	326500	500	653	gr		
QUESO BLANCO RALLADO	0	100	0	0	100	130600	300	262	gr		
QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO	3	0	0	0	3	3918	15	261.2	unidades		
SAL YODADA	14.4	8.4	9.6	12.4	44.8	58508.8	1000	59	gr		
TOMATE CHONTO RODAJAS	108	0	0	0	108	141048	1000	142	kilo		
TOMATE DE ALIÑO	120	160	120	160	560	731360	1000	732	kilo		
YOGURT	0	400	0	0	400	522400	2000	262	gr		
YUCA	120	0	0	80	200	261200	1000	262	kilo		
ZANAHORIA	105	56	176	56	393	513258	1000	514	kilo		
FRUTA DE COSECHA	180	120	120	120	540	705240	1000	706	kilo		
FRUTA GRUPO N°1	540	360	360	360	1620	2115720	1000	2116	kilo		
FRUTA GRUPO N°2	360	0	360	0	720	940320	1000	941	kilo		
FRUTA GRUPO N°3	0	0	0	360	360	470160	1000	471	kilo		
									SUBTOTAL		
									IVA		
									TOTAL		

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS INDUSTRIALIZADA**

GRUPO DE ALIMENTO	**PRODUCTO**	**TOTAL REQUERIDO X ESTUDIANTE**	**CANTIDAD EN GRAMOS X TOTAL DE ESTUDIANTE**
	LECHE ENTERA	1.800	72.0
	LECHE SABORIZADA	600	24.0
	KUMIS	400	16.0
LACTEO	BEBIDA LACTEA CON AVENA	800	32.0
	YOGURT	400	16.0
	TORTA DULCE	350	14.0
	CROISSANT DE QUESO	70	2.8
	PANIFICADO RELLENO DE AREQUIPE	140	5.6
	PANIFICADO RELLENO CON QUESO	280	11.2
	HOJUELAS DE MAIZ AZUCARADO	60-70	2,400-2,800
CEREAL	PAN LECHE (PEQUEÑO)	70-80	2,800- 3,200
	GALLETA DULCE (TIPO CUCA)	140	5.6
	PANIFICADO RELLENO DE BOCADILLO	70	2.8
	PAN LECHE (MEDIANO)	70	2.8
	TORTA DULCE DE CHOCOLATE	350	14.0
	PANIFICADO INTEGRAL	70	2.8
	PAN MANTEQUILLA	70	2.8
FRUTA GRUPO 1	BANANO, MANDARINA, MURRAPO, NARANJA	600	24.0
FRUTA GRUPO 2	MANGO MADURO, MANZANA, ZAPOTE, PERA, GUAYABA COMÚN, GUAYABA PERA	600	24.0
	PANELITA	40	1.6
	DULCE DE LECHE	40	1.6
	BOCADILLO DE GUAYABA	40	1.6
AZUCAR/DULCE	COCADA DE LECHE	20	8
	AREQUIPE	20	8

ANEXOS A LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Minutas Ración Preparada: ver documento adjunto. Minuta de ración.
- Minuta Ración Industrializada: ver documento adjunto. Minuta de ración
- Lista de Intercambio Alimentos PAE Regular 2022
- Ciclo de menú RI 2022

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máximo 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó b. Lecitina máximo 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos Nacionales No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Quesito	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación 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 plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el **Decreto Nacional 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente **Resolución Nacional 2905/2007.**
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir**: NTC 1276**. **Resolución Nacional No. 0148 del 2007.**
Mortadela	Olor: Característico Sabor: Cárnico característico Color : Rojo brillante Apariencia: Masa uniforme Textura: Firme y suave

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Tipo de Empaque: Película laminada de 7 capas de barrera a gases, humedad y aromas NTC1325 4ª actualización
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **Decreto Nacional 3075 de 1997**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto Nacional 3075 de 1997.** *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005**. Norma que debe cumplir**: NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben 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: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución Nacional 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	5109/2005.
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días **Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir **NTC 778.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** ***Requisitos del Proveedor:*** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir**: NTC 400**, **Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.** Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	y marcado según **la Resolución Nacional 5109/2005** . Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.** Debe cumplir la **NTC 734.**
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con **la NTC 793** en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones Nacionales 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia**.**
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: **Decreto 547 de 1996. NTC 1254**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución Nacional 5109/2005.**
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>
El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.

Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas.
Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil.

<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>

Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución Nacional No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.
Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, º Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten 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
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.
Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:

<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca</td><td>4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Plátano Verde</td><td>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
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 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, cortaduras o nódulos.
- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.
- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben 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
Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente.
NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
NTC 1190 Plátano fresco.</td></tr>
</table>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Salsa Rosada	En buen estado, con buena fecha de vencimiento, de buena calidad, con las propiedades y condiciones adecuadas al producto. Características fisicoquímicas Norma que Deben Cumplir**:** NTC 400 Empaque: Este debe ser individual, con peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben 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: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia 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 y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
Salchicha	Olor: Característico Sabor: Cárnico característico

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Color : Rojo brillante Apariencia: Masa uniforme Textura: Firme, suave Tipo de Empaque: Película laminada de 7 capas de barrera a gases, humedad y aromas. NTC1325 4ª actualización.
Bocadillo de Guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empacado en 20 gramos.

Notas aclaratorias para la presentación de la propuesta económica:

- El valor total incluye los impuestos y demás deducciones de la Entidad.

Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con lo establecido en el numeral 1º del Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, la modalidad de selección para el presente procedimiento de selección del contratista, corresponde a la Selección Abreviada por Subasta Inversa, en razón a su cuantía y la naturaleza de los bienes a adquirir. El artículo 2.2.1.2.1.2.20, establece como procedimiento de selección de contratista, la menor cuantía como un procedimiento administrativo en el cual se busca la eficiencia de la administración pública para la consecución de los bienes para la satisfacción de las necesidades primordiales de los diferentes grupos poblacionales.

PLAZO

El presente contrato tendrá una duración de CUARENTA Y CINCO (45) días de calendario escolar, contados desde la suscripción del acta de inicio de perfeccionamiento del contrato.

El futuro contrato que se genere a partir del presente proceso contractual, involucra necesariamente gastos tributarios, de contratación y administrativos, los cuales también se tuvieron en cuenta y se incluyen para determinar el costo total del presente estudio

PRESUPUESTO OFICIAL

Presupuesto Oficial: El suscrito Secretario de Educación y Deporte del Municipio de Jardín, Antioquia, estimó el PRESUPUESTO OFICIAL con base en las siguientes consideraciones:

El análisis de precios unitarios se estableció mediante análisis de precios del mercado, el cual incluyó: cotizaciones de suministros de proveedores que atiende el programa en otros municipios.

Con base en lo anterior, se estimó el PRESUPUESTO OFICIAL en la suma de CIENTO VEINTI SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CATORCE MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS M/L ($126.414.270)., con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No.0000000132 del 31 de Enero de 2022, rubro: 2.3.2.02.02. 006, denominado –Servicio de alojamiento; Servicio de suministro de comidas y bebidas; servicio de transporte; y servicio de distribución de electricidad, gas y agua

Impuestos, Tasas y Contribuciones

Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven.

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

Entre los impuestos que estarán a cargo del proponente, a manera de enunciado, y sin perjuicio del deber que tienen los proponentes de informarse al respecto, se tienen los siguientes:

Ítem	Impuestos	Porcentaje
1	Estampilla pro- universidad	1,00%
2	Estampilla pro-adulto mayor	4,00%
3	Estampilla pro-hospital	0,50%
4	Estampilla pro-Cultura	2,00%
5	Fondo de Seguridad	5,00%
6	Retención ICA	0,10%
7	Rete fuente	Según normatividad
8	Rete IVA	Según normatividad

Los proponentes serán responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable, y el Municipio no aceptará reclamación alguna por estos conceptos

Los proponentes serán responsables de informarse e incluir en su propuesta toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable, y el Municipio no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

En todo caso, corresponde al Contratista sufragar todos los impuestos que le correspondan de conformidad con la normatividad vigente.

