Puerto Triunfo, Antioquia abril 21 de 2023

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

(Artículo 2.2.1.1.2.1.1 Decreto 1082 de 2015)

"ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA"

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

Los negocios jurídicos estatales, específicamente el contrato, es el instrumento de materialización de los fines del estado consagrados en la Constitución Política Colombia, aquellos referidos en el artículo 2° tales como:

"servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo." (Constitución política, 2017)".

De ahí que, el marco normativo y reglado que establece la contratación pública, consagre postulados sosegados, que permitan que los servidores públicos al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades a su cargo, "busquen el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines" (Ley 80 de 1993, artículo 3°), que para el caso de la entidad territorial, "como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes…"

En Colombia uno de los ejes principales en el cumplimiento de los fines del estado es la educación, que se define como un proceso de formación permanente, personal cultural

y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. En nuestra Constitución Política se dan las notas fundamentales de la naturaleza del servicio educativo. Allí se indica, por ejemplo, que se trata de un derecho de la persona, de un servicio público que tiene una función social y que corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia respecto del servicio educativo con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos. También se establece que se debe garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

En este orden, en especial en lo que respecta a garantizar el adecuado cubrimiento del servicio de educación y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y por supuesto la permanencia en el sistema educativo, y considerando los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes. Por esta razón, como Política Social del Estado el Programa de Alimentación Escolar para la población objetivo de Instituciones Educativas Oficiales tiene como fin general contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario. La Población objetivo y el periodo de atención de dicho programa son los de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matricula SIMAT como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente. La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional.

En aras de garantizar lo anterior expuesto, El Municipio de Puerto Triunfo-Antioquia, beneficia a cientos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes de estratos 1 y 2, víctimas del conflicto armado, desplazamiento forzado, y población vulnerable, para brindar un complemento alimentario, integrando esfuerzos así el municipio y la Gobernación de Antioquia mediante convenio interadministrativo No. 23AS133D605, lo que ha contribuido

de una u otra forma a disminuir la deserción escolar y mejoramiento de la seguridad alimentaria.

A colación a la normatividad que rige la contratación del PAE, como lo son la resolución 002 del 11 de enero de 2022, así como lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre de 2005, resolución 1506 de 6 de mayo de 2011, resolución 333 de febrero 10 de 2011, resolución 810de junio 16 de 2021 y demás normas vigentes de conformidad con la modalidad de atención aplicable.

Teniendo en cuenta la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021"POR LA CUAL SE EXPIDE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS- ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESOCOLAR PAE", blindan a los padres a realizar el respectivo seguimiento del programa de alimentación escolar PAE.

Que, la resolución No. 777 de 2021 emitida por el ministerio de salud y la protección social, por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para la ejecución de actividades económicas y sociales, adicionalmente la directiva No. 005 de 2021 del Ministerio de Educación, se dispone el regreso a clase presencial y en consecuencia de la operación del PAE en las modalidades raciones para preparar en sitio o industrializada.

Para justificar este suministro, nos podemos remitir de igual manera, a lo preceptuado en el Artículo 44 de la Constitución Política de Colombia: "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales-ratificados-por-Colombia.

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

Cabe resaltar además que el Municipio de Puerto Triunfo dentro de su Plan de Desarrollo Municipal "HACER MAS ES POSIBLE 2020 - 2023" en su línea estratégica de Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar establece el programa CUMPLIMIENTO A LA POLÍTICA PÚBLICA DEL PLAN LOCAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO POR MEDIO DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE). Teniendo presente que la administración municipal dentro de sus metas contemplo la alimentación escolar dentro del plan de desarrollo, la entrega de paquetes alimenticios la cual se refleja en raciones no preparadas para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, las cuales serán entregadas para preparar en casa, contratar un transporte para el envío de los víveres y alimentos para los escolares en todas las Instituciones educativas del municipio, contratar una bodega para recibir y distribuir los víveres y alimentos con destino a las Instituciones educativas del municipio, quienes se encargan de entregar los paquetes alimentarios, capacitaciones a padres, madres, niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, docentes, garantizar el programa para 3.080 estudiantes, matriculados en las instituciones educativas del municipio, se consideran aspectos como lo contemplado en la Ley 115 de 1994, sus decretos reglamentarios, la Ley 715 de 2001 sobre la distribución de competencias entre la Nación y las Entidades Territoriales en educación y salud, por Sistema General de Participación. Teniendo con claridad que la administración municipal tiene en sus metas, primero la educación como base fundamental para el desarrollo y la búsqueda de la paz y la convivencia, surge como eje fundamental de mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes, pues se considera que un municipio que garantice la educación ve crecer su futuro. La educación no es un fin en sí mismo, sino el medio que cada uno de nosotros debe buscar para progresar, y el que la sociedad debe proveer a los niveles más desprotegidos de su población si quiere ser viable como sociedad moderna en un mundo abierto y competitivo; es por ello que los paquetes alimentarios que se le entregaran a cada uno de los beneficiarios educando, no solo al mejoramiento de la educación sino a la disminución de la desnutrición infantil.

Con el Programa Alimentación Escolar lo que se busca es ayudar a mejorar la calidad de vida de la población estudiantil de la zona urbana y rural de este municipio, apuntando a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de los escolares. Además, brindar una atención Integral, para sostener y/o mejorar la cobertura asignada para el año 2023.

De acuerdo al direccionamiento del Ministerio de Educación de promover la participación para acceder a este programa por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, en articulación con la Gobernación de Antioquia y la alcaldía municipal, para garantizar la cobertura de paquetes alimentarios para 3.080 beneficiarios.

Es de aclarar que los recursos girados por la Gobernación serán destinados para la compra de los víveres y ración industrializada alimentarios mediante los cuales se implementara la estrategia con las Instituciones Educativas, durante el calendario escolar, los cuales se cumplen en el periodo comprendido en 2023 hasta cumplir los días de atención. Para dar continuidad al programa PAE aunando esfuerzos entre la Gobernación y el municipio de Puerto Triunfo.

En cumplimiento a lo establecido en la Ley 136 de 1994 es facultad del Alcalde asegurar la acción administrativa del municipio, defender los intereses del mismo, promover su mejoramiento y desarrollo bajo parámetros de una Administración pública eficiente; y para asegurar la gestión y cumplimiento de las competencias, funciones y responsabilidades asignadas al municipio; así como de los programas y proyectos a desarrollar, programa de gobierno y planes de acción de la administración municipal, se hace necesario contratar con entidades externas el servicio de suministro de paquetes alimentarios concerniente al desarrollo de actividades que garanticen la seguridad alimentaria de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados dentro del programa, para lo cual se hace necesario contratar una persona natural y/o jurídica que cumpla con la idoneidad y los requisitos establecidos por la ley.

El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial fomentando hábitos alimentarios saludables además el programa contribuye a mejorar las tasas de matrícula escolar estabilizar las tasas de asistencia reducir el ausentismo e y pactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo.

Para lograr los fines estipulados en el programa de alimentación escolar PAE con los entes territoriales no certificados de Antioquía se hará a través de celebración de convenios inter administrativos entre el municipio y la Secretaría de inclusión social y familia de la gobernación de Antioquía que se encuentra adscrita a la gerencia de seguridad alimentaria nutricional Mana en concordancia con lo establecido en el artículo 95 de la ley 489 de 1998 por medio de la cual se ejecutan los recursos de cofinanciación en los municipios para los procesos de operación, seguimiento, monitoreo, control y supervisión de la ejecución del PAE, sin dejar de lado la obligación de tipo legal que tienen las

entidades territoriales de ejecutar el PAE tal y como lo establecen El numeral 20 Del artículo tercero de la ley 136 de 1994 (modificado por el artículo 6 de la ley 1551 del 2012)

De acuerdo al convenio interadministrativo No.23AS133D605, el mismo establece el valor por ración de $2.806.

La Administración municipal en aras de garantizar la entrega de los víveres y de ración industrializada en cada uno de los corregimientos, procede a realizar actualización del valor, incrementándolo con recursos del ente municipal con $82 de más por ración, con el ánimo de garantizar el transporte de los mismos a los Corregimientos y veredas.

Es por ello que los vehículos deben de cumplir con lo estimado en el Decreto 3075 de 1997:

- *ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013>*

a. *Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.*

- *ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

a. *Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.*
b. *Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.*
c. *Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la*

desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

d. *Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.*
e. *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*
f. *Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.*
g. *De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c.*
h. *Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.*
i. *No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.*
j. *No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.*
k. *El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.*
l. *Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.*

- *ARTICULO 30. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos deben evitar:*

a. *La contaminación y alteración del alimento*
b. *La Proliferación de microorganismos indeseables en el alimento;*
c. *El deterioro o daño del envase o embalaje*

- *ARTICULO 33. TRANSPORTE. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> El transporte de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:*

a. Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase.
b. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.

c. Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas.
d. La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
e. Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección.
f. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.
g. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
*h. Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda**: Transporte de Alimentos**.*
i. El transporte de alimentos o materias primas en cualquier medio terrestre, aéreo, marítimo o fluvial dentro del territorio nacional no requiere de certificados, permisos o documentos similares expedidos por parte de las autoridades sanitarias.

- *ARTICULO 34. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION. <Ver Resumen de Notas de Vigencia, en relación con la Resolución 2674 de 2013> Durante las actividades de distribución y comercialización de Alimentos y materias primas deberá garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*
  PARAGRAFO 1o. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, deberán mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.
  PARAGRAFO 2o. Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación…"

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR:

2.1 OBJETO:

"ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN

SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA"

2.2. CODIFICACIÓN DEL BIEN EN EL SISTEMA UNSPSC:

93131609	Políticas o programas de ayuda alimentaria

2.2.1. OBLIGACIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De acuerdo al Convenio interadministrativo N° 23AS133d605 compromisos del municipio ítem N°1-" Ejecutar el objeto del convenio de conformidad con el alcance y especificaciones técnicas del estudio previo y la aceptación y/o la propuesta presentada, y con sujeción a los lineamientos técnicos y administrativos que rigen la operación del Programa de Alimentación Escolar, disponiendo para ello de las acciones administrativas, operativas, económicas y contractuales necesarias para la entrega efectiva del complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación Nacional y acogidas por el Municipio a los titulares de derecho matriculados de forma oficial en el SIMAT que cumplan los criterios de priorización realizando el registro de la estrategia de Alimentación Escolar según la Resolución 00335 de 2021, sin superar los cupos definidos diariamente y durante los días del calendario escolar, para la modalidad regular y la modalidad de jornada única (Si aplica JU), diligenciando los formatos indicados por el MEN y por la ETC."

Así mismo la operación del Programa de Alimentación Escolar, deberá ser contemplada bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio y Ración Industrializada, pues atendiendo a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y la Protección Social en la Resolución No. 777 de 2021, por medio de la cual se adoptan los protocolos para ejecución de actividades económicas y sociales del Estado y la Directiva No. 05 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, en virtud a la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, que en su articulo sexto que reza "*Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes: a) Preparada en sitio b) Comida caliente transportada c) Industrializada",* Para el presente caso y de acuerdo a las solicitudes presentadas por los rectores de las diferentes instituciones educativas con las que

cuenta el Municipio, se tendrán dos modalidades contempladas las cuales corresponden a ración preparada en sitio y ración industrializada así:

Ración preparada en Sitio

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Corregimiento de Santiago Berrio)	229
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Vereda Pita)	57
Institución Educativa Rural Sede la Florida	76
Institución Educativa Rural Sede Alto del Pollo	31
Institución Educativa Pablo VI (Cabecera Municipal)	538
Institución Educativa Rural Puerto Perales (Corregimiento de Puerto Perales)	348
Institución Educativa Rural Hermano Daniel (Corregimiento de las Mercedes)	269
Institución Educativa Rural Sede Balsora	30
Institución Educativa Rural Estación Cocorná (Corregimiento de Estación Cocorná)	190
Institución Educativa Doradal (corregimiento de Doradal)	833
TOTAL	**2601**

Ración Industrializada

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Doradal (Corregimiento de Doradal)	322
TOTAL	**322**

Total, de Raciones diarias entre ración preparada en sitio e industrializada 2.923.

