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: febrero 09 de 2022.

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

ESTUDIOS PREVIOS	
MUNICIPIO	SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA
DEPENDENCIA	SECRETARÍA DE GOBIERNO Y TALENTO HUMANO
RESPONSABLE ESTUDIOS	DIEGO ALEXANDER VILLA LOPERA
OBJETO	**SUMINISTRAR VÍVERES 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 2022**
DURACIÓN	VEINTIOCHO (28) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO QUE LLEGARE A ADJUDICARSE.
CLASIFICADOR PRESUPUESTAL	Disponibilidad Presupuestal 085 con Rubro 2.3.2.02.02.006
FECHA DE ELABORACIÓN	febrero 09 de 2022

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

1. **IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:** Contrato de suministro.

2. **DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.**

El municipio de San José de la Montaña con el ánimo de garantizar la permanencia y reducir la deserción escolar en el municipio, se firmó convenio con la gobernación de Antioquia para operar el programa de alimentación escolar PAE con el cual se atenderán a 404 niños, niñas y adolescentes focalizados en el área rural y urbana, entre las poblaciones víctimas de la violencia, discapacitados y población de los grupos vulnerables del SISBEN de la matricula oficial, para la vigencia 2022, tal y como está considerado en el convenio **N° 4600012836,** 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 – ANTIOQUIA, mediante asignación del Sistema General de Regalías"**, 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 matrícula 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 fundamenta en:

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 grupo vulnerables 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 al 30 de noviembre de 2021, en la cual se priorizan 404 cupos para realizarles el suministro de 11.312 raciones alimentarias por el termino de 28 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:

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

N° ORDEN	CODIGO DANE	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	TOTAL CUPOS	MINUTA REGULAR
1	205658000374	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE CONGO	10	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
2	205658000170	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIELA- SANTA INES	5	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
3	205086000246	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE EL CARIBE	25	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
4	205658000366	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE POTRERITO	18	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
5	205658000021	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE LA MARIA	10	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
6	105658000124	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO SEDE URBANA	336	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TOTAL, CUPOS INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO ABEL GALLEGO DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA.			404	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

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 raciones por vereda y zona urbana.
Las entregas de las raciones por parte del proveedor se deben realizar en los horarios estipulados por la entidad en el horario laboral: lunes a viernes de 8:00 AM a 12:30 PM y en la tarde de 2:00 PM a 5:30 PM. Y los sábados 8:00 AM a 12:00 M.

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

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° 4600012836,** 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 – ANTIOQUIA, mediante asignación del Sistema General de Regalías"**, por lo que se hace necesario celebrar la contratación administrativa necesaria para la ejecución de dicho convenio asegurando el suministro de las raciones alimenticias necesaria en la vigencia 2022.

QUINTO: Que en el convenio interadministrativo que firmo el municipio de San José de la Montaña con la gobernación de Antioquia **N° 4600012836, "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 – ANTIOQUIA, mediante asignación del Sistema General de Regalías",** En la "CLAUSULA CUARTA. AUTONOMÍA ADMINISTRATIVA Y CONTRACTUAL Y AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL. El Municipio es exclusivamente responsable por la correcta ejecución de los convenios o contratos que se suscriban con terceros para ejecutar el presente Convenio, por lo tanto, el Departamento de Antioquia – Secretaría de Inclusión Social y Familia – Gerencia MANÁ - no adquiere ninguna obligación ni vinculación laboral, administrativa o de cualquier otra índole con dichos terceros ni tiene injerencia alguna en la selección de sus contratistas o asociados, pues solo actúa como cofinanciado del programa. Si para la ejecución del objeto del convenio fuera necesario celebrar algún tipo de vinculación laboral de personal por parte de EL MUNICIPIO, no se entenderán vinculados laboralmente a EL DEPARTAMENTO. EL MUNICIPIO obrará con plena autonomía administrativa y no existirá entre el personal contratado por EL MUNICIPIO, ni entre EL MUNICIPIO y EL DEPARTAMENTO relación laboral alguna. El personal que requiera EL MUNICIPIO para el cumplimiento del convenio será de su exclusiva responsabilidad y EL DEPARTAMENTO declara que no asume responsabilidad laboral alguna con ellos.

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, *Cumplir con lo establecido en la Ley N2046 del 6 de agosto del 2020.*

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES:

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

Objeto: "SUMINISTRAR VÍVERES 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 2022".

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA 2022		
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.
MARGARNA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.
GALLETA CON SABOR 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,

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

		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 plaguicidas. No 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 óptimas 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 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

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

		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 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

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

		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 18º.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacío.
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 Min salud.
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.
PAN REDONDO	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será redonda.

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

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 días
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 maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina 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
CALLERTA 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 características 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.

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

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 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.