FORMA DE PAGO O DESEMBOLSO DE LOS RECURSOS:

El valor pactado lo cancelará el Municipio al contratista a través de la Secretaria de Hacienda Municipales, previo desembolso de la Gobernación de Antioquia – Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANA y el Ministerio de Educación Nacional en cumplimiento al convenio No. 22AS133D302 celebrado entre el municipio de Jardín y La Gerencia de MANA. El pago se realizará mediante actas de avance, previa presentación del informe y visto bueno del supervisor, una vez verificado el cumplimiento del objeto, su alcance y las demás obligaciones legales y contractuales, por parte del contratista, previa presentación de la cuenta de cobro acompañada del soporte fotográfico y los demás soportes que hubiera lugar, copia del pago a los aportes del sistema general de seguridad social (salud, pensión y riesgos profesionales) y aval (acta de avance) por parte del supervisor para el pago respectivo. De conformidad con el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, no se exigirá capacidad financiera mínima, toda vez que la forma de pago es contra entrega. El Municipio realizará las retenciones de ley a las que haya lugar.

Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Jardín, Antioquia, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

Los contratistas deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como a los propios del Municipio de Jardín, ICBF y Cajas de Compensación Familiar

LUGAR PARA CONSULTA

www.contratos.gov.co SECOOP II y en la Oficina de la Subsecretaria de Servicios Administrativos, ubicada en la carrera 3 # 10-10, 2º piso, Jardín, Antioquia.

AVISO A VEEDURIAS CIUDADANAS

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993 el Municipio de Jardín invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los Documentos del Proceso en el SECOP.

CONSULTA DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

De conformidad con el inciso tercero del Artículo 66 de la Ley 80 de 1993, el Municipio de Jardín, Antioquia invita a las veedurías ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual suministrará la información y documentación requerida, en la Subsecretaría de Servicios Administrativos y en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) a través del Portal Único de Contratación.

LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

Esta Contratación SI () NO (X) está cobijada por Acuerdos Internacionales o TLC vigentes para el estado colombiano. De acuerdo al manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, emitido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, teniendo presente las exclusiones de aplicabilidad y excepciones y los umbrales existentes para cada acuerdo comercial vigente esta contratación se encuentra sujeta a compromisos en materia de contratación pública. Lo anterior por cuanto se procederá a dar aplicabilidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082/2015, en lo que atañe a las convocatorias limitadas a Mi pyme numeral 1°.

En conclusión, el presente proceso de contratación APLICA para efecto de los Tratados o Acuerdos de Libre Comercio con Chile (Alianza Pacífico), Perú, Chile, Costa Rica, Estados AELC, Unión Europea y la decisión 439 de 1998 de la Secretaría de CAN.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021, La Administración municipal de Jardín - Antioquia, invita a las Mipymes (micro o pequeña empresa), con mínimo un (1) año de existencia, del orden municipal, departamental o nacional, con el fin de que manifiesten interés en participar en un proceso de convocatoria limitada para el presente proceso de contratación, mediante una solicitud en tal sentido que deberá contener la manifestación de participar en el proceso, acompañada de los documentos que lo acrediten como MIPYME, lo cual se acreditará con una certificación expedida por el contador o revisor fiscal, según sea el caso en la que señale tal condición. La solicitud debe presentarse entre el momento de publicarse el aviso de convocatoria y hasta más tardar el día hábil anterior a la fecha prevista para la apertura del proceso de selección.
De conformidad con el artículo 32 de la Ley 1450 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, por su modalidad de selección abreviada se deberá limitar exclusivamente a Mipymes, siempre y cuando se verifiquen los siguientes requisitos:

• La cuantía del proceso esté por debajo de los US$125.000 dólares americanos. liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y
• El Municipio reciba solicitudes de por lo menos cinco (5) Mipyme nacionales para decidir si limitara la convocatoria a Mipyme nacionales. La Entidad Estatal por lo menos un (1) día hábil antes de la Apertura del Proceso de Contratación.
• Se haya acreditado mínimo un año de existencia por parte de la Mipyme que manifestaron interés.