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	322

TOTAL	322

Se relaciona a continuación las minutas patrón para las entregas de las raciones industrializadas a entregar por semanas de la siguiente manera:

La educación es de todos | Mineducación | PAE | Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

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

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
LÁCTEO	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	Muffin con chips de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta vainilla	80 gr	Croissant relleno con queso	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera: Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta entera: Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta entera: Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Gelatina de pata	20g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

La educación es de todos | Mineducación | PAE | Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

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

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Croissant relleno de chocolate	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno con bocadillo	80 g
FRUTA	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de panela	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA					
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

La educación es de todos | Mineducación | PAE | Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

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

SEMANA No.3										
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con chips de chocolate	80 g	Torta de chocolate	80 g	Mojicón	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Cocada con panela	20 g			Arequipe en sobre	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA					
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

La educación es de todos | Mineducación | PAE | Alimentos para Aprender | Gobernación de Antioquia | UNIDOS

ANEXO.
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

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

SEMANA No.4										
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc
CEREAL	Croissant relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta dulce	80 g	Pan de maíz	80 g	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20 g			Bocadillo de guayaba	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 4: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 6: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración preparada en sitio	2601
TOTAL	**2601**

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

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

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

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Proteína vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	6	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0,3			Ajo	0,3	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Cilantro	1	Ajo	0,3
			Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	8
							Sal yodada	0,3	Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
									Para armar la hamburguesa	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate chonto rodajas	36
									Cebolla cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA		ARROZ Y PAN		AREPA ASADA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Yuca	60	Arroz	40	Harina de maíz	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	2	Aceite vegetal	7	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	1		
	Torta de zanahoria y queso									
	Zahanoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40						
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	5	Pan (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	16		
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1						
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA	
FIRMA		

Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

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

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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No.10	gr/cc
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
			Panela	9	Avena molida	10	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5
	Queso blanco rallado	50					Fruta de cosecha		Panela	9
					Azúcar refinada	9	(Mango, guayaba, maracuyá, gulupa,	60		
	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30					mirinha nuanábana tomate de árbol			
PROTEÍCO			HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	4
			Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Ajo	0,3
			Aceite vegetal	2	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
					Sal yodada	0,3				
CEREAL			FRIJOLES CON ARROZ		ARROZ CON ESPINACA Y PATACÓN PINTÓN		PASTAS CON HOGAO Y PLÁTANO CALADO		PAPAS A LA FRANCESA	
			Arroz	40	Arroz	40	Pasta corta	30	Papa capira	150
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,5
					Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8		
			Frijol	20			Zanahoria	14		
			Plátano hartón verde	40	Plátano hartón maduro	70	Aceite vegetal	3		
			Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	7	Sal yodada	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3				
			Zanahoria	14			Plátano hartón maduro	70		
			Sal yodada	0,5			Margarina suave de mesa	3		
							Panela	2		
			Aguacate	40			Canela en polvo	0,01		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA	
FIRMA		

Importante: Ver notas al final

Notas:
El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.

No está permida la bebida de yogurt.

Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.

No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.

Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.

Javier Aristides Guerra Castillo
Alcalde 2020 - 2023
Tel: (57-4) 8352566 (57-4) 8352392 Fax 8352017
alcaldia@puertotriunfo-antioquia.gov.co
Calle 10 Nº 10-71 Palacio Municipal Código Postal: 053440

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

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

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

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60			Panela	9		
PROTEÍCO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL EN SALSA		CARNE DE CERDO GUISADA		LENTEJAS GUISADAS Y HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	30	Carne de cerdo (Magra)	60	Lentejas	20
			Papa capira	60	Proteina vegetal de soya	20	Tomate de aliño	20	Papa capira	20
			Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	4	Ajo	0,3	Tomate de aliño	20
			Zanahoria	20	Tomate de aliño	10	Cilantro	0,5	Cebolla cabezona	8
			Ajo	0,3	Zanahoria	10	Aceite vegetal	1	Ajo	0,3
			Cilantro	0,5	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3	Cilantro	0,5
			Aceite vegetal	4	Orégano seco	0,3			Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,5	Laurel seco	0,3				
					Aceite vegetal	3			Huevo de gallina Tipo A	55
					Sal yodada	0,5			Margarina suave de mesa	3
									Sal yodada	0,3
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO BLANCO O CAMPESINO		ARROZ CON ZANAHORIA		PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Pan tajado (2 Unid)	42	Arroz	40	Pasta corta	25	Arroz	40	Arroz	40
	Margarina suave de mesa	2	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	4	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Torta de zanahoria y queso		Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Zahanoria	20	Sal yodada	0,3	Laurel seco	0,3	Sal yodada	0,3		
	Queso blanco o campesino	10			Sal yodada	0,3	Torta de avena con banano		Papa criolla	60
	Harina de trigo fortificada	10			Aceite vegetal	2	Banano	20	Aceite vegetal	5
	Huevo de gallina Tipo A	10					Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
	Aceite vegetal	5			Plátano hartón maduro	70	Huevo de gallina Tipo A	8		
	Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	7	Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA	
FIRMA		

Importante: Ver notas al final

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

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

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo, sin azúcar	5	Panela	9
	Panela	9	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo).	60	Panela	9		
PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	2
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	10	Aceite vegetal	0,3
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	4	Sal yodada	
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	0,3		
			Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	2	Sal yodada	2		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3		0,3		
			Queso blanco o campesino rallado	15						
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO		ARROZ ROJO Y BASTONCITOS DE YUCA FRITA		CAZUELA DE FRIJOLES CON ARROZ, MAICITOS, MADURO Y AGUACATE	
	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	1	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal vodada	0,3	Sal vodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal vodada	0,3
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
			Galletas tipo soda (2 Unid)	16	Plátano hartón maduro	70			Maíz tierno	10
					Margarina suave de mesa	5	Yuca	60		
					Sal Yodada	0,3	Aceite vegetal	6	Frijol	20
							Sal vodada	0,3	Zanahoria	14
									Tomate de aliño	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
									Aguacate	40
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA	
FIRMA		

Importante: Ver notas al final

Nota: Estas especificaciones son para cada paquete en cada una de las entregas deberán suministrar 2.923, en la ejecución del contrato se realizarán 5 entregas las cuales se deben realizar semanalmente para cubrir los 22 días calendario escolar.

2.2.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATISTA)

1. Realizar la entrega de paquetes alimentarios industrializados y de los insumos para preparar en sitio en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del municipio de puerto triunfo-Antioquia.
2. Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
3. Velar porque los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato se dé cumplimiento a la resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social de manera tal que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
4. Presentar con cada perfeccionamiento de cuentas los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral de trabajadores a su cargo que utilice en la ejecución del presente contrato.
5. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
6. Restricción de compra de alimentos por fuera del listado de la minuta establecida de mana y de marcas aprobadas.
7. Las raciones industrializadas y las preparadas en sitio deben de componerse de lo establecido por la gerencia MANA, de lo cual se estableció en la CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 23AS133D605.
8. Cada paquete debe entregarse debidamente separado y clasificado.
9. Las actas de entrega y/o factura al Municipio de los paquetes alimentarios, deben responder a las cantidades requeridas en el contrato y al listado de alimentos establecido por la gerencia MANA y el número de cupos solicitados.
10. Para garantizar el requerimiento nutricional de todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios, las cantidades de alimentos empacados y entregados deben estar completas de acuerdo a las unidades de empaque.
11. Los alimentos no deben ser reempacados (contando estos con el rotulo requerido según Resolución 5109 de 2005).
12. Reposiciones y devoluciones de alimentos que no cumplan con las especificaciones de calidad, deben hacerse máximo en las 24 horas siguientes al reporte.

13. Atender con diligencia, oportunidad, responsabilidad, eficiencia y eficacia, las solicitudes, observaciones y requerimientos de la Administración Municipal.
14. Realizar entrega de los paquetes industrializados alimentarios a los funcionarios encargados del PAE en los corregimientos de Doradal, Santiago Berrio y en La Cabecera Municipal, en donde debe de Transportar los alimentos con las medidas indicadas por el supervisor y de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, a cada una de las Instituciones Educativas.
15. Para la entrega de los paquetes, deberá contar con los Elementos de Bioseguridad, para quienes entregan los paquetes alimentarios en pro a la prevención de la pandemia del COVID-19.
16. Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.
17. Contar con una bodega que cumpla con las normas de sanidad, para la recepción de las raciones industrializadas, y su previa distribución.
18. Los alimentos que se suministran con su respectivo registro sanitario y demás información requerida por el INVIMA, teniendo presente que los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en Anexo 1 de la Resolución 00335 de 2021, así como con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011, la Resolución 810 del 2021 y las demás normas vigentes, de conformidad con la modalidad de atención aplicable. Buscando estrategias que permitan la activación de la economía local, a través de las compras públicas a los productores de insumos de alimentos para la ejecución del programa cumpliendo las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020 y del Decreto 248 de 2021, y demás normatividad aplicable, realizando el registro en el formato establecido para evidenciar su cumplimiento.
19. Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.
20. Contar con una bodega para el acopio de los alimentos que se encuentre ubicada en el municipio de puerto triunfo – Antioquia.
21. Cumplir con lo estipulado en el manual de compras públicas locales.
22. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

2.3 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATANTE)

✓ Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
✓ Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
✓ Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.

2.4 PLAZO DE EJECUCIÓN

Veintidós (22) días calendario escolar.

2.5 APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

La entidad cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal No.397 del 21 de abril de 2023.

2.6 FORMA DE PAGO

La Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo, pagará el valor del contrato de la siguiente manera:

Se realizarán pagos parciales conforme a la ejecución del contrato, una vez cumplidos los requisitos de ejecución y encontrándose suscrita el acta de inicio; mediante acta de supervisor que se suscribirá entre las partes, para lo cual requerirá que el contratista cumpla con los siguientes requisitos:

Informe parcial, Comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento por parte del Contratista de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

El Contratista deberá presentar para el trámite de sus cuentas además de los documentos relacionados la factura de venta, en original y copia, la cual debe cumplir, como mínimo, los requisitos de las normas fiscales establecidas en el artículo 617 del Estatuto Tributario. La fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato, el concepto del bien o servicio que se está cobrando.

Los pagos se realizarán dentro de los noventa días calendarios siguientes a la radicación de la respectiva factura y estará precedido de la certificación de cumplimiento a satisfacción, expedida por el supervisor del contrato, previa presentación del informe correspondiente.

Parágrafo: Los valores a cancelar a favor del contratista estarán sujetos a retención en la fuente y retención de ICA conforme a las tarifas y condicione establecidas por estatuto tributario nacional y el estatuto de rentas municipal respectivamente. Igualmente estarán sujetos al pago de estampillas municipales equivalentes al seis por ciento (6%) del valor total del contrato y una contribución de seguridad equivalente al cinco por ciento (5%) del contrato, esta última aplica únicamente para los contratos de obra pública.

El pago de las estampillas se realizará se realizará mediante deducción la cual se aplicará a cada pago parcial autorizado, esto para los contratos cuya cuantía no superen los cien millones de pesos ($100.000.000); en caso de superar este monto deberán cancelar la totalidad de las estampillas antes de la legalización del contrato en las cuentas que la tesorería municipal tenga habilitadas para tal fin. Para el caso de la contribución de seguridad (5%) el pago se realizará mediante deducción la cual se aplicará se aplicará al anticipo y cada pago parcial autorizado sin importar el monto del contrato.

Así mismo se debe de pagar la estampilla pro deporte y recreación la cual contribuya a un dos (2) porciento.

2.7 SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato resultante de la presente contratación será realizada por la **Secretaría de Gobierno y Servicios Administrativos**, de la Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo.