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

HOJUELAS DE MAIZ	Gramos	De trigo, apariencia granosa, color beige, 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, 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 CERDO 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

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

		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 18°.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	
PASTA CORTA	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.
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

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

		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.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El objeto del convenio se desarrollará suministrando los productos alimenticios de los ciclos de menú; **documento que se anexa (ciclos de menú PAE regular 2022).**

El contrato contempla 404 cupos en total 11.312 raciones alimentarias para preparar 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 y productos autorizados por MANA.

Ración para preparar en sitio para 404 cupos con las condiciones técnicas que describen las raciones a todo costo son las siguientes:

PRODUCTO	CANTIDAD DE CUPOS DIARIOS	CANTIDAD DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A SUMINISTRA LA RACIÓN	TOTAL DE RACIONES ALIMENTARIAS	VALOR DE LA RACIÓN	VALOR TOTAL
Ración alimentaria. **Propuesta por MANA y convenidas en el convenio**	404	28	11.312 raciones	$ 2.300	$ 26.017.600

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.

Parágrafo 1°: Para la entrega de las cantidades necesarias para cada ración el Proveedor deberá suministrarlas en las cantidades de acuerdo al formato establecido que para tal efecto entregue el Supervisor del Contrato en cada ciclo y dependiendo de la ración y del número de cupos que tiene cada institución y/o sede educativa, los cuales deberán ser entregados en paquetes separados por establecimiento educativo.

El municipio de San José de la Montaña requiere garantizar el cumplimiento y la operatividad de programa de alimentación escolar tal como lo indica el convenio interadministrativo N° **4600012836,** por esto que requiere contratar las raciones para atender 404 cupos, a todo costo incluyendo su preparación y la desinfección del sitio de preparación para esto el contratista deberá garantizar los siguientes elemento y actividades

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**

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

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**

2. Modalidad de selección del contratista y su justificación.
Por el valor del presupuesto oficial y por tratarse de un contrato de compraventa, procede la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa Presencial, de conformidad con la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, el decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.2.1.2.2° y siguientes.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El presupuesto oficial se fija en la suma de **VEINTISÉIS MILLONES DIECISIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/L ($ 26.017.600),** según Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por La Secretaría de Hacienda Municipal.

RECURSOS:

FUENTE DE FINANCIACIÓN	VALOR
Convenio 4600012836 (2021)	$ 22.533.504
SGP Asignación especial – Programas de Alimentación	$ 3.484.096
TOTAL	**$ 26.017.600**

Para determinar el valor estimado del presupuesto oficial del proceso en mención, el Municipio de San José de la Montaña realizó el histórico de la contratación de municipios aledaños (2019, 2020), en lo concerniente al Programa de Alimentación Escolar (PAE), aunque es de anotar que el presupuesto oficial se determina con el valor establecido por el Ministerio de Educación Nacional y MANA (Convenio Interadministrativo número **N° 4600012836,** Adicional a lo anterior el municipio realizó el proceso de cotización pertinente para corroborar que los precios unitarios propuestos por MANA, se encuentran de acuerdo a las realidades del mercado local, determinando así que de acuerdo a los costos de transportes e impuestos las cotizaciones son superiores a lo establecido por MEN y por MANA

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

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

Análisis Del Mercado:

CONTRATO/ AÑO	ENTIDAD	OBJETO	VALOR
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 Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia.	$180.346.720
SG-SA-002-2020	ATLÁNTICO - ALCALDÍA MUNICIPIO DE	SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE	$ 202.221.806

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

	SABANAGRANDE	ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES (NNA) MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SABANAGRANDE, ATLÁNTICO, VIGENCIA 2020.	

Teniendo en cuenta como soporte el análisis del sector y en el presente estudio las necesidades identificadas por la administración y para efectos de determinar el valor del presupuesto oficial, teniendo en cuenta la calidad de los productos a adquirir.

También se tiene en cuenta el valor de la ración propuesta por MANA para el año 2022 para determinar el presupuesto del presente contrato:

PRODUCTO	CANTIDAD DE CUPOS DIARIOS	CANTIDAD DE DÍAS CALENDARIO ESCOLAR A SUMINISTRA LA RACIÓN	TOTAL DE RACIONES ALIMENTARIAS	VALOR DE LA RACIÓN	VALOR TOTAL
Ración alimentaria. **Propuesta por MANA y convenidas en el convenio**	404	28	11.312 raciones	$ 2.300	$ 26.017.600

3.1 FORMA DE PAGO.

El valor total a cancelar por el futuro contrato se supedita a las ofertas que se presenten por parte de los oferentes, de todas formas el Presupuesto oficial con el que se cuenta para la ejecución de este contrato **VEINTISÉIS MILLONES DIECISIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/L ($ 26.017.600),** y una vez se adjudique el contrato el pago se hará por actas de avance, previa presentación de las facturas de Compraventa, las órdenes de alta expedidas por el Almacenista Municipal, la certificación de recibo a satisfacción expedida por el Supervisor del contrato que para tal efecto designe el Municipio de San José de la Montaña. Además de acreditar encontrarse a paz y salvo por concepto de aportes a la Seguridad Social, durante la vigencia de ejecución del contrato.