La convocatoria podrá limitarse exclusivamente a Mipymes, si se reciben mínimo cinco (05) manifestaciones de interés en participar y si la Entidad así lo decide.
En la convocatoria limitada podrán participar uniones temporales o consorcios, los cuales deberán estar integrados únicamente por MIPYMES. En caso tal para efectos de la convocatoria, cada consorcio o unión temporal se contará por sí mismo, y no por el número de MIPYMES que los integren, que deberán cumplir de manera individual los requisitos mínimos señalados en la normatividad y en el pliego de condiciones.

Requisitos mínimos de las MIPYMES

El domicilio principal de las MIPYMES, puede ser el municipio o departamento donde ha de ejecutarse el contrato, con base en el artículo 2.2.1.2.4.2.3. del Decreto 1082 de 2015.
Las MIPYMES deberán acreditar como mínimo un año de existencia, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015.

CRONOGRAMA

ETAPA	FECHA	LUGAR
Publicación de fichas técnicas y anexos	21 de febrero de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Publicación de proyecto de pliego de condiciones	21 de febrero de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Publicación del aviso de convocatoria	21 de febrero de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Observaciones al Proyecto de pliego de condiciones	26 de febrero de 2022 hasta las 12:00 pm	www.colombiacompra.gov.co
Manifestación escrita solicitando limitar la convocatoria a MIPYNES	28 de febrero de 2022 hasta las 04:00 pm	www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a observaciones al proyecto de pliego de condiciones	28 de febrero de 2022	www.colombiacompra.gov.co

Resolución de apertura de la contratación	28 de febrero de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Publicación pliego de condiciones definitivo	28 de febrero de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Observaciones al pliego de condiciones definitivo	Hasta el 02 de marzo de 2022 hasta las 06:00 pm	www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a observaciones al pliego de condiciones definitivo	03 de marzo de 2022 hasta las 06:00 pm	www.colombiacompra.gov.co
Manifestación de interés	Hasta el 03 de marzo de 2022 a las 5:00 pm	www.colombiacompra.gov.co
Sorteo de consolidación de oferentes (si hay mas de 10 oferentes posibles)	03 de marzo de 2022 a las 5:15 pm	www.colombiacompra.gov.co
Publicación Sorteo de consolidación de oferentes (si hay mas de 10 oferentes posibles)	03 de marzo de 2022 a las 05:15 pm	www.colombiacompra.gov.co
Audiencia de aclaraciones de observaciones, discusión de riesgos	03 de marzo de 2022 a las 5:30 pm	www.colombiacompra.gov.co
Adendas	04 de marzo de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Presentación de Propuestas y Cierre del proceso	Hasta el 09 de marzo de 2022, entre las 8:00 a.m. y las 12:00 p.m.	www.colombiacompra.gov.co
Evaluación del proceso	El 10 de marzo de 2022 a las 2:00 pm	www.colombiacompra.gov.co
Traslado del informe de evaluación	Del 10 de marzo de 2022 hasta el 14 de marzo de 2022.	www.colombiacompra.gov.co
Observaciones del informe de evaluación	Hasta el 14 de marzo de 2022 a las 12:00 mm	www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a las observaciones del informe de evaluación	14 de marzo de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Audiencia de Adjudicación	15 de marzo de 2022 a las 9:00 am	www.colombiacompra.gov.co
Resolución de adjudicación	15 de marzo de 2022	www.colombiacompra.gov.co
Legalización del contrato	Dentro de los Tres (03) días hábiles siguientes a la adjudicación.	www.colombiacompra.gov.co

Entrega de garantías	Dentro del día siguiente a la legalización del contrato.	www.colombiacompra.gov.co Al correo electrónico gobierno@eljardín-antioquia.gov.co Y contratacion@eljardin-antioquia.gov.co

Jardín, 21 de febrero de 2022.

HÉCTOR JAIME RENDÓN OSORIO
Alcalde Municipal

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó:	Lyda García Vides – Subsecretaria de Servicios Administrativos		
Revisó:	Claudia Patricia Corrales Vergara - Secretaria de Educación Y Deporte		
Aprobó:	Ledy Marcela Hernández Acevedo – Secretaria de Gobierno		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma.			