2.8 TIPO DE CONTRATO

Para la ejecución de este objeto, se celebrará un contrato de **SUMINISTRO.**

2.9 LUGAR DE EJECUCIÓN

El servicio se prestará en el área urbana y rural del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y JUSTIFICACIÓN

La modalidad de Selección es Selección Abreviada por subasta inversa, de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, esto, considerando que el valor del proceso, el valor del proceso es de **$185.715.728**, valor que no supera el valor asignado como menor cuantía para el Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El presente proceso de contratación se regirá por las disposiciones establecidas en la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias, por las disposiciones civiles y comerciales concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. La adquisición de bienes y

servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, de acuerdo con lo señalado en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, puede contratarse mediante selección abreviada, a través de una subasta inversa; por compra en Bolsa de Productos; o por compra a través de un catálogo derivado de un Acuerdo Marco de Precios.

La secretaria de Gobierno y servicios administrativos del Municipio de Puerto Triunfo-Antioquia, ha definido con anterioridad que el suministro de paquetes alimentarios e insumos de víveres es un servicio de características uniformes y de común utilización.

La ficha técnica definida, da cuenta de lo exigido por el artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015. Actualmente no hay un Acuerdo Marco de Precios sobre el servicio requerido, por lo tanto, se prevé el uso de la Subasta Inversa, como opción de la selección abreviada a contratar.

El presente Proceso de Contratación puede ser susceptible a ser limitado a Mipyme, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015.

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con lo establecido en el presente Pliego de Condiciones y en el Art. 2.2.1.2.1.2.2 y 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 del 2015, modificado por el decreto 1860 de 2021, el contrato le será adjudicado al proponente que presente la oferta más favorable para la entidad, esto es, a quien ofrezca el menor precio, siempre y cuando el mismo se ajuste a las condiciones de mejora de oferta contenidas en estos pliegos de condiciones y garantice según los estudios de costo de la entidad, la calidad y el cumplimiento en la ejecución del contrato. En caso de no aceptación del contrato por el calificado en primer lugar, será adjudicado al segundo menor precio en orden descendente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN:

El valor del presupuesto oficial establecido para el presente proceso contractual es la suma de **CIENTO OCHENTE Y CINCO MILLONES SETECIENTOS QUINCE MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO PESOS ($185.715.728),** en donde se incluyen los costos directos, y el IVA dentro de los costos.

El futuro contratista debe incluir todos los impuestos, tasas, gravámenes y demás contribuciones vigentes. El valor propuesto debe contemplar los gastos que se generaran para la suscripción y perfeccionamiento del contrato y los descuentos en los pagos. Los pagos estarán precedidos de la certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el supervisor. El valor total de la propuesta deberá ser igual o inferior al valor antes establecido que es equivalente al presupuesto oficial del Municipio.

La cantidad de paquetes alimentarios se discriminan en el siguiente cuadro:

CUPOS ASIGNADOS	CUPOS A OCUPAR	RACIONES	DIAS PROGRAMADOS	VALOR DE LA RACION DIARIA	TOTAL
3.080	2.923	64.306	22	$2.888	$ 185.715.728

NOTA: Se deberán realizar la entrega de las raciones alimentarias industrializados y e insumos para los preparados en sitio por alumno que correspondiente a 22 días calendario escolar, se debe tener en cuenta que el valor por ración incluye el transporte de la misma a cada una de las instituciones.

5. EL ANALISIS ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO
El valor estimado del contrato es el resultado de la verificación de precios históricos que ha manejado el municipio en contratos similares con los respectivos ajustes, y con las verificaciones previas de los costos del mercado se toma el precio por ración que estimo LA GOBERNACION DE ANTIOQUIA en el convenio interadministrativo No.23AS133D605 e incluye el valor del transporte por ración el cual se estimó en virtud al contrato de transporte que hubo para la vigencia 2022, encontrando que los valores cobrados por la prestación del servicio están dentro de los rangos de que trata el contrato que se propone celebrar.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR RACION UNIDAD	VALOR TOTAL
1	Ración Industrializada y ración	1 unidad	64.306	$2.806	$180.442.636

	preparada en sitio				
2	Transporte por ración a entregar (aporte del municipio)	1 unidad	64.306	$82	$5.273.092
TOTAL					$185.715.728

NOTA: En base a el convenio No. 23AS133D605, se toma el valor fijado por ración por la Gobernación de Antioquia la cual corresponde a un valor de $2.806, y en virtud a que la administración municipal aporta $82 pesos para apoyar en cuanto al transporte, para un valor de $2.888 por ración, El futuro contratista deberá cumplir con la ración industrializada e insumos para preparada en sitio, de acuerdo a lo que sea solicitado por semana por el supervisor del contrato y cumpliendo con la minuta estimada por alimentos para aprender, se debe tener en cuenta que debe incluir el transporte de los mismos.

Con base en lo determinado por el Decreto 1082 de 2015, modificado por el decreto 1860 de 2021, los factores de selección se determinarán con el cumplimiento de los requisitos estipulados en el precitado Decreto, es decir, idoneidad y experiencia relacionada directamente con el área de qué trata el presente proceso.

6. **ANALISIS DEL SECTOR**

A. **ASPECTOS GENERALES**

En lo que respecta a garantizar el adecuado cubrimiento del servicio de educación y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y por supuesto la permanencia en el sistema educativo, y considerando los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes. Por esta razón, como Política Social del Estado el Programa de Alimentación Escolar para la población objetivo de Instituciones Educativas Oficiales tiene como fin general contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario. La Población objetivo y el periodo de

atención de dicho programa son los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matricula SIMAT como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente.

La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento Técnicos-Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, que a la fecha se encuentran dispuestos por el Decreto la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017, resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021.

1) Económico

i. Productos incluidos dentro del sector

Podemos identificar que este sector brinda otros productos tales como:

Sección:	AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA, SILVICULTURA Y PESCA
División:	01 - Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexas
Grupo:	012- Cultivos agrícolas permanentes
Clase:	0121- Cultivo de frutas tropicales y subtropicales
División	PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS
Grupo:	222 otros productos lácteos
Clase:	2221 leche y crema (nata) en estado sólido
Subclase:	2221102 leche en polvo azucarada
División	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Grupo:	231 productos de molinería
Clase:	2311 harina de trigo y morcajo
Subclase:	2311 harina de trigo y morcajo
Clase:	2314 otros productos de cereales (Incluyendo las hojuelas o copos de maíz «corn flakes»)
Sección:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS
División:	108-Elaboración de productos alimenticios
Grupo:	1082-Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería

ii. agentes que componen el sector

Personas naturales, jurídicas, entidades sin ánimo de lucro, nacionales o extranjeras individualmente o en consorcio, uniones temporales o promesas de sociedad futura, con domicilio en Colombia, cuya actividad comercial u objeto social le permita la ejecución de proyectos relacionados con el objeto contractual, con fecha de constitución de años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

Los participantes no deben encontrarse incursos en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, establecidas en la Constitución. Lo anterior implica estar autorizado por las autoridades competentes según conste en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. Esta información es verificada por el municipio.

1. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
2. Instituto Nacional de Metrología – INM:
3. Artesanías de Colombia S.A.
4. Bancoldex S.A.
5. Consejo técnico de la contaduría publica
6. Fiducoldex
7. Fondo nacional de garantía S.A
8. Junta central de contadores
9. Proexpor Colombia
10. Superintendencia de sociedades

iii. gremios y asociaciones que participan en el sector

Con el fin de generar opiniones y realizar acciones concretas en la política económica, la paz, las negociaciones de acuerdos comerciales, la competitividad, el desarrollo tecnológico e informático, la moralización y lucha contra la corrupción, el medio ambiente, el transporte, la logística, la infraestructura, la seguridad social, la educación y la modernización estatal y empresarial, e iniciativas legislativas y regulatorias, entre otros, en el sector comercio, participan agremiaciones de diferentes ámbitos, tales como los productores o proveedores de materiales, entidades estatales, universidades, entre otras.

A continuación, se relaciona un listado de agremiaciones, asociaciones y entidades que participan del sector comercio e influyen desde diferentes frentes en la dinámica del mercado.

SIGLA	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO	E-MAIL
ASOBANCARIA	Asociación Bancaria y de Entidades Financieras de Colombia	Cra. 9 No. 74-08 P-9	Bogotá	326 66 00	info@asobancaria.com
ACIL	Asociación Colombiana de Empresas Licoreras	Calle 72 No.6-44 P1	Bogotá	211 00 04 212 83 84 Fax 212 83 18	acilcol@gmail.com
ACOPLASTICOS	Asociación Colombiana de Industrias Plásticas	Calle 69 No. 5-33	Bogotá	346 06 55 346 30 46	informacion@acoplasticos.org
ACODRÉS	Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica	Cra. 14 No. 76 - 11 Ofi. 301	Bogotá	704 05 64	direccion@acodres.com.co
ACOPI	Asociación Colombiana de Medianas y Pequeñas Industrias	Cra. 15 No. 36-70 Piso 2 Calle 44 No. 46-32	Bogotá Barranquilla	Barranquilla 307 02 07 317 431 23 53	comunicaciones@acopi.org.co
AUGURA	Asociación de Bananeros de Colombia	Cll. 3 Sur No. 41 - 65 Edif. Banco de Occidente	Medellín	321 13 33	
ASBAMA	Asociación de Bananeros del Magdalena y la Guajira	Cra. 1C No. 22-58 Edif. Bahía Centro Of. 1207	Santa Marta	(5) 42129 07	informacion@asbama.com

SIGLA	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO	E-MAIL
ASOCAÑA	Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia	Calle 58N No. 13N-15 Edif. Colpatria Cra. 7 No. 24-89 Of. 4203	Cali Bogotá	(2) 487 79 02 – 664 79 02 (1) 241 05 56 - 241 05 57	contactenos@asocana.org
ASINFAR	Asociación de Industrias Farmacéuticas	Calle 70 N° 7-60 Ofi. 102	Bogotá	211 82 20	carlosvillamizar@asinfar-agro.com
AFIDRO	Asociación de Laboratorios Farmaceuticos de Investigación	Carrera 14 No. 99-33 Piso 6, oficina 602	Bogotá	486 75 75	www.afidro.org/contacto-afidro
ALMACO COLOMBIA	Asociación Latino-americana de Materiales Compuestos Colombia	Calle 19a No 43b - 41	Medellín	322 671 66 59 / 318 5146309	info@almaco.com.co almaco.colombia@gmail.com
ACUANAL	Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia	Cra 70 F No. 78 A - 84.	Bogotá	251 73 21 Cartagena 660 12 65	contacto@ceniacua.org
ANALDEX	Asociación Nacional de Comercio Exterior	Calle 40 No. 13-09 piso 10 Edificio UGI	Bogotá	570 06 00	analdex@analdex.org
ANDI	Asociación Nacional de Empresarios de Colombia	Cll 73 # 8 – 13 Piso 7 Torre A	Bogotá	326 85 00	servicioalafiliado@andi.com.coa
ANIF	Asociación Nacional de Instituciones Financieras	Calle 70A No. 7-86	Bogotá	310 15 00 307 33 00	anif@anif.com.co

SIGLA	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO	E-MAIL
FITAC	Federación Colombiana de Agentes Logísticos en Comercio Internacional	Cra. 103 No. 25 F - 50 Of. 106	Bogotá	413 50 82	info@fitac.net
FEDELOG	Federación Colombiana de Logísticas	Cra. 16 No. 79-31 Ofi. 703	Bogotá	310 286 00 37	vpejecutivo@fedelog.org
FNC	Federación Nacional de Cafeteros	Calle 73 No. 8 - 13	Bogotá	313 66 00 313 67 00	www.federaciondecafeteros.org
FENALCO	Federación Nacional de Comercio	Carrera 4 No. 19 - 85 Piso 7	Bogotá	350 06 00	www.fenalco.com.co/contactenos
CONFECAMARAS	Red de Cámaras de Comercio	Ave. Calle 26 N° 57-83 Torre 7 Piso 15	Bogotá	381 41 00	Confecámaras

iv. cifras totales de ventas[1]

Del monto total de 271,0 billones de pesos de ventas en el sector comercio realizadas por las empresas objeto de estudio en 2018, el comercio al por mayor participó con el 52,5% de las ventas (142,2 billones), seguido por el comercio al por menor (35,1%) con 95,1 billones y el comercio de vehículos automotores, motocicletas, sus partes y piezas (12,4%) con 33,7 billones de pesos.