3.3 TRANSPORTE

Se tiene en cuenta el costo del transporte que puede llegar a causarse para efectos de la compraventa, que para el presente estudio se tuvo en cuenta el valor o tarifa del transporte a San José de la Montaña, Antioquia desde la ciudad de Medellín.

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

El valor del transporte va implícito en el valor estimado de cada producto, el cual se refleja en el valor total del presupuesto, cabe resaltar que, dentro de las causales de variación en el precio del transporte, los conductores aducen causas de orden público, estado de la vía y temporada.

3.4 OTROS GASTOS

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.

- Aspectos Tributarios
Solicitar información 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

- Gastos de Contratación:
Para el cálculo de los gastos de este rubro se tuvo en cuenta los costos incurridos en la constitución de las pólizas requeridas por el Municipio de San José de la Montaña, Antioquia.
Para mayor información se puede solicitar información 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

En conclusión, el valor del contrato se estima incluyendo los costos directos e indirectos que se requieran para dar cumplimiento a la ejecución del Proyecto de Contrato a celebrar, además de incluir los costos de los productos, cargue, transporte y descargue de los mismos desde el punto de compra hasta el sitio de entrega, en la suma **VEINTISÉIS MILLONES DIECISIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/L ($ 26.017.600),** El Proponente deberá establecer los precios unitarios y precios totales. En caso de discrepancia entre los precios unitarios y los precios totales, regirán los primeros.

4. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.1° del Decreto 1082 de 2015, en la selección abreviada por subasta inversa presencial, para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización la oferta más favorable a la entidad será aquella con el menor precio, caso preciso de esta modalidad de contratación, la normatividad vigente nos señala entonces como único criterio de escogencia **EL MENOR PRECIO** mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en el Decreto 1082 de 2015 y en los pliegos de condiciones, lo que constituye el ofrecimiento más favorable a la entidad a quienes hayan demostrado tener idoneidad y capacidad como oferentes.

5. ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS

El Decreto 1082 de 2015, define el riesgo como el "(...) *Evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato* (...)[4]". Se entiende, por riesgo, entonces, aquella medida de variabilidad de los posibles resultados que se pueden esperar de un

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

evento; de manera específica al caso que nos ocupa, según se refiere en la guía sobre el riesgo, elaborada por Colombia Compra Eficiente, "(...) *el riesgo en las adquisiciones se define como los eventos que pueden afectar la realización de la ejecución contractual y cuya ocurrencia no puede ser predicha de manera exacta por las partes involucradas en el Proceso de Contratación* (...)".[4] Decreto 1082 de 2015.

En este orden de ideas, se consideran riesgos contractuales todas aquellas circunstancias que pueden presentarse durante el desarrollo o ejecución de un contrato y que pueden alterar el equilibrio financiero del mismo y/o la ejecución misma y resultados (*objetivos, fines*) pretendidos. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en el presente proceso los riesgos se clasificarán según los siguientes parámetros:

Tipificación, Estimación y asignación de los riesgos previsibles involucrados a continuación:

TABLA N°1 MATRIZ DE RIESGO

IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO	QUIEN LO ASUME	ESTIMACIÓN DEL RIESGO CON CONTROLES	MEDIDA PARA MITIGAR O REDUCIR EL RIESGO O CONTINGENCIA
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 50% Y MUNICIPIO Y 50%	MEDIO	Se exigirán las pólizas de cumplimiento.

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

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.
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.

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

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

I. MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS:

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 Convenio y Seis (06) meses más.
Garantía de Calidad del servicio	10%	La duración del Convenio y Seis (06) meses más.
Garantía Salarios y Prestaciones Sociales	20%	La duración del Convenio 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.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo del contrato se fija en veintiocho (28) días calendario escolar, contados a partir de la firma del Acta de inicio.

7. **FALTANTES:** El contratista deberá hacerse cargo de los faltantes del suministro al igual que de los víveres que lleguen en mal estado al lugar de entrega de estos.

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

8. LUGAR DE EJECUCIÓN:
La entrega de estos productos objeto de Suministro se realizarán en la bodega del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia, en la sede principal de la Institución Educativa Francisco Abel Gallego y en las demás veredas del Municipio de San José de la Montaña que disponga la entidad contratante.

9. SUPERVISIÓN.
La supervisión del contrato estará a cargo de la secretaría de gobierno y talento humano, del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

11. COMITÉ DE EVALUACIÓN:
El Municipio conformará un comité de evaluación con el fin de valorar las propuestas presentadas y elegir la oferta más favorable de acuerdo a los criterios y valores establecidos en los pliegos de condiciones que para el efecto se publiquen.

12. ACUERDO COMERCIAL.
El presente proceso de selección no se encuentra cobijado por un acuerdo comercial.

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

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