MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO
ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA
SUBASTA INVERSA
Agosto de 2023

El Municipio de San Francisco - Antioquia, conforme a la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, y al Decreto 1082 de 2015, realiza los estudios previos donde se analiza la conveniencia y oportunidad del contrato y su adecuación a los planes de inversión, de adquisición o compras y presupuesto del ente territorial.

El artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 establece que los estudios y documentos previos estarán conformados por los documentos definitivos que sirvan de soporte para la elaboración del proyecto de pliego de condiciones de manera que los proponentes puedan valorar adecuadamente el alcance de lo requerido por la entidad, así como el de la distribución de riesgos que la entidad propone.

Los presentes estudios sustentan económica y técnicamente la contratación para gestionar la comunicación externa e interna del Municipio, EJECUCION DE LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL PLAN DE DESARROLLO "ES TIEMPO DE CRECER 2020-2023" DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO durante la vigencia 2023 dando con ello cumplimiento a lo ordenado por la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

El Municipio de San Francisco, es una Entidad administrativa, regida por las Leyes 136 de 1994 y 1551 de 2015, Los municipios ejercen las competencias que les atribuyen la Constitución y la ley, conforme a los principios señalados en la Ley orgánica de ordenamiento territorial y la Ley de distribución de recursos y competencias que desarrolla el artículo 356 de la Constitución Política.

Que corresponde al municipio entre otras funciones según la Ley 1551 de 2012: "Administrar los asuntos municipales y prestar los servicios públicos que determine la ley. Elaborar los planes de desarrollo municipal, en concordancia con el plan de desarrollo departamental, los planes de vida de los territorios y resguardos indígenas, incorporando las visiones de las minorías étnicas, de las organizaciones comunales y de los grupos de población vulnerables presentes en su territorio, teniendo en cuenta los criterios e instrumentos definidos por la Unidad de

Planificación de Tierras Rurales y Usos Agropecuarios –UPRA–, para el ordenamiento y el uso eficiente del suelo rural, los programas de desarrollo rural con enfoque territorial, y en armonía con el Plan Nacional de Desarrollo, según la ley orgánica de la materia.

En Colombia la situación de inseguridad alimentaria y nutricional de la población está asociada con factores relacionados a las diferentes dimensiones que intervienen en el sistema alimentario y nutricional, como es: la disponibilidad y el acceso permanente a los alimentos que en gran manera está determinada por los medios económicos y las dotaciones con las cuales cuentan los hogares; el consumo de los alimentos y el aprovechamiento de los mismos, dimensión que se afecta por asuntos de orden económico, culturales y de salud y que inciden en la calidad de vida de las personas y por la calidad e inocuidad de los alimentos que está condicionada por las prácticas agropecuarias, la cadena de intermediarios hasta llegar al consumidor final, por las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos.

Colombia, para resolver el problema de seguridad alimentaria y nutricional, se compromete con la aplicación de políticas que tengan por objetivo erradicar la pobreza extrema y el hambre, la desigualdad y mejorar el acceso a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos. Para ello en el año de 1996, crea el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición, PNAN, que tiene como objetivo mejorar el acceso a los alimentos en los hogares más pobres y el estado nutricional de grupos vulnerables, mediante programas integrales de nutrición, salud y educación con participación de la comunidad. Para dar cumplimiento a dicho objetivo el PNAN implementa como primera línea de acción los programas de seguridad alimentaria y nutricional dirigidos a grupos vulnerables, prioriza la atención a población en edad escolar y adolescente de las zonas rurales y urbanas, mediante el suministro de un complemento alimentario en las modalidades de almuerzo y refrigerios [[3] Ortiz R, Ruiz M, Álvarez C. Análisis de las políticas de alimentación y nutrición en Colombia. In: Cundinamarca, editor. Universidad Nacional de Colombia: República de Colombia; marzo de 2006. Pg. 1-13.3].

En el ámbito Nacional, La Constitución Política de Colombia de 1991, obliga a los entes territoriales a garantizar a todos los niños, niñas y adolescentes el acceso a la educación, con calidad y cobertura, pues se trata de derechos fundamentales. La educación es un derecho que permite la inclusión social y se constituye como base fundamental para promocionar no solo los futuros profesionales, sino para el desarrollo y progreso de la comunidad, en su artículo 44, consagra. 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.

Que de acuerdo con el artículo 67 de la Constitución Política la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura. Que el artículo 6 de la Ley 7 de 1979, dispone que todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales y que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales.