[1] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eac/bol_eac_2018.pdf

Tabla 1. Variables principales, según división CIIU Rev. 4 A.C.
Total nacional*
2018[Pr]

Grupos, clases comerciales CIIU Rev. 4 A.C.	División CIIU Rev.4 A.C.	Número de empresas	Ventas	Costo de la Mercancía[a]	Costo de insumos[b]	Producción Bruta	Consumo Intermedio	Valor agregado	Remuneración	Personal total No. personas[c]	Personal directo No. personas[d]	Relación costo/ventas[e] (%)	Coeficiente Técnico[f] (%)
			Billones de pesos										
	Total	**10.053**	**271,0**	**211,2**	**1,4**	**58,4**	**22,4**	**35,9**	**17,4**	**645.124**	**585.657**	**78,5**	**38,4**
Div. 45	Comercio de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios	978	33,7	27,2	0,4	6,1	2,0	4,1	1,8	57.230	54.288	81,9	33,1
Div. 46	Comercio al por mayor, excepto el comercio de vehículos automotores y motocicletas.	5.449	142,2	108,0	1,0	33,1	11,6	21,6	9,4	277.885	251.399	76,7	34,9
Div. 47	Comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles)	3.626	95,1	76,0	0,0	19,1	8,8	10,3	6,2	310.009	279.970	79,9	46,2

Fuente: DANE, EAC.

En 2018, del total de la producción bruta (58,4 billones de pesos), la mayor participación la tuvo el comercio al por mayor con 56,8%, correspondientes a 33,1 billones de pesos, seguido por el comercio al por menor con una participación de 32,8% y un monto de 19,1 billones de pesos, y las empresas dedicadas a la venta de vehículos automotores, motocicletas, sus partes, piezas y accesorios con una participaron del 10,4% de la producción bruta y un valor de 6,1 billones de pesos.

El comercio al por mayor presentó la mayor participación del consumo intermedio (51,6%), seguido por el comercio al por menor (39,4%) y el comercio de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios (9,0%). El comercio al por mayor00 generó el 60,1% del valor agregado sectorial, el comercio al por menor el 28,6% y el comercio de vehículos automotores, motocicletas, sus partes, piezas y accesorios el 11,3%.

El coeficiente técnico insumo-producto más alto en las empresas objeto de estudio lo registraron aquellas que realizan comercio al por menor (46,2%), y el más bajo las empresas dedicadas al comercio, mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios (33,1%). El comercio al por mayor registró un coeficiente técnico insumo-producto de 34,9%.

A. Comercio al por menor

En el año 2018, las ventas del comercio al por menor realizadas en las empresas estudiadas, ascendieron a $95,1 billones, equivalentes a 35,1% de las ventas totales del comercio. De este valor, las empresas que presentaron una participación más alta dentro del subsector (26,5%) fueron las empresas no especializadas, con surtido compuesto

principalmente por alimentos, con ventas de $25,2 billones; mientras que las que tuvieron menor participación (0,6%) fueron las empresas especializadas en la comercialización de textiles con $0,5 billones de ventas. (Ver tabla 5) La relación costo/venta en el comercio minorista fue 79,9%; dentro del subsector la relación costo/venta más alta se presentó en las empresas especializadas en la venta de combustibles, lubricantes y aditivos (88,7%), y la más baja se registró en las empresas que comercializan calzado y artículos de cuero (58,6%).

El coeficiente técnico insumo-producto de las empresas estudiadas en el comercio al por menor para el año 2018 fue 46,2%; el coeficiente más alto en este subsector lo registraron las empresas dedicadas al comercio al por menor de calzado y artículos de cuero (54,3%), y el más bajo, las empresas especializadas en venta de libros, periódicos y artículos de papelería (28,4%).

Tabla 5. Variables principales, subsector comercio al por menor, en CIIU Rev. 4 A.C.
Total nacional*
2018[pr]

Participación (%)

Grupos, clases comerciales CIIU Rev. 4 A.C.	Descripción	Ventas	Costo de mercancía[a]	Producción Bruta	Consumo intermedio	Valor agregado	Remuneración	Personal total	Relación costo/venta[b] (%)	Coeficiente técnico[c] (%)
4711	No especializados, alimentos	26,5	27,2	23,5	25,5	21,8	21,9	26,5	82,2	50,1
4719	No especializados, diferentes de alimentos	8,9	8,9	8,9	10,2	7,8	9,1	6,4	80,0	52,8
472	Especializado en alimentos	19,6	20,9	14,2	15,4	13,1	18,4	18,0	85,4	50,3
473	Combustible, lubricantes y aditivos	18,1	20,1	10,2	8,4	11,7	8,6	9,1	88,7	38,0
4741	Computadores y sus accesorios, y equipos de telecomunicaciones	0,7	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6	0,4	83,1	45,2
4742-4754-4755	Electrodomésticos, muebles y equipos	2,4	2,1	3,5	2,8	4,1	4,4	4,7	70,9	37,0
4751	Textiles	0,6	0,5	0,9	0,6	1,1	1,1	1,3	68,6	34,0
4752-4753	Ferretería, pinturas, vidrio, tapices y alfombras	5,9	5,4	8,1	6,9	9,2	6,6	5,5	72,5	39,3
4761	Libros, periódicos y artículos de papelería	1,2	1,0	2,0	1,2	2,7	2,0	1,9	66,0	28,4
4771	Prendas de vestir y sus accesorios	5,9	4,5	11,3	11,8	10,9	9,3	9,4	61,2	48,3
4772	Calzado y artículos de cuero	1,9	1,4	3,8	4,5	3,3	3,7	3,9	58,6	54,3
4773	Farmacéuticos, cosméticos y artículos de tocador	5,3	4,9	6,8	6,2	7,3	9,7	8,7	74,2	42,3
4759-4762-4769-4774	Otros productos nuevos en establecimientos especializados n.c.p.	3,1	2,3	6,1	5,8	6,4	4,6	4,2	59,9	43,7

Fuente: DANE – EAC

B. CIFRAS SECTOR ALIMENTOS

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), por medio del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (Sipsa) pone a

disposición en su página web la información de la cotizaciones de precios manejados por mayoristas en puntos de abastos de diferentes ciudades del país, para ejercicio práctico del presente estudio se toman únicamente los reportes de los elementos objetos del presente proceso, y como referencia se encuentran las ciudades cercanas o de donde adquieren regularmente los suministros los principales comerciantes del municipio, a continuación se relacionan los precios de la semana del 24 al 30 de octubre de 2020.

Producto	Mercado mayorista	Pesos por kilogramo			Tendencia*
		Precio mínimo	Precio máximo	Precio medio	
Arroz blanco importado	Pasto, El Potrerillo	3.111	3.200	3.156	-
Arroz de primera	Cali, La Floresta	2.800	2.900	2.860	-
Arroz de primera	Cali, Santa Helena	2.700	2.800	2.757	-
Arroz de primera	Cali, Siloé	2.800	2.900	2.870	-
Arroz de primera	Neiva, Surabastos	2.720	2.760	2.730	=
Arroz de primera	Pasto, El Potrerillo	2.960	3.120	3.040	-
Arveja verde seca importada	Bogotá, D.C., Corabastos	2.500	2.560	2.537	+
Arveja verde seca importada	Bogotá, D.C., Paloquemao	3.520	3.600	3.560	+
Arveja verde seca importada	Bogotá, D.C., Plaza España	3.040	3.400	3.187	+
Arveja verde seca importada	Cali, La Floresta	2.800	2.880	2.853	-
Arveja verde seca importada	Cali, Santa Helena	2.720	2.800	2.747	=
Arveja verde seca importada	Cali, Siloé	2.880	3.040	2.960	-
Arveja verde seca importada	Pasto, El Potrerillo	2.640	2.880	2.747	-
Fríjol bolón	Bogotá, D.C., Corabastos	5.900	6.360	6.100	-
Fríjol bolón	Bogotá, D.C., Plaza España	6.240	7.200	6.827	-
Fríjol bolón	Bogotá, D.C., Plaza Las Flores	6.800	6.800	6.800	+
Fríjol bolón	Tunja, Complejo de Servicios del Sur	6.880	6.960	6.907	=
Lenteja importada	Bogotá, D.C., Corabastos	2.900	2.960	2.940	+

Lenteja importada	Bogotá, D.C., Paloquemao	3.600	3.600	3.600	+
Lenteja importada	Bogotá, D.C., Plaza España	3.096	3.440	3.245	-
Lenteja importada	Bogotá, D.C., Plaza Las Flores	3.200	3.360	3.320	-
Lenteja importada	Cali, La Floresta	3.000	3.200	3.133	-
Lenteja importada	Cali, Santa Helena	3.200	3.360	3.253	-
Lenteja importada	Cali, Siloé	3.360	3.440	3.400	-
Lenteja importada	Neiva, Surabastos	3.360	3.520	3.460	+
Lenteja importada	Pasto, El Potrerillo	2.640	2.800	2.700	-
Maíz blanco trillado	Bogotá, D.C., Corabastos	1.380	1.500	1.410	-
Maíz blanco trillado	Bogotá, D.C., Paloquemao	1.760	1.840	1.787	+
Maíz blanco trillado	Bogotá, D.C., Plaza España	1.520	1.680	1.600	+
Maíz blanco trillado	Cali, La Floresta	1.560	1.600	1.587	=
Maíz blanco trillado	Cali, Santa Helena	1.500	1.560	1.520	-
Maíz blanco trillado	Cali, Siloé	1.600	1.660	1.630	+
Maíz blanco trillado	Neiva, Surabastos	1.500	1.560	1.515	-
Aceite girasol	Barranquilla, Barranquillita	9.083	9.500	9.261	-
Aceite girasol	Barranquilla, Granabastos	9.667	9.917	9.823	=
Aceite girasol	Cartagena, Bazurto	7.593	8.056	7.809	=
Aceite girasol	Medellín, Central Mayorista de Antioquia	11.000	11.167	11.083	=
Aceite girasol	Montería, Mercado del Sur	7.222	7.593	7.361	=
Aceite girasol	Santa Marta (Magdalena)	7.500	7.870	7.704	=
Aceite girasol	Sincelejo, Nuevo Mercado	7.000	7.167	7.052	=
Aceite girasol	Valledupar, Mercado Nuevo	10.000	10.167	10.111	=
Azúcar refinada	Neiva, Surabastos	2.160	2.200	2.170	+
Azúcar refinada	Pasto, El Potrerillo	2.140	2.200	2.175	=
Café molido	Bogotá, D.C., Corabastos	17.167	17.450	17.317	+
Café molido	Bogotá, D.C., Paloquemao	17.283	17.500	17.438	+

Café molido	Bogotá, D.C., Plaza España	15.867	16.200	16.028	+
Café molido	Cali, La Floresta	16.000	16.400	16.267	=
Café molido	Cali, Santa Helena	15.760	16.000	15.867	=
Café molido	Cali, Siloé	16.160	16.400	16.280	=
Café molido	Neiva, Surabastos	16.500	17.000	16.708	-
Chocolate amargo	Cali, La Floresta	22.800	23.200	23.067	=
Chocolate amargo	Cali, Santa Helena	22.400	22.800	22.667	=
Chocolate amargo	Cali, Siloé	23.200	23.600	23.400	=
Harina de trigo	Bogotá, D.C., Corabastos	1.960	2.000	1.985	+
Harina de trigo	Bogotá, D.C., Paloquemao	2.000	2.050	2.023	+
Harina de trigo	Bogotá, D.C., Plaza España	1.840	1.940	1.900	-
Harina de trigo	Cali, La Floresta	3.280	3.400	3.360	=
Harina de trigo	Cali, Santa Helena	3.440	3.600	3.547	+
Harina de trigo	Cali, Siloé	3.400	3.440	3.420	=
Harina de trigo	Neiva, Surabastos	2.080	2.160	2.110	-
Harina de trigo	Pasto, El Potrerillo	1.920	2.000	1.970	+
Harina precocida de maíz	Bogotá, D.C., Corabastos	3.325	3.417	3.360	+
Harina precocida de maíz	Bogotá, D.C., Paloquemao	3.500	3.667	3.583	+
Harina precocida de maíz	Bogotá, D.C., Plaza España	3.333	3.500	3.422	+
Harina precocida de maíz	Cali, La Floresta	3.667	3.750	3.722	=
Harina precocida de maíz	Cali, Santa Helena	3.360	3.600	3.440	-
Harina precocida de maíz	Cali, Siloé	3.167	3.333	3.250	-
Harina precocida de maíz	Neiva, Surabastos	3.250	3.333	3.292	+
Lomitos de atún en lata	Bogotá, D.C., Corabastos	24.191	24.387	24.281	+
Lomitos de atún en lata	Bogotá, D.C., Plaza España	24.706	25.123	24.902	+
Lomitos de atún en lata	Cali, La Floresta	23.529	23.897	23.652	-
Lomitos de atún en lata	Cali, Santa Helena	25.858	26.348	26.062	+

Lomitos de atún en lata	Cali, Siloé	23.284	23.529	23.407	=
Lomitos de atún en lata	Neiva, Surabastos	26.471	26.471	26.471	=
Lomitos de atún en lata	Pasto, El Potrerillo	21.667	22.143	21.905	-
Pastas alimenticias	Bogotá, D.C., Corabastos	6.000	6.292	6.144	+
Pastas alimenticias	Bogotá, D.C., Paloquemao	6.833	7.083	6.979	+
Pastas alimenticias	Bogotá, D.C., Plaza España	6.200	6.267	6.239	+
Pastas alimenticias	Bogotá, D.C., Plaza Las Flores	6.000	6.250	6.167	+
Pastas alimenticias	Cali, La Floresta	5.000	5.417	5.208	=
Pastas alimenticias	Cali, Santa Helena	5.500	5.667	5.589	+
Pastas alimenticias	Cali, Siloé	5.417	5.625	5.521	+
Pastas alimenticias	Neiva, Surabastos	5.833	6.000	5.938	+
Sal yodada	Bogotá, D.C., Corabastos	620	640	633	+
Sal yodada	Bogotá, D.C., Paloquemao	700	736	719	-
Sal yodada	Bogotá, D.C., Plaza España	1.100	1.100	1.100	-
Sal yodada	Cali, La Floresta	1.160	1.200	1.187	=
Sal yodada	Cali, Santa Helena	1.120	1.160	1.133	-
Sal yodada	Cali, Siloé	1.200	1.280	1.240	=
Sal yodada	Neiva, Surabastos	1.280	1.320	1.290	+
Sal yodada	Pasto, El Potrerillo	1.050	1.100	1.081	-

v. variables económicas que afectan el sector como inflación, variación del SMMLV y la tasa de cambio

- **Cambios en los Presupuestos** Existen diversos factores que pueden influir significativamente en los presupuestos establecidos por las entidades territoriales, entre los más importantes se encuentran: "*Los desastres naturales, las fluctuaciones en la política monetaria del país, las variaciones en los precios nacionales e internacionales de los insumos y los cambios internos en la asignación de recursos*".

- **Cambios en las formas de adquisición** Las entidades territoriales pueden ajustar sus adquisiciones de acuerdo a factores como la disponibilidad de recursos, la priorización de elementos a adquirir y los cambios en los niveles de precios de adquisición de elementos.

- **Cambios en los Ciclos de Producción** Para el presente proceso se aclara que son las modificaciones técnicas aquellas que representan cambios significativos en las etapas productivas, dichas modificaciones deben ser cuidadosamente estudiadas por la interventoría, en razón a que el fundamento técnico que ampara el proyecto será los referentes técnicos diseñados para estos propósitos.

- **Inflación y otros índices económicos**[2]

En junio de 2020 en comparación con diciembre de 2019, el ICCP registró una variación de 3,04%. Este resultado es superior en 0,37 puntos porcentuales frente al presentado en junio de 2019 (2,67%) y superior en 1,92 puntos porcentuales con relación al IPC acumulado a junio de 2020 (1,12%).

Por insumos, las mayores alzas se presentaron en: cables de alta resistencia (10,82%), asfalto (7,69%) y tubería metálica (7,55%). En contraste, las principales bajas se registraron en ACPM (-7,82%), disolvente xilol (-1,18%) y césped (-1,04%).

En junio de 2020 frente a diciembre de 2019, por grupos de costos, Mano de obra (4,43%) y Materiales (3,37%) registraron variaciones superiores a la media. En contraste, Costos indirectos (2,17%), Transporte (1,44%) y Equipo (1,35%), presentaron variaciones inferiores a la media. (Gráfico 4).

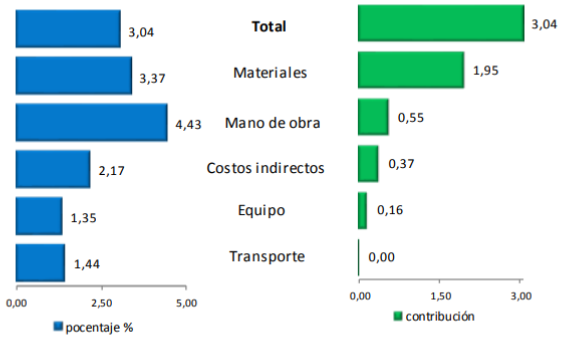
Tabla 2. ICCP. Variación año corrido según grupos de costos de la canasta general
Total nacional
Junio (2019 – 2020)

Grupo de costos	Peso %	Variación (%)		Diferencia puntos porcentuales	Contribución (puntos porcentuales)	
		2019	2020		2019	2020
Mano de obra	10,80	4,59	4,43	-0,16	0,57	0,55
Materiales	57,89	2,55	3,37	0,82	1,47	1,95
Total	**100,00**	**2,67**	**3,04**	**0,38**	**2,67**	**3,04**
Costos indirectos	16,36	2,76	2,17	-0,59	0,48	0,37
Transporte	0,40	0,68	1,44	0,30	0,00	0,00
Equipo	14,56	1,22	1,35	0,12	0,15	0,16

Fuente: DANE, ICCP.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

[2] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib_const/Bol_ieac_Itrim18.pdf

Gráfico 4. Variación y contribución año corrido según grupos de costos de la canasta general
Total nacional
Junio 2020 / diciembre 2019



Fuente: DANE, ICCP.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

vi. cadena de producción y distribución

Para garantizar la buena nutrición de una población, la cadena alimentaria debe ser controlada desde la producción al consumo: fase de producción, recolección/sacrificio, transformación, conservación, distribución, almacenamiento, exposición y venta, conservación en la casa, preparación culinaria y consumo.

Esta secuencia debe ser impecable ya que el trabajo riguroso en cada una de estas fases repercute en la seguridad del alimento y el mantenimiento de sus propiedades nutritivas. La avanzada tecnología actual permite ofrecer al consumidor productos de excelente calidad que debe mantenerse, una vez adquirido el alimento, mediante una buena manipulación doméstica.

Durante todos los procesos de manipulación, un alimento está sometido a alteraciones de diferentes causas:

- De origen físico como la desecación en las carnes, la pérdida de las vitaminas por efecto de la luz en los zumos de frutas, la solidificación del aceite por las bajas temperaturas etc.

- De origen químico, como la acidificación por reacciones en las latas de conserva, enrancia-miento de las grasas por efectos de la oxidación etc.

- De tipo biológico, como los cambios provocados por los propios fermentos de constitución del alimento que originan ablandamiento en las carnes, pescados, frutas y verduras como clara manifestación del envejecimiento producido por los microorganismos (bacterias y hongos, ca-paces de multiplicarse a temperatura ambiente). Así mismo se producen agresiones por la ac-ción de insectos (por ejemplo, los gorgojos de las legumbres o las larvas de quesos y jamones) o de roedores.

En algunas ocasiones se utiliza la actividad de los microorganismos en beneficio de la conservación o de cambio de texturas en los alimentos como es el caso de la acción de las levaduras en la fabricación del pan o del vino, maduración de las carnes etc. pero, en muchas ocasiones, esta actividad deteriora el alimento y constituye un riesgo para la salud del consumidor.

El control sanitario de la cadena alimentaria se lleva a cabo mediante inspecciones de sanidad que miden la calidad del alimento en el sentido más amplio del término, garantizando al consumidor sus buenas condiciones de consumo.



vii. materias primas necesarias para la producción y la variación de sus precios

EMPLEO[3]

En 2018, el comercio al por mayor ocupó en forma directa un promedio de 251.399 personas, siendo las empresas que comercializan artículos y enseres de uso doméstico las que tuvieron la mayor participación (31,7%) en la contratación directa dentro de este subsector, al ocupar 79.590 personas. Las dedicadas al comercio de maquinaria y equipo son las que menos participan en la contratación de personal directo con 51.359 personas y una participación de 20,4% dentro del subsector. (Ver tabla 4)

La remuneración causada por el personal contratado directamente por las empresas dedicadas al comercio al por mayor en 2018, ascendió a $9,4 billones; de los cuales la mayor participación (34,4%) la registraron las empresas que comercializan principalmente artículos y enseres de uso doméstico, mientras que la menor participación (16,4%) fue registrada por las empresas que comercializan materias primas agropecuarias; animales vivos, alimentos, bebidas y tabaco. (Ver tabla 4)

Los sueldos y salarios causados en el comercio al por mayor fueron de $6,2 billones, y las prestaciones alcanzaron un monto de $3,2 billones.

Tabla 4. Distribución del personal ocupado y la remuneración, subsector comercio al por mayor, en CIIU Rev. 4 A.C.
Total nacional*
2018pr

Participación (%)

Grupos, clases comerciales CIIU Rev. 4 A.C.	Descripción	Personal					Remuneración
		Total[a]	Hombres	Mujeres	Directo[b]	Remunerado	
462 - 463	Materias primas agropecuarias; animales vivos, alimentos, bebidas y	22,6	23,5	21,3	22,5	22,5	16,4
464	Artículos y enseres domésticos	32,3	26,2	40,1	31,7	31,7	34,4
465	Maquinaria y equipo	20,0	21,6	17,9	20,4	20,4	27,3
466	Comercio al por mayor especializado de otros productos	25,2	28,8	20,7	25,4	25,4	21,9

Fuente: DANE – EAC

[3] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eac/bol_eac_2018.pdf

viii. dinámica de importaciones, exportaciones y contrabando, en caso de que aplique

Con base en lo preceptuado en el artículo 150 del decreto 1510 de 2013 se dará cumplimiento y estricta observancia a la normatividad para la selección del contratista que satisfaga la necesidad planteada.

		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
	México	Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
	Perú	Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Canadá		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Chile		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Corea		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Costa Rica		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Estados AELC		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Estados Unidos		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
México		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Triángulo Norte	El Salvador	Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
	Guatemala	Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
	Honduras	Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Unión Europea		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Comunidad Andina		Sí	Sí	Sí/No	Sí/No

Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/secop-i/valores-partir-de-los-cuales-son-aplicables-los-acuerdos-comerciales

2) Técnico

La operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, se deberá desarrollar de acuerdo al lineamiento de carácter técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos el gobierno nacional y departamental, que a la fecha se encuentran dispuestos:

- Decreto 1852 de 2015
- Decreto 470 de 2020
- Decreto 533 de 2020
- Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017 del Ministerio de Educación Nacional
- Resolución No. 006 del 24 de marzo de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- Resolución No. 007 del 16 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- Resolución No. 008 del 22 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender

Las especificaciones técnicas de los ítems harán parte integral del proceso de selección.

3) Regulatorio

Para el presente proceso de contratación, además de las normas generales que se relacionan en los Estudios Previos y en los Pre pliegos y Pliegos Definitivos de Condiciones, las siguientes normas regulan las Obras Públicas:

• Ley 80 de 1993: por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

• Ley 1150 de 2007: por medio del cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación de recursos públicos.

• Ley 1474 de 2011: por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.

• Decreto 1082 de 2015: por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, especialmente el artículo 2.2.1.2.4.11.

• Decreto Nacional 1510 de 2013: Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública.

• La demás normatividad ya descrita en este documento y la aplicable al sector relacionada con los temas financieros, administrativos, ambientales, sociales, de seguridad y salud en el trabajo y técnicos.

B. ESTUDIO DE LA OFERTA

1) ¿QUIEN VENDE?

Para el presente proceso, El municipio de Puerto Triunfo con el fin de identificar los proveedores en el mercado nacional del sector comercio identifica a personas naturales, jurídicas, entidades sin ánimo de lucro, nacionales o extranjeras individualmente o en consorcio, uniones temporales o promesa de sociedad futura, con domicilio en Colombia cuya actividad comercial o social comprenda entre otros, el comercio al por menor y al por mayor y establece el siguiente marco de consulta que sin limitarse al mismo, justificando la existencia de potenciales contratistas en donde se identifican algunas empresas:

De acuerdo a la información de análisis empresarial del sector comercio con base en el SIREM a diciembre 31 de 2019, de un total de 17.841 empresas registradas se identificó como posibles proveedores la muestra correspondiente con la ejecución de actividades relacionadas con el macrosector de comercio que arrojo un total de 4916 empresas[4] distribuidas así:

DEPARTAMENTO	NUMERO DE EMPRESAS	PARTICIPACIÓN
ANTIOQUIA	747	15,20%
ATLÁNTICO	298	6,06%
BOGOTÁ	1885	38,34%
BOLÍVAR	81	1,65%
BOYACÁ	56	1,14%
CALDAS	71	1,44%
CAQUETÁ	18	0,37%

[4] SIREM, Informe Financiero a 31 de diciembre 2019

CASANARE	12	0,24%
CAUCA	25	0,51%
CESAR	26	0,53%
CÓRDOBA	39	0,79%
CUNDINAMARCA	321	6,53%
HUILA	43	0,87%
MAGDALENA	42	0,85%
META	73	1,48%
NARIÑO	70	1,42%
NORTE DE SANTANDER	74	1,51%
QUINDÍO	27	0,55%
RISARALDA	103	2,10%
SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA	24	0,49%
SANTANDER	233	4,74%
SUCRE	30	0,61%
TOLIMA	73	1,48%
VALLE	517	10,52%
OTROS	28	0,57%

2) ¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?

- **Plazos del Contrato:** La determinación del plazo contractual se realiza en base a la dinámica de las actividades comerciales que se realizan en el país, la cual se realiza teniendo en cuenta la ubicación del ente estatal, los elementos a suministrar y el conocimiento específico que se debe tener en cuenta para desarrollar ciertas actividades.
- **Proveedores:** Teniendo en cuenta el SECOP, los procesos de contratación se pueden evidenciar, que el universo de proveedores, es amplio y varios de ellos pueden reunir

los requisitos solicitados por el Municipio de Puerto Triunfo, en cuanto a la experiencia solicitada, capacidad financiera y organizacional para este tipo de procesos.

- **Forma de Pago:** Históricamente en los anteriores contratos realizados por el Municipio de Puerto Triunfo, y teniendo en cuenta la cuantía y plazo estipulado para este tipo de contratos, se dará un pago anticipado y el restante luego por actas parciales aprobado por el supervisor designado y un pago final a la hora de la entrega de la obra, para lo cual el contratista deberá presentar el informe correspondiente y demostrar el avance, dicho informe deberá ser recibido, revisado y visado por el Supervisor delegado para el seguimiento.

3) análisis de la capacidad financiera y organizacional

En cumplimiento del artículo 10 del decreto 1510 de 2013 y con el fin de asegurar que las empresas prestadoras del servicio tienen la capacidad para responder a las obligaciones el análisis financiero y organizacional se realizó con todas las empresas que reportan ante la superintendencia con la actividad referida en el proceso de contratación teniendo en cuenta que la entidad deberá garantizar la pluralidad de oferentes durante la selección.

Las empresas que se van a evidenciar en el análisis provienen de la Superintendencia de Sociedades. Para el presente caso se incluyeron las empresas que reportan información a la Superintendencia de Sociedades con códigos CIIU G4719, G4711 y G4781 correspondientes a las actividades de comercio relacionadas con el sector de alimentos.

El análisis de cada uno de los indicadores se realiza mediante estadísticas descriptivas de los datos teniendo en cuenta su distribución inicial; de esta forma, se procede a analizar mediante gráficos de dispersión, de qué manera están repartidos los datos en la muestra y poder concluir del efecto sobre los resultados. Una vez estudiada la muestra inicial (208 empresas) para cada indicador, a partir de la metodología sugerida por Colombia Compra Eficiente en su Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación, se determina la Media Acotada o simplemente se depura la base en sus extremos en un porcentaje establecido a partir del análisis previo sobre la dispersión de aquellos datos atípicos que pueden afectar los resultados. Mediante este procedimiento, se obtiene una muestra acotada y se procede a realizar el análisis estadístico, con lo cual se define el indicador estableciendo un intervalo definido por la media de la muestra y la desviación estándar promedio sobre la misma.

- **Análisis capacidad financiera**

a. Índice de liquidez

El Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, para el análisis de la oferta utilizó la información publicada en el Sistema Integrado de Información Societaria - SIIS de la Superintendencia de Sociedades, en el cual se consultó las bases de datos que contienen la información financiera del Estado de Situación Financiera, Estado de Resultado Integral, Otro Resultado Integral y el Flujo de Efectivo, según Norma Internacional de Información Financiera-NIIF,de las empresas requeridas por la Superintendencia de Sociedades.

La consulta arrojo un resultado de 398 empresas que reportan actividades con el criterio específico de búsqueda como actividad principal que reportan mediante los códigos CIIU: 5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas y 4631 – Comercio al por mayor de productos alimenticios. Con esta información se analizó el comportamiento del sector en cada uno de los indicadores de que tratan los numerales 3 y 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015. Así, se definieron los rangos donde se encuentra la mayor concentración de las empresas y se estudió la distribución de los datos dentro de estos rangos para finalmente establecer los límites inferiores o superiores para cada indicador de capacidad financiera y organizacional.

Una vez analizado el comportamiento macro-económico del sector y teniendo en cuenta que para el presente proceso de selección se requiere verificar la capacidad financiera de las empresas que aspiren a participar y convertirse en el contratista seleccionado para ejecutar el contrato, se procede a realizar el análisis del sector en cuanto a los índices de Liquidez, Endeudamiento, Razón de Cobertura de Intereses y Capacidad organizacional; con el fin de analizar el comportamiento del sector en estos

aspectos y de esta manera poder determinar los requisitos necesarios en relación con este aspecto.

La Superintendencia de Sociedades, registra por sectores de la actividad económica una serie estadística de los principales indicadores financieros de las empresas colombianas que informan sus estados financieros a la mencionada Entidad.

Una forma de evaluar el desempeño empresarial es a través de los indicadores financieros, por ello se presentan los aspectos que sirven de referencia para diagnosticar la situación de las empresas que prestan este servicio, más específicamente, el sector de las empresas dedicadas a actividades de expendio de comida a la mesa y comercio de productos alimenticios.

Teniendo en cuenta la necesidad, duración y la forma de pago, que se pretende satisfacer, con este análisis financiero se busca que el futuro contratista cuente con el musculo financiero para soportar el desarrollo normal del contrato, con el cual garantice el éxito total de la prestación del servicio, sin ningún tipo de contratiempo. Es por esto que para la determinación de los indicadores financieros a evaluar en el proceso de contratación se tomó en cuenta el comportamiento contable de las empresas seleccionadas para la muestra, datos que fueron extraídos de la Superintendencia de Sociedades a través de su Sistema Integrado de Información Societaria – SIIS.

De acuerdo a lo anterior la entidad determina luego de realizar un análisis estructurado de la información con base en los lineamientos establecidos por Colombia Compra en el Manual de los Requisitos Habilitantes y en aras de que en el proceso exista pluralidad de oferentes, sin que con esto se afecte el desarrollo del contrato en la ejecución, los siguientes indicadores a evaluar de la información financiera que presenten los posibles oferentes, guardando la proporción entre el valor de contrato, su grado de dificultad y el riesgo asociado el proceso de contratación.

El Municipio de Puerto Triunfo-, se reserva la facultad de solicitar información adicional con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos, si lo considera necesario.

La capacidad financiera del proponente se verificará a partir de la evaluación de los siguientes factores:

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
Índice de Liquidez	Mayor o igual a 2.13
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a 0.63
Índice de razón de cobertura de intereses	Mayor o igual a 1.45

1.1.1.1. Índice de Liquidez (IL):

Determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice, mayor es la capacidad para saldar las obligaciones a corto plazo. Se calcula con la siguiente fórmula:

IL = Activo Corriente / Pasivo Corriente

En el análisis realizado con la muestra representativa integrada por las empresas del sector, dicha muestra genera una media de 2.13 veces, media general que maneja el sector y un referente para la escogencia de los proponentes, cabe resaltar que entre mayor sea el índice, el riesgo de iliquidez de la empresa proponente es menor, lo que lleva a un menor riesgo financiero general en el proponente. **El valor colocado para el proceso de contratación es igual o mayor a 2.13**; el estudio de mercado arrojo un nivel de confianza en un intervalo entre -1.40 y 4.94 veces. Se hace claridad que Colombia Compra Eficiente muestra que los indicadores deben estar entre los intervalos de confianza de los datos tomados a partir de la media y la desviación estándar de la variable.

1.1.1.2. Índice de Endeudamiento (IE):

Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos. Se calcula con la siguiente fórmula:

IE = Pasivo Total / Activo Total

En el análisis realizado con la muestra representativa integrada por las empresas del sector consultoría, dicha muestra genera una media de 0.63 promedio general que maneja el sector y de referencia para la escogencia de los proponentes, cabe resaltar que entre menor sea el índice de endeudamiento el riesgo de quiebra de la empresa oferente es menor. **El valor colocado para el proceso de contratación es igual o menor a 0.30** El estudio de mercado nos da un valor 0.63.

1.1.1.3. Razón de cobertura de intereses (CI):

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. Este indicador es el resultado de la utilidad operacional dividida por los gastos de intereses. Es fundamental para un proveedor estar al día con sus obligaciones financieras, particularmente con la obligación de pagar intereses financieros. Una compañía puede encontrarse en dificultades financieras y operacionales y mantener el giro ordinario de sus negocios por un buen tiempo en la medida en que sea capaz de pagar sus intereses de deuda.

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa, NO cumplirán con el indicador solicitado. Se calcula con la siguiente fórmula:

CI = Utilidad Operativa / Gastos Financieros

En el análisis realizado con la muestra representativa integrada por empresas del sector a nivel nacional se genera una mediana de 1.45 veces, promedio general que maneja el sector y de referencia para la escogencia de los proponentes, cabe resaltar que entre mayor sea el índice, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras. **El valor colocado para el proceso de contratación es igual a 1.45 veces**, es el valor de la mediana que representa el valor que ocupa la posición central de la muestra. la utilidad operativa para responder o pagar por los intereses generados en el periodo contable analizado que para este caso fue el 2019.

Para acreditar el cumplimiento de estos requisitos, el proponente deberá aportar el certificado de inscripción en el RUP, expedido con una antelación no mayor a treinta (30) días calendario, previos a la fecha de cierre del proceso.

1.1.2. Indicadores de capacidad organizacional

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. Dado que la ley no permite tener en cuenta certificaciones independientes sobre la organización de los proponentes como requisitos habilitantes y que la capacidad de organización de una empresa privada para producir resultados para sus clientes y sus accionistas está dada por su rentabilidad, el Decreto 1082 de 2015 definió indicadores de rentabilidad para medir la capacidad organizacional de un proponente teniendo en cuenta que un actor del sector privado está bien organizado cuando es rentable.

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a 0.13
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a 0.14

1.1.2.1. Rentabilidad del Patrimonio (ROE):

Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente. Se calcula con la siguiente fórmula:

ROE = Utilidad Operacional / Patrimonio

En el análisis realizado con la muestra representativa realizada con las empresas del sector a nivel nacional se genera una media del 0.13, promedio general que maneja el sector y un referente para la escogencia de los proponentes. Cabe resaltar que entre mayor sea el índice, el rendimiento sobre el patrimonio de la empresa proponente es mejor, lo que lleva a mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente. **El valor colocado para el proceso de contratación es igual o mayor a 0.13**, lo que nos dice que existen valores inferiores y superiores a la media, pero que, en promedio, el valor del sector pone de presente que las empresas tienen 21 de rentabilidad sobre el valor del patrimonio, además los intervalos de confianza en un 95 se encuentran entre el -2 y el 40.

1.1.2.2. Rentabilidad del Activo (ROA):

Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio. Se calcula con la siguiente fórmula:

ROA = Utilidad Operativa / Activo Total

En el análisis realizado con la muestra representativa constituida por empresas del sector a nivel nacional, se genera una media del 14, promedio general que maneja el sector y de referencia para la escogencia de los proponentes; cabe resaltar que entre mayor sea el índice, el rendimiento sobre el activo de la empresa proponente es sobresaliente, lo que lleva a un mayor desempeño sobre los Activos Totales de la empresa, disminuyendo el riesgo financiero general en el proponente. **El valor colocado para el proceso de contratación es igual o superior a 14,** promedio aritmético que resulta de sumar todos los indicadores del ROA de la muestra estadística y dividirla entre el número de empresas tomadas en la muestra; el valor resultante del estudio de mercado nos indica que existen valores inferiores y superiores a la media aritmética, pero que, el valor de 14 garantiza una pluralidad de oferentes; la desviación estándar es 71 y por lo tanto el nivel de confianza en términos estadísticos está entre los valores -7 y 21; cualquier valor en este rango, genera una confianza del 95.

C. ESTUDIO DE LA DEMANDA

Como parte del estudio de la demanda, que busca reconocer las lecciones aprendidas y tener un marco de referencia para la estructuración de los procesos, el Municipio de Puerto Triunfo – Antioquia, identifico los procesos de contratación adelantados mediante la modalidad de selección abreviada menor cuantía regional y municipal, a fin de analizar de manera detallada la incidencia de dicha modalidad en la contratación estatal dentro de años inmediatamente anteriores, de manera que sea posible ubicarse en un universo que permita conocer la demanda existente cuando se trata de contratar procesos similares en el Municipio.

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



010-SASI-2022 (Presentación de oferta)
Selección abreviada subasta inversa
Presentación de oferta

ADJUDICADO
UC: SEC GOBIERNO

Fecha de presentación de ofertas 27/05/2022 5:00 PM
Fecha de publicación 24/05/2022 6:24 PM

Detalle

ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRI

Crear

APERTURA DE SOBRES (2)

Nombre	Fecha programada de apertura	Fecha de apertura efectiva	Estado
Sobre 1 - Habilitante y técnico	27/05/2022 5:02 PM	27/05/2022 5:06 PM	Abierto
Sobre 2 - Económico	6/06/2022 11:30 AM	6/06/2022 12:08 PM	Abierto

OFERTAS (2)

Nombre de la oferta	Proveedor	Fecha de entrega	Valor global
010-SASI-2022 -PAE PUERTO TRIUNFO	FISDESA	27/05/2022 4:04 PM	156.158.800 COP
010-SASI-2022 innova	Innova	27/05/2022 4:01 PM	0 COP

EVALUACIÓN ECONÓMICA (0)

No existen mapas comparativos

SUBASTA ELECTRÓNICA (1)

Referencia	Fecha de creación	Fecha de inicio	Fecha fin	Estado del Proceso	Estado
010-SASI-2022 (Presentación de oferta)_Subasta electrónica	6/06/2022 2:54 PM	6/06/2022 3:10 PM	6/06/2022 4:00 PM	Cancelado	Cancelado

1.1.



001-SASI-2022 (Presentación de oferta)
Selección abreviada subasta inversa
Presentación de oferta

ADJUDICADO
UC: SEC GOBIERNO

Fecha de presentación de ofertas 28/02/2022 12:00 PM
Fecha de publicación 23/02/2022 4:02 PM

Detalle

ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUN

Crear

APERTURA DE SOBRES (2)

Nombre	Fecha programada de apertura	Fecha de apertura efectiva	Estado
Sobre 1 - Habilitante y técnico	28/02/2022 12:03 PM	28/02/2022 1:41 PM	Abierto
Sobre 2 - Económico	7/03/2022 9:00 AM	7/03/2022 9:17 AM	Abierto

OFERTAS (1)

Nombre de la oferta	Proveedor	Fecha de entrega	Valor global
Triunfo Subasta	FUNDEHUELLA	28/02/2022 11:21 AM	94.271.400 COP

EVALUACIÓN ECONÓMICA (0)

No existen mapas comparativos

SUBASTA ELECTRÓNICA (0)

Sin subastas electrónicas

018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.



019-SASI-2022 (Presentación de oferta)
Selección abreviada subasta inversa
Presentación de oferta

ADJUDICADO
UC: SEC GOBIERNO

Fecha de presentación de ofertas 18/10/2022 6:00 PM
Fecha de publicación 13/10/2022 3:11 PM

Detalle

ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRI

Crear

APERTURA DE SOBRES (2)

Nombre	Fecha programada de apertura	Fecha de apertura efectiva	Estado
Sobre 1 - Habilitante y técnico	18/10/2022 6:02 PM	18/10/2022 6:03 PM	Abierto
Sobre 2 - Económico	25/10/2022 11:30 AM	25/10/2022 11:44 AM	Abierto

OFERTAS (2)

Nombre de la oferta	Proveedor	Fecha de entrega	Valor global
Puerto Triunfo PAE-Corporación Dignificar	CORPORACION DIGNIFICAR	18/10/2022 5:55 PM	0 COP
PROPUESTA N°019-SASI-2022 PUERTO TRIUNFO	FUNDACOPPP	18/10/2022 5:18 PM	224.047.950 COP

EVALUACIÓN ECONÓMICA (0)

No existen mapas comparativos

SUBASTA ELECTRÓNICA (0)

Sin subastas electrónicas

018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

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

Teniendo en cuenta que la Entidad Estatal debe considerar las condiciones en las cuales otras entidades han adquirido en el pasado el bien o servicio objeto del Proceso de Contratación, se efectuó identificación a través del SECOP de procesos anteriores similares al objeto a contratar en el presente proceso, adelantados por otras Entidades Estatales, con el fin de conocer las condiciones en las cuales se contrataron las obras lo cual arrojo el siguiente resultado:

∇	Número de Proceso	Tipo de Proceso	Estado	Entidad	Objeto	Departamento y Municipio de Ejecución	Cuantía	Fecha (dd-mm-aaaa)
1	2020-149	Subasta	Liquidado	VALLE DEL CAUCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CAICEDONIA	Suministro de 240 kits nutricionales para los adultos mayores beneficiarios del programa Centro Vida, incluyendo víctimas del conflicto armado del Municipio de Caicedonia, Valle del Cauca.	**Valle del Cauca** : Caicedonia	$31.120.019,00	**Fecha de Liquidación** 27-11-2020
2	SAMCSI-SEC-001- 2020	Subasta	Liquidado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CHIGORODÓ	SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION AL ESCOLAR "PAE" A TRAVES DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ.	**Antioquia** : Chigorodó	$1.970.004.760,00	**Fecha de Liquidación** 24-11-2020
3	SASI2020-0002	Subasta	Liquidado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ANORI	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO LOGÍSTICO CON EL FIN DE ABASTECER LAS RACIONES NUTRITIVAS QUE CONTIENEN ALIMENTOS COMO VÍVERES, FRUTAS, VERDURAS, CARNES Y DEMÁS ENSERES, PARA LA ATENCIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN EDAD ESCOLAR CON MATRÍCULA OFICIAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE ANORÍ.	**Antioquia** : Anorí	$230.000.000,00	**Fecha de Liquidación** 24-11-2020
4	SASIP-0003-2020	Subasta	Liquidado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE SEGOVIA	PRESTAR SERVICIOS DE ALIMENTOS PREPARADA DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS INTERNOS DE LA CÁRCEL MUNICIPAL DE SEGOVIA	**Antioquia** : Segovia	$390.000.000,00	**Fecha de Liquidación** 18-11-2020
5	OC-SASI-005-2020	Subasta	Liquidado	META - ALCALDÍA MUNICIPIO DE CASTILLA LA NUEVA	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PARA APRENDIZAJE EN CASA DE LOS NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CASTILLA LA NUEVA META, HASTA TANTO PERMANEZCA VIGENTE LA EMERGENCIA SANITARIA DECLARADA POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL CON OCASIÓN DE LA PANDEMIA COVID-19	**Meta** : Castilla La Nueva	$144.255.548,00	**Fecha de Liquidación** 11-11-2020
6	ENV-13-30-0239-19_4	Subasta	Liquidado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ENVIGADO	SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS PARA OPERAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE DESARROLLO, EN ARAS DE BENEFICIAR A POBLACIONES VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE ENVIGADO DURANTE LA VIGENCIA DEL AÑO 2019	**Antioquia** : Envigado	$1.289.739.435,00	**Fecha de Liquidación** 28-10-2020
7	SA-SIP-001-20	Subasta	Liquidado	CUNDINAMARCA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE GACHALÁ	Suministro de alimentación preparada en sitio para garantizar la nutrición a los adultos mayores del Centro de Protección "Años Dorados" y Centro Día "Canitas Doradas" del Municipio de Gachalá Cundinamarca	**Cundinamarca** : Gachalá	$217.991.339,00	**Fecha de Liquidación** 26-10-2020
8	AM-SA-SIP-2019-002	Subasta	Liquidado	CAQUETÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MILÁN	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ÚTILES DE ASEO PARA LA ATENCIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES RESIDENTES EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN AÑOS DORADOS Y LA ATENCIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES DE LOS NIVELES I Y II DEL SISBEN DE MILÁN CAQUETA, VINCULADOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN CENTRO VIDA DE LA CABERA MUNICIPAL AMPARADO BAJO EL MARCO DEL PROYECTO DENOMINADO "PERSONAS MAYORES VIVIENDO DIGNAMENTE EN EL MUNICIPIO DE MILÁN.	**Caquetá** : Milán	$124.943.534,00	**Fecha de Liquidación** 15-10-2020

7. SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONOMICO DEL CONTRATO.

El Municipio de Puerto Triunfo, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 3, 15, 17 y el numeral 2 del artículo 159 del decreto 1510 de 2013 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se cumple el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total					cómo se realiza el monitoreo	¿Periodicidad Cuando?

Javier Aristides Guerra Castillo
Alcalde 2020 - 2023
Tel: (57-4) 8352566 (57-4) 8352392 Fax 8352017
alcaldia@puertotriunfo-antioquia.gov.co
Calle 10 Nº 10-71 Palacio Municipal Código Postal: 053440

1	2	3	4
General	General	General	General
Interno	Interno	Interno	Interno
Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Operacionales	**Regulatorios**	**Operacionales**	**Operacional**
No suscripción del contrato	Ausencia de pólizas para la ejecución de la etapa contractual	No firmar el Acta de Inicio	Demora en el inicio de las actividades
Problemas para el contratista por la ejecución de pólizas de seriedad de la propuesta/ nueva adjudicación y puesta en marcha del proceso	Imposibilidad de inicio de las servicios-retraso en los tiempos de ejecución y posibles riesgos de terminación del tiempo límite de legalización del contrato para su inicio.	Problemas para la entidad frente a entes de control debido a incorrecto desarrollo documental y soportes del desarrollo del contrato	Problemas en los tiempos de ejecución de los servicios, con respecto a los tiempos pactados y/o proyectados. Posible necesidad de adiciones en tiempo y por ende posible modificación de garantías.
Probable	Probable	Probable	Probable
Moderado	Moderado	Mayor	Moderado
7	7	8	7
Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Extremo	Riesgo Alto
Contratista	Al contratista	Contratista	Al contratista
Requerimiento de pólizas de seriedad de la propuesta y en general todas las garantías para la entidad contratante.	implementación de rangos de tiempo mínimos para la adquisición de pólizas una vez adjudicado y firmado el contrato	No dar desarrollo al objeto del contrato hasta no estar firmada el acta de inicio.	Revisión de cronogramas de actividades de servicio, revisión fecha de acta de inicio. Identificar el aspecto y o problema que impide dar inicio a las actividades y proponer posibles soluciones.
Posible	posible	Improbable	Probable
Menor	Insignificante	Insignificante	Moderado
5	4	3	7
Riesgo Medio	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo Alto
No	No	No	Podría
El supervisor	El supervisor	El supervisor	El supervisor
Desde la ejecución de los pliegos definitivos	una vez se adjudique y firme el contrato	Desde que inicia la ejecución del contrato	Desde la firma del contrato y/o acta de inicio.
Al momento de la firma del contrato de las partes	una vez sean presentadas las pólizas requeridas y se ejecute el acta de aprobación de garantías	Una vez se firma el acta de inicio	una vez iniciadas las actividades
Mediante Revisión documental y/o garantías	Revisión diaria mediante los rangos de tiempo implementados para la presentación de las garantías.	estableciendo un rango de tiempo desde la adjudicación del proceso y adquisición de garantías con respecto a la firma del acta de inicio	Verificación diaria desde la legalización del contrato- firma del acta de inicio hasta empezar las actividades.
En el momento de la ejecución de los pliegos definitivos y durante la	Durante la etapa de elaboración de pliegos del contrato.	en el rango de tiempo determinado para ejecutar dicho	Continua

7	6	5
General	Especifico	Especifico
Interno	Interno	Externo
Ejecución	Ejecución	Planeación
Operacionales	Económicos	Sociales o políticos
Irregularidad en los sistemas de seguridad social, referidos a los compromisos del contratista para con el personal de servicio y requerimientos de ley para la prestación de sus servicios.	No pago oportuno de los compromisos económicos adquiridos durante la ejecución del servicio por parte del contratista	Ocurrencia de eventos que perjudican el correcto desarrollo de las actividades contractuales; tales como paros de diversas índoles, cierre de vías, problemas de movilidad de materiales y/o insumos
problemas por falta de cobertura en cuanto a sistemas de seguridad social, riesgos, etc., frente a la ocurrencia de eventos catastróficos, accidentes y temas legales de contratación frente a antes de control, ley y normatividad vigente frente a la	Problemas económicos para el contratista, los cuales se pueden ver reflejados en cortes de servicios, inoperatividad de maquinaria, problemas en la adquisición de materias primas y/o insumos	Problemas concernientes al desarrollo y/o evolución de los servicios, por falta de abastecimiento de insumos y/o materiales, posibilidad de suspensiones de servicio y por ende posibilidad de problemas en cuanto a la
Probable	Probable	Posible
Mayor	Moderado	Mayor
8	6	7
Riesgo Extremo	Riesgo Alto	Riesgo Alto
Al contratista	Al contratista	Al contratista
Exigencia por parte de la entidad contratante del soporte de afiliación y cumplimiento de las leyes frente respecto a los sistemas de seguridad social, al momento de inicio de los servicios.	ejecución por parte del contratista de continuos balances y/o cortes económicos que permitan establecer el grado de liquidez y/o estado financiero y así evitar problemas en cuanto a compromisos adquiridos	Debido a que los procesos son externos son casi imposibles de tratar.
posible	Raro	Probable
Insignificante	Menor	Mayor
4	3	8
Riesgo Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo Extremo
no	total	Total
El supervisor	El contratista	El supervisor
desde que se inicia la ejecución del contrato	desde la presentación de la propuesta económica a la entidad contratante	Durante la ejecución del contrato.
hasta la terminación de los servicios y/o terminación de las actividades objeto de contrato	hasta la finalización de los servicios y o terminación de las actividades	hasta la terminación de los servicios y/o terminación de las actividades objeto de contrato
mediante la revisión de afiliaciones a los sistemas de seguridad social, planillas y verificación de pago de parafiscales	Mediante cortes de servicio, balances económicos y financieros.	Solo en la ocurrencia del evento
continua	depende del tipo, monto y tipos de compromisos económicos adquiridos por el contratista	En la ocurrencia del evento

8	9	10
Especifico	General	Especifico
Interno	Interno	Externo
Ejecución	Ejecución	Ejecución
Económicos	**Operacionales**	**operacionales**
Demora o no pago de los compromisos adquiridos por la entidad contratante	Tiempos de ejecución superiores a los tiempos pactados en el contrato.	Cambio de normatividad durante la ejecución del proyecto
problemas de liquidez para el contratista y desarrollo de los servicios, problemas con los tiempos de ejecución proyectados, problemas para la entidad frente a la ley de contratación	Problemas para el contratista con respecto a compromisos referentes a la fecha de terminación del contrato, adiciones en tiempo, necesidad de ampliación de tiempos de las garantías por perdida de vigencia.	Desequilibrios económicos y técnicos en la ejecución del contrato.
Posible	Probable	Posible
Menor	Moderado	Moderado
5	7	6
Riesgo Medio	Riesgo Alto	Riesgo Alto
Contratante	Al contratista	Al contratista
Control de certificados de disponibilidad presupuestal y registros presupuestales, verificación de actas, acumulados, amortización y anticipos, para tener una proyección económica real de los	Revisiones periódicas de las actividades con respecto a los cronogramas de ejecución de servicio.	Implementar los ajustes requeridos según sea el caso y/o norma a implementar.
Raro	posible	Raro
Menor	Menor	Menor
3	5	3
Riesgo Bajo	Riesgo Medio	Riesgo Bajo
total	No	Podría
El supervisor	El Contratista	El Contratista
Desde que se inicia la ejecución del contrato	Desde que se inicia la ejecución del contrato	Al momento de la aparición del cambio de normatividad.
Hasta la terminación del contrato	Al finalizar los servicios en ejecución.	Una vez realizados los ajusten según los nuevos requerimientos.
mediante la revisión de disponibilidades presupuestales y revisión de registros presupuestales- revisión de actas parciales frente a valores contratados	Revisión periódica mediante cortes de servicios para verificar avances y evolución respecto a tiempos pactados.	al momento de la aparición de la nueva normatividad
Depende de los tiempos de ejecución y el monto del contrato en ejecución.	Continua	Al momento del evento.

| | | |

14	Especifico	Interno	Ejecución	**operacionales**	Escases de materiales	Traumatismos para el desarrollo y ejecución de las actividades de servicio, viéndose directamente afectados los tiempos de ejecución y cronogramas de servicio proyectados para el desarrollo de las actividades- desequilibrio económico del contrato.
						probable
						Moderado
						7
						Riesgo Alto
						Al contratista
						Estudio de análisis de mercado para la utilización de nuevos proveedores y/o estudio de alternativas de uso de materiales alternos conjuntamente con la entidad contratante y/o el supervisor.
						posible
						Menor
						5
						Riesgo Medio
						total
						El Contratista
						Desde el momento de aparición del evento de falta de materiales.
						Al momento de superar la falencia de los materiales requeridos.
						Ejecutando un estudio de las posibilidades de adquisición frente a los aspectos económicos y probabilidades de uso de materiales similares.
						Al momento del evento.
15	Especifico	Interno	Ejecución	**operacional**	Discrepancia entre el contratista y el interventor y/o la entidad contratante.	Problemas en cuanto a conciliaciones y/o concertación de ítems, actividades o procesos que van directamente relacionados con la eficacia del desarrollo de los servicios.
						probable
						Moderado
						7
						Riesgo Alto
						Contratante/Contratista
						Creación de comités de servicio, donde se definan derroteros lineamientos y metas a cumplir según las exigencias técnicas, administrativas y de normatividad del proyecto.
						raro
						Menor
						3
						Riesgo Bajo
						podría
						El supervisor
						desde que se inicia la ejecución del contrato
						Hasta la terminación del contrato.
						Verificando el cumplimiento de actividades, procesos y/o ítems concertados para el correcto desarrollo de las actividades.
						Ejecución periódica de comités según la duración del servicio.
16	General	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Eventos Naturales /dificultades climáticas	retraso en los tiempos de ejecución de los servicios, aparición de problemas técnicos, necesidad de ajuste en los tiempos del proceso
						Probable
						Moderado
						7
						Riesgo Alto
						Al contratista
						Proyectar cronogramas de ejecución de servicio teniendo en cuenta márgenes de tiempo de inoperatividad y/o planes de contingencia en el desarrollo de actividades.
						Posible
						Menor
						5
						Riesgo Medio
						Podría
						El Contratista
						desde la proyección del cronograma de servicio y durante la ejecución del contrato
						en la terminación de las actividades
						Revisión periódica
						dependiendo del tiempo estimado para la ejecución de los servicios/ continuamente

17	General	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Desastres naturales	Pausa o abandono del proceso-desequilibrio económico y técnico.	probable	Catastrófico	9	Riesgo Extremo	Contratante/Contratista	Imposibilidad de tratamiento. Esperar tiempos de normalización y recuperación de los procesos.	posible	menor	5	Riesgo Medio	total	el supervisor	Desde la ocurrencia del evento.	indeterminado	Indeterminado, mediante el manejo de tiempos de recuperación y normalización de procesos.	continua
18	General	Externo	Ejecución	TECNOLOGICOS	Suspensión de Servicios Públicos	Pausa o abandono del proceso-desequilibrio económico y técnico.	probable	Moderado	6	Riesgo bajo	Contratante/Contratista	Proyectar cronogramas de ejecución de servicio teniendo en cuenta márgenes de tiempo de inoperatividad y/o planes de contingencia en el desarrollo de actividades.	posible	menor	5	Riesgo Medio	no	el supervisor	Desde la ocurrencia del evento.	indeterminado	Indeterminado, mediante el manejo de tiempos de recuperación y normalización de procesos.	continua

8. ANALISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

El **CONTRATISTA** deberá constituir a su costa y a favor del **MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO**, una Garantía que avalará el **cumplimiento** de las obligaciones surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la ejecución y liquidación del mismo y se ajustará al decreto 1082 de 2015:

Amparar los siguientes riesgos _____ **Tipo o clase de garantía**	**Cobertura o niveles de amparo**	**Valores**	**Vigencia/ Etapa**
Póliza de seguro	Cumplimiento	10% del valor del contrato	Termino de vigencia del contrato y cuatro meses más.
Póliza de seguro	Calidad del bien	10% del valor del contrato	Termino de vigencia del contrato y cuatro meses más.
Póliza de seguro	Pago de Salarios y Prestaciones Sociales	10% del valor del contrato.	Termino de vigencia del contrato y tres años.
Póliza de responsabilidad	Póliza de responsabilidad	200 smlmv	Por el término de la duración del contrato

civil extracontractual	civil extracontractual		

El Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, aprobará las garantías si las encuentra ajustadas a lo especificado. En caso contrario, las devolverá al CONTRATISTA, según sea el caso, para que dentro del plazo que la entidad le señale, haga las modificaciones y aclaraciones necesarias.

9. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO.

Acuerdo Comercial	Presupuesto del Proceso de Contratación Superior al Valor del acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de contratación Cubierto Por el Acuerdo Comercial
Canadá	N/A	SI	NO
Chile	NO	SI	NO
Estados Unidos	N/A	SI	NO
El Salvador	SI	NO	SI
Guatemala	SI	NO	SI
Honduras	SI	NO	SI
Liechtenstein	NO	SI	NO
Suiza	NO	SI	NO
México	N/A	SI	NO
Unión Europea	NO	SI	NO

ORIGINAL FIRMADO EN FISICO

LINA MARITZA RESTREPO CARDENAS
SECRETARIA DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

Edito: Alejandra Cortes