La declaración universal de los Derechos Humanos en 1948 eleva la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que "toda persona tiene derecho a un nivel de vida que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, en especial la alimentación" (artículo 25).

Ahora bien, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, las cuales recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional, en la cual están incluidos el grupo poblacional de los niños, niñas y adolescentes de 7 a 14 años, como uno de los grupos vulnerables y prioritarios para generar proyectos de intervención.

Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio ejecutar 'el PAE con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la Nación, los cuales podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias.

Que el artículo 76.17 de la Ley 715 de 2001 expresamente previó que corresponde a los distritos y municipios garantizar directa o indirectamente, el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, y que en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin, de conformidad con establecido en el parágrafo 2 del artículo 2 de la misma ley; igualmente dispuso que la ejecución de los recursos para restaurantes escolares se debe programar con el concurso de los rectores y

directores de las instituciones educativas y que estos se entregarán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general.

La ley 1450 de 2011 en su artículo 136 establece: Parágrafo 4°. Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar –PAE– , el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales."

La Ley 1098 en el artículo 29, establece el derecho al desarrollo integral en la primera infancia, considerando como derechos impostergables la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación la protección contra los peligros físicos y en el primer mes de vida garantizar el registro civil de todos los niños y las niñas. Dentro de la declaración de los derechos humanos universales se encuentran los derechos de los niños, niñas y adolescentes y que estos se encuentran explícitamente enunciados en la Convención sobre los Derechos del Niño. Los derechos humanos de los/as niños/as y jóvenes incluyen entre otros los derechos invisibles, interdependientes, e interrelacionados, enunciando "El derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños, incluyendo alimento, vivienda y vestido adecuado".

Que la igualdad de oportunidades constituye un pilar esencial para la equidad y la realización del Estado Social de Derecho, para lo cual el complemento alimentario que ofrece el Programa de Alimentación Escolar contribuye eficazmente a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo y complementa la alimentación que reciben en sus hogares. Que, en tal virtud, las responsabilidades en relación con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en condiciones de eficiencia y calidad se encuentran en cabeza de todos los actores del sistema y la ejecución de sus recursos, de conformidad con las normas que regulan el Sistema General de Participaciones y demás normas que regulan su financiación. Que, en relación con el Programa de Alimentación Escolar, el marco normativo expuesto atribuye funciones de cofinanciación a cargo de la Nación, los departamentos, distritos y municipios; de articulación, ejecución y orientación por medio de la expedición de los lineamientos técnicos - administrativos a cargo del Ministerio de Educación; de aplicación y ejecución a cargo de las entidades territoriales, y excepcionalmente al Ministerio de Educación por medio del contrato de aporte.

Los presupuestos normativos antes citados, conlleva una responsabilidad de todos

los actores involucrados, para que la ejecución del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR se realice en forma eficiente, eficaz, y con la calidad nutricional requerida para que los niñas, niños y jóvenes reciban una alimentación adecuada, conforme a una excelente y transparente utilización de los recursos.

Que el Programa de Alimentación Escolar PAE, se establece como una estrategia de protección integral, contribuye a la garantía de los derechos fundamentales y promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas y adolescentes matriculados en el Sistema de Matricula Estudiantil de Educación Básica y Media - SIMAT, como estudiantes oficiales, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

La conveniencia de este programa, como muy bien lo ha expresado la Honorable Corte Constitucional, la podemos evidenciar en la Sentencia T-457 de 2018 donde enunció:

"…la alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, reconocida en el marco jurídico colombiano; (ii) uno de sus principales objetivos consiste en garantizar la asistencia a las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar; igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo físico y psicológico adecuado; propende por el nivel de salud más alto posible; potencia la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumenta la matrícula escolar; (iii) los alimentos deben ser nutritivos, equilibrados de acuerdo con la edad de los destinatarios y se deben tener en cuenta los hábitos alimenticios de la población. La alimentación no puede descuidar aspectos personales de cada estudiante, pues nada se haría suministrando un producto alimenticio que el estudiante, por sus condiciones de salud, por ejemplo, no puede consumir. entre los sectores priorizados y focalizados para brindar un servicio gratuito se encuentra la población del sector rural de escasos recursos económicos y las personas calificadas en el SISBEN 1 y 2; (v) su implementación compromete diferentes recursos públicos; (vi) la Nación y las entidades territoriales tienen obligaciones de seguimiento, control y evaluación; y (vii) en caso de cualquier irregularidad, se debe hacer el correspondiente reporte, en procura de que se inicien las investigaciones pertinentes".

En dicho marco, el Gobierno ha establecido como un tema prioritario la necesidad de ofrecer apoyo permanente para contribuir con la mejora del desempeño

académico de los estudiantes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación de la familia, la comunidad y los entes territoriales

El programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes y que para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo, menaje y de recurso humano, así como las condiciones para la prestación del servicio, para el desarrollo del programa el cual contiene actividades: a) Compra de alimentos; b)Contratación de personal para la preparación de alimentos; c) Transporte de alimentos; d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación; e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos; f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar.

De acuerdo con el lineamiento técnico para el funcionamiento de los restaurantes escolares, se deben mantener unas condiciones adecuadas para la prestación del servicio de alimentación escolar, por lo tanto se requiere la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección, en cantidades suficientes para asegurar un servicio ágil y oportuno. También es necesario prestar el servicio de combustible (gas) para la preparación de los alimentos que van a consumir los estudiantes de las diferentes instituciones educativas, así como el personal idóneo manipulador de alimentos.

De acuerdo a lo anterior, el Municipio de San Francisco, debe garantizar el acceso a la educación a todos los estudiantes del municipio sin discriminación alguna y permitiendo que tanto los estudiantes del área rural como urbana puedan cumplir con su jornada académica. Para esto, el municipio ha venido apoyando el programa de alimentación escolar, basado en los parámetros establecidos por los lineamientos nacionales y departamentales, con el fin que los niños, niñas y adolescentes con matricula oficial, cuenten de manera gratuita con una alimentación nutricional adecuada que les permita contar con una calidad de vida saludable y que redunde en el mejoramiento del desempeño estudiantil. Este apoyo, sin duda se convierte en un tema prioritario, toda vez que una alimentación saludable, no sola mejora el desempeño académico de nuestros estudiantes, sino, además, permite una asistencia constante a las clases, un hábito alimenticio saludable y evita la deserción escolar. así mismo esta estrategia del gobierno nacional, busca disminuir los índices de deserción escolar, asociados a la falta de alimentación en las instituciones educativas

oficiales, la cual, según la encuesta nacional de deserción escolar del ministerio de educación, realizada en el año 2020, para Antioquia, el 11.5 % de los estudiantes que desertaban, siendo esta un cifra preocupante, debido a que se cuentan con los recursos, el apoyo político y social, con la infraestructura y con la voluntad para ejecutar adecuadamente este programa y garantizar que los niños, niñas y jóvenes beneficiarios, tengan una alimentación saludable, variada y balanceada de acuerdo a sus requerimientos nutricionales.

Que el Departamento de Antioquia Gobernación, mediante el Decreto N° D 20237003226, del 17 de julio del 2023, POR MEDIO DEL CUAL SE PRIORIZAN, APRUEBAN Y DESIGNAN LOS EJECUTORES DE LOS PROYECTOS DE INVERSIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, EN EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, CON RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS, donde en el artículo 34° menciona, Priorizar, aprobar y designar la entidad ejecutora del proyecto de inversión "Implementación de programa de alimentación escolar en el Municipio de San Francisco, Antioquia", BPIN 2023003050067, como se detalla a continuación:

Código BPIN	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total
2023003050067	Implementación del programa de alimentación escolar en el municipio de San Francisco, Antioquia	Educación	III	$ 170.584.288,00
Fuentes	**Tipo de recurso**	**Cronograma MGA**		**Valor**
Departamento de Antioquia	SGR – Asignaciones directas	5 meses		$ 163.584.288,00
Departamento de Antioquia	Aportes en especie			$ 7.000.000,00

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA						
Fuentes Aprobadas	**Tipo de recurso**	**Vig. Presupuestal SGR**	**Valor Aprobado**	**Vig. Futura Aprobada**	**Vr Aprobado Vig. Futura (1)**	**Bienio en el que se recibe el bien o servicio (2):**
Sistema General de Regalías	SGR – Asignaciones directas	2023-2024	$ 163.584.288,00	N.A	N.A	2023-2024
Aportes en especie	Aportes en especie	2023	$ 7.000.000,00	N.A	N.A	2023

EJECUCIÓN PROYECTO			
Valor Total		**Tipo de Recurso**	
$ 170.584.288,00		SGR – Asignaciones directas Aportes en especie – Departamento de Antioquia	
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	**Municipio de San Francisco,** identificado con NIT 800.022.791-4	**Fuente**	SGR – Asignaciones directas Aportes en especie – Departamento de Antioquia
		Valor Ejecución	$ 170.584.288,00
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	**NA**	**Fuente**	NA
		Valor Interventoría	NA
Municipios Beneficiarios del Proyecto			San Francisco

El municipio de San Francisco el día 18 de Julio 2023, envió carta de aceptación de los recursos asignados mediante el Sistema general de regalías SGR, AL Municipio de San Francisco, para la ejecución de CINCUENTA Y TRES (53) DIAS de calendario escolar por un valor de $163.584.288 del sistema general de regalías.

Desde años anteriores en la zona rural, el municipio ha implementado la minuta mejorada la cual es elaborada por un profesional en nutrición, debido a que algunas instituciones educativas se encuentran retiradas de los lugares de residencia de los estudiantes, por lo tanto, se requiere que el complemento alimentario ofrecido sea más completo y refuerce las condiciones nutricionales de los menores. Conforme a lo anterior, el municipio aportará un valor de $ 26.581.779 con el fin de elaborar un ciclo de menú que favorezca a los estudiantes de la zona rural, en el cual se estableció $1.197 más por ración para 419 estudiantes de la zona rural para cubrir

53 días calendario escolar.

Adicionalmente el Municipio de San Francisco para prestar un servicio completo y en óptimas condiciones, requiere el servicio de aseo, Gas y personal manipulador de alimentos con el fin de que el programa de alimentación escolar preste su servicio adecuadamente, por lo tanto el Municipio aportara un valor de VEINTIOCHO MILLONES DOCIENTOS SEIS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($28.206.675).

La cantidad de cupos en cada institución puede variar en cada entrega, sin sobre pasar el total de 1008 cupos diarios asignados por la gobernación para dar atención. Se realizarán entregas para cubrir los 53 días de calendario escolar o hasta ejecutar la totalidad de raciones, para los titulares de derecho de la matrícula oficial del municipio tanto en zona urbana como rural y el corregimiento de Aquitania.

En el municipio hay 24 instituciones educativas 1 en la zona urbana y 23 en zona rural

ITEM	NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOMBRE SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD
1	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	I. E. SAN FRANCISCO	PAE Regular
2	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. SAN ISIDRO	PAE Regular
3	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. LA ERESMA	PAE Regular
4	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. LA ESPERANZA	PAE Regular
5	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. PAJUI	PAE Regular
6	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. LA LORA	PAE Regular

7	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. LA MARAVILLA	PAE Regular
8	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. LAS AGUADAS	PAE Regular
9	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. GUACALES	PAE Regular
10	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. BOQUERON	PAE Regular
11	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C. E. R. EL TAGUAL	PAE Regular
12	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	C.E.R FARALLONES	PAE Regular
13	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. PBRO ROBERTO SANCHEZ - LA CRISTALINA	PAE Regular
14	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. POCITOS	PAE Regular
15	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	PAE Regular
16	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. EL ARREBOL	PAE Regular
17	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. MIRAFLORES	PAE Regular
18	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	LA UNION	PAE Regular
19	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. EL CASCARILLO	PAE Regular
20	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. EL VENADO	PAE Regular
21	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. JARDIN DE AQUITANIA	PAE Regular
22	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	C. E. R. LOS YERBALES	PAE Regular

23	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	LA FE	PAE Regular
24	C. E. R. SAN JUAN DE AQUITANIA	LA HINOJOSA	PAE Regular

Nota 1: Cabe resaltar que el número de estudiantes varía según las matriculas que se realicen en cada Institución.

Por otro lado, La Administración Municipal debe garantizar el acompañamiento de reactivación económica de los locales a través de programas de inclusión. Es por ello que la administración municipal se acoge a las compras locales mediante la LEY 2046 DE 2020 (agosto 06) por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

CAPÍTULO II

Reglas para la adquisición de alimentos provenientes de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones legalmente constituidos

Artículo 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria*. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el presente literal, las entidades deberán informar de dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.

b) Las entidades compradoras de alimentos a que hace referencia el artículo 3º deberán establecer en sus pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10% de los puntos asignables a la calificación de las propuestas, los cuales serán asignados proporcionalmente a aquellos proponentes que se obliguen a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Estas entidades establecerán en todos los documentos de sus procesos de contratación, que el puntaje obtenido por los oferentes en virtud del porcentaje de compras públicas locales a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones a que se comprometen será tenido en cuenta como factor de desempate entre propuestas que obtengan el mismo puntaje total de calificación.

c) Todas las entidades a que se refiere el presente artículo, incluirán en sus contratos la obligación por parte de sus contratistas que ejecuten u operen los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

d) La entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios: (1) cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; (2) conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificados y las características de los productos demandados.

***Parágrafo 1°.** Las entidades públicas velarán por el adecuado cumplimiento de las obligaciones consagradas en el presente artículo en lo referente a la adquisición de alimentos a pequeños productores locales y productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, o sus organizaciones.*

***Parágrafo 2°.** Todas las entidades descritas en el artículo 3° de la presente ley que desarrollen actividades misionales en las Zomac, tendrán como prioridad la adquisición de alimentos provenientes de cada una de las Zomac en donde se encuentran ejerciendo sus actividades.*

Artículo 8°. Diseño y adecuación de minutas alimentarias y menús. *Todos los sujetos de que trata el artículo 3º de la presente ley que desarrollen programas o acciones en que se ofrezcan o dispensen alimentos, sin detrimento de sus objetivos y programas misionales, están obligadas a diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones, con enfoque diferencial y tomando en consideración el concepto que deberá rendir el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional respectivo, o a falta de este, de las Secretarías Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces. Todos los menús diseñados deben priorizar en las preparaciones o en los paquetes alimentarios distribuidos, la inclusión de alimentos e insumos producidos en la misma zona geográfica, sin que por ello se afecte la calidad microbiológica y el aporte nutricional de la alimentación entregada a los beneficiarios de estos programas.*

Artículo 9°. Especificaciones técnicas de los productos*. El Gobierno nacional en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en coordinación con el Invima, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá establecer un conjunto unificado y normalizado de fichas técnicas que contengan las especificaciones que deben cumplir los alimentos procesados y no procesados de origen agropecuario, de forma tal que estén sujetos a la normatividad sanitaria vigente y no se establezcan características excluyentes a la producción proveniente de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones.*

Parágrafo. *Las fichas técnicas podrán contener criterios que promuevan la compra de alimentos provenientes de sistemas de producción agroecológica debidamente reconocidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.*

Artículo 10. Pago de las compras realizadas a productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. *Para promover y fortalecer la economía de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, y sus organizaciones frente a los impactos financieros que puedan derivarse de las formas de pago utilizadas por los compradores y proteger su flujo de fondos, el Gobierno nacional, en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas de Alimentos, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá diseñar e implementar los mecanismos financieros y contractuales necesarios para que el valor de sus ventas sea recibido contra entrega del producto.*

Por lo anterior y acogiéndonos a la normatividad, el municipio de Amagá solicita al proponente realizar el 30% de las compras del presente contrato mediante compra local.

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

Que el alcalde del municipio de San Francisco tiene como propósito cumplir de manera rigurosa con lo plasmado en el Plan de Desarrollo "Es tiempo de crecer" para el periodo institucional 2020 – 2023. En la Línea estratégica: "SEGURIDAD, PROTECCIÓN E INCLUSIÓN SOCIAL PARA CRECER", Programa: cobertura universal en programa PAE. Por ello que la Administración Municipal de San Francisco está comprometida con la Educación y la niñez.

Ante lo expuesto anteriormente y en garantía de los derechos de los estudiantes de las Instituciones, es indispensable iniciar un proceso de contratación con un operador idóneo y con experiencia que pueda garantizar la entrega programada con eficacia y calidad, así como prestar el servicio de los implementos necesarios para el adecuado funcionamiento de los restaurantes escolares.

Dicha necesidad se encuentra incluida en el plan anual de adquisiciones vigencia 2023, y apunta al cumplimiento del plan de Desarrollo es tiempo de Crecer:

LÍNEA ESTRATÉGICA 2: **SEGURIDAD, PROTECCIÓN E INCLUSIÓN PARA CRECER:** tiene como meta Mejorar las condiciones de Convivencia, con estrategias que mejoren el Bienestar de los pobladores de San Francisco

UBICACIÓN DEL PROCESO EN LA ESTRUCTURA DEL PLAN DE DESARROLLO "ES TIEMPO DE CRECER" PARA EL PERIODO INSTITUCIONAL 2020 – 2023	
ORDEN JERÁRQUICO	**NOMBRE**
Línea estratégica	Seguridad e Inclusión Social Para Crecer
Sector	Educación
Programa	Educación y Oportunidades para Crecer
Indicador de producto	Porcentaje de cobertura en Educación básica y secundaria

<u>OBJETO A CONTRATAR</u>: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".

CLASIFICACIÓN DEL BIEN. Según el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas UNSPSC, acogida por nuestra legislación colombiana a partir del

Decreto 1082 de 2015, los bienes que se pretenden contratar en el siguiente proceso presenta la siguiente Clasificación:

TABLA 1 CLASIFICACIÓN UNSPSC

CODIGO DEL SEGMENTO	CODIGO FAMILIA	NOMBRE FAMILIA
47000000	47130000	Suministros de aseo y limpieza
15000000	1511000	Materiales combustibles, aditivos, para combustible , lubricante y anticorrosivo
50000000	50190000	Alimentos preparados y Conservados
90000000	90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
80000000	80112000	Servicio de Recursos Humanos

El presente proceso contractual se encuentra contemplado dentro del plan de compras de la Alcaldía Municipal de San Francisco para la presente vigencia fiscal según

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Elementos de Aseo

Item	Descripcion	Cantidad (unidades)
1	Jabón Lavaloza en crema * 850 gr	58
2	Esponjilla brillo paquete * 6 unidades	43
3	Hipoclorito de sodio* 2000 ml	93
4	Trapeadora en algodón mango de madera	28
5	Recogedor de basura plastico	24
6	Detergente en Polvo * 1000 gr	58
7	Esponja lavaloza	58
8	Cepillo de piso Plastico con mango de madera	24
9	Jabón Azul en barra* 300 gr	95
10	Cepillo de mano plastico	24

11	Limpiones de cocina en tela	72
12	Escobas cerdas gruesas plasticas mango de madera	24
13	Esponjas de alambre	80

Gas

PRODUCTO	**MEDIDAS O EMPAQUES**	**CANTIDAD PIPETAS (UNITARIO)**
Pipeta de Gas Propano	100 Lb	35
Pipeta de Gas Propano	40 Lb	4

Manipuladoras de Alimentos

Descripción	**cantidad**	**Tiempo en Meses**
Manipuladoras sede San Juan de Aquitania	2	2
Manipuladora San juan de Aquitania sede pocitos	1	2
Manipuladoras Institución Educativa San Francisco	3	2

Ciclo de menú PAE.

El complemento a entregar deberá cumplir con las especificaciones y requerimientos de ley, garantizando calidad y según las minutas enviadas por la Gobernación de Antioquia anexas a continuación:

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

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	Proteina vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	6	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	6
							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 maiz	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									
	Zanahoria	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, Sandia 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

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

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
	Queso blanco rallado	50	Panela	9	Avena molida	10	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5
	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30			Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa,	60	Panela	9
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

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.

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

Importante: Ver notas al final

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

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
			Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Torta de zanahoria y queso		Sal yodada	0,3	Laurel seco	0,3	Sal yodada	0,3		
	Zahahoria	20			Sal yodada	0,3	Torta de avena con banano		Papa criolla	60
	Queso blanco o campesino	10			Aceite vegetal	2	Banano	20	Aceite vegetal	5
	Harina de trigo fortificada	10					Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
	Huevo de gallina Tipo A	10			Platano hartón maduro	70	Huevo de gallina Tipo A	8		
	Aceite vegetal	5			Aceite vegetal	7	Aceite vegetal	5		
	Sal yodada	0,3					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, Sandia 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

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

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			

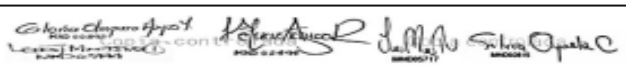
SEMANA N°4

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	
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	4	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	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 yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	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	5	Fríjol	20
							Sal yodada	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

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

				CICLO DE MINUTA **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				
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)					
Nota 2: 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)					
Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.					
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)					
Nota 5: Carne de res para sofreir o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro					
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de arbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto					
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.					
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.					
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.					
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. Pueden utilizarse aquellos aportados por la comunidad y de las huertas escolares					
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA				
FIRMA					

En consideración que el Municipio de San Francisco aporta un valor de ($ 26.581.779) para el mejoramiento de la minuta mejorada de los estudiantes de la zona rural, en el cual se presentan las condiciones específicas de la minuta mejorada para la zona rural.

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:										
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA					MUNICIPIO	SAN FRANCISCO			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A			
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A	INDÍGENA	N/A						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE									
SEMANA No. 1										
COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/oo	MENÚ No. 2	gr/oo	MENÚ No. 3	gr/oo	MENÚ No. 4	gr/oo	MENÚ No. 5	gr/oo
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5	Leche en polvo entera Panela	15 9	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5	Leche en polvo entera Panela	15 9	Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha	15 9 60
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA			
	Fruta para picar grupo N°1	180			Fruta para picar grupo N°2	180	Fruta para picar grupo N°1	180		
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		TORTA DE LENTEJAS		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	Lentejas Harina de trigo Huevo Cebolla Tomate Aceite Sal	20 10 5 5 4 3 0,3	Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite Vegetal Sal Yodada	60 20 6 0,3 1 2 0,3	Lentejas Proteina vegetal de soya Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa Queso tipo mozzarella Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 10 0,3 8 15 6 0,5 15 36 20 2 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) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zahahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 2 20 10 10 5 0,3	Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	60 7 0,3 40 5 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan (1 Unid)	40 1 0,3 20	Harina de maiz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Unid)	50 4 1 16	Pan hamburguesa	50
TUBERCULOS Y PLÁTANOS			SOPA DE PASTAS						Papas fritas	
			Papa Pastas Zanahoria Sal	60 10 23 0.5					Papa común Aceite Sal yodada	40 5 0,2
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA EL ANALISIS	JUAN MANUEL ORREGO MONSALVE									
FIRMA	Juan Manuel Orrego MND 08369									

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:												
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA						MUNICIPIO		SAN FRANCISCO			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A		ROM		N/A		AFROCOLOMBIANO / PALENQUERO		N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		N/A		INDÍGENA		N/A					
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				N/A							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE											
SEMANA No. 2												
COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/oo	MENÚ No. 7	gr/oo	MENÚ No. 8	gr/oo	MENÚ No. 9	gr/oo	MENÚ No. 10	gr/oo		
LACTEO	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 Queso blanco rallado Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta para picar grupo 1 Fruta para picar grupos 2 Galletas soda No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.	200 30 30 90 90 40	Leche en polvo entera Panela	15 9	Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 10 9	Leche en entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha	15 9 60	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5		
FRUTA					FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA			
					Banano				Fruta para picar grupo N°1	180		
ALIMENTO PROTEICO			HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA			
			Huevo de gallina tipo A Tomate de aliño Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 6 2 0,3	Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0,3	Carne de cerdo (magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal Yodada	60 4 0,3 2 0,3		
			FRIJOLES									
			Frijol Platano hartón verde Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada	20 40 20 8 14 0,5								
CEREAL ACOMPAÑANTE			ARROZ BLANCO		ARROZ CON ESPINACA Y PATACON PINTON		PASTAS CON HOGAO		ARROZ BLANCO			
			Arroz Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3	Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3	Pasta corta Sal yodada Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	30 0,3 20 8 14 3 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3		
					PATACON PINTON		PLATANO CALAO		SOPA DE GUINEO			
					Platano Hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	70 7 0,3	Platano hartón maduro Margarina suave de mesa Panela Canela en polvo	70 3 2 0,01	Papa común Guineo Zanahoria Pimentón Sal yodada	50 40 20 2 0,5		
HORTALIZAS Y VERDURAS			AGUACATE		ENSALADA		ENSALADA					
			Aguacate	40	Tomate de aliño Repollo Zanahoria Limón Sal yodada	25 25 25 2 0,5	Tomate Zanahoria Limón Sal yodada	25 25 2 0,5				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA EL ANALISIS			JUAN MANUEL ORREGO MONSALVE									
FIRMA												

MN O 06869

ESTUDIOS PREVIOS

OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:												
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA						MUNICIPIO	SAN FRANCISCO				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A		ROM	N/A		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		N/A		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		N/A		INDÍGENA	N/A						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				N/A							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE											
SEMANA No. 3												
COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/oo	MENÚ No. 12	gr/oo	MENÚ No. 13	gr/oo	MENÚ No. 14	gr/oo	MENÚ No. 15	gr/oo		
BEBIDA	AGUAPANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUAPANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUAPANELA CON LECHE			
	Leche en polvo entera Panela	15 9	Leche en entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha	15 9 60	Leche en polvo entera Panela	15 9	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5	Leche en polvo entera Panela	15 9		
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA					
	Fruta para picar grupo N°1	180			Fruta para picar grupo N°2	180	Fruta para picar grupo N°1	180				
ALIMENTO PROTEICO	QUESO BLANCO CAMPESINO		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL EN SALSA		CARNE DE CERDO GUISADA		LENTEJAS GUISADA			
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (magra) Papa capira Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 60 20 8 20 0,3 0,5 4 0,6	Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada	30 20 4 8 9 0,3 3 0,5	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 0,5 1 0,3	Lentejas Papa capira Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	20 20 14 20 8 0,3 1 0,3		
									HUEVO REVUELTO			
									Huevo de gallina tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	50 3 0,3		
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA		ARROZ CON ZANAHORIA		PASTA CORTA		ARROZ ROJO		ARROZ BLANCO			
	Pan tajado (2 Unid) Margarina suave de mesa Torta de zanahoria y queso Zahahoria Queso blanco o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 2 20 10 10 10 5 0,3	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	Pasta corta Sal yodada Tomate de aliño Cebolla cabezona Aceite vegetal Sal yodada	25 4 10 4 2 0,3	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3		
TUBERCULOS Y PLÁTANOS					TAJADA DE MADURO		SOPA DE GUINEO		PAPA CRIOLLA			
					Plátano hartón maduro Aceite vegetal	70 7	Papa común Guineo Zanahoria Pimentón Sal yodada	40 40 20 2 0,5	Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	60 5 0,3		
HORTALIZAS Y VERDURAS			CREMA AHUYAMA									
			Papa criolla Ahuyama Zanahoria Cilantro Sal yodada	35 25 18 2 0,3								
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA EL ANALISIS			JUAN MANUEL ORREGO MONSALVE									
FIRMA												

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:													
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA						MUNICIPIO		SAN FRANCISCO				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A		ROM		N/A		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		N/A		
	SIN PERTENENCIA ETNICA		N/A		INDÍGENA		N/A						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				N/A								
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE												
SEMANA No. 4													
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20				
		gr/oo		gr/oo		gr/oo		gr/oo		gr/oo			
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE				
	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5	Leche en entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha	15 9 60	Leche en polvo entera Panela Cocoa en polvo	15 9 5	Leche en polvo entera Panela	15 9			
FRUTA	FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA						
	Fruta para picar grupo N°1	180	Fruta para picar grupo N°2	180			Fruta para picar grupo N°1	180					
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE RES DESMECHADA		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SALTEADA		FRIJOLES				
	Huevo de gallina tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 50 4 0,5	Carne de res (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 1 0,3	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	Carne de cerdo (magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 10 4 0,3 2 0,3	Frijol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	20 14 20 8 0,3			
									CARNE DE CERDO SALTEADA				
									Carne de cerdo (magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal Yodada	60 8 0,3 2 0,3			
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ ROJO		ARROZ CON MAICITOS				
	Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3	Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,3	Arroz Aceite vegetal Sal yodada Maíz tierno	40 1 0,3 10			
TUBERCULO Y PLÁTANO			PATACÓN DE GUINEO		PURÉ DE PLATANO		BASTONCITOS DE YUCA FRITA		PLÁTANO MADURO EN CUBITOS				
			Guineo Aceite vegetal Sal yodada	140 6 0,3	Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal yodada	70 5 0,3	Yuca Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3	Plátano hartón maduro Aceite vegetal	50 5			
VERDURA	SOPA DE VERDURAS				ENSALADA		SOPA DE PASTAS		AGUACATE				
	Papa Habichuela Zanahoria Sal yodada	50 20 13 0,5			Tomate Zanahoria Limón Sal yodada	25 25 2 0,5	Papa Pastas Zanahoria Sal	60 10 23 0,5	Aguacate	40			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA EL ANALISIS			JUAN MANUEL ORREGO MONSALVE										
FIRMA	Juan Manuel Orrego MND 08569												

Nota: Los productos y/o insumos (alimentos) deben cumplir con las especificaciones técnicas de sanidad, transporte de alimentos, vida útil y cadena de frio para los que lo requieran. Deben coincidir con los sugeridos en la ficha técnica y la minuta incorporada en este estudio previo.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

OBLIGACIONES DE CONTRATISTA; En cumplimiento del objeto contractual el contratista deberá;

1. Proveer una ración diaria preparada en sitio según la minuta a 1008 estudiantes beneficiarios de las 24 instituciones, durante 53 días de calendario escolar para proporcionar un mejor desarrollo corporal e

intelectual y de esta manera contribuir al mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes.

2. Ejecutar el programa de limpieza y desinfección, programas de manejo de residuos sólidos y control de plagas, garantizando un ambiente y alimentos inocuos para los beneficiarios del PAE.

3. Cumplir de manera oportuna con las especificaciones técnicas de las actividades a realizar de acuerdo a los lineamientos técnicos y estándares de calidad establecidos por el Ministerio de Educación Nacional MEN para el programa de alimentación escolar.

4. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en la condición del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.

5. cumplir de conformidad con lo establecido por la Ley 2046 de 2020, con el requisito: "el proveedor está en la obligación de comprar alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinado a la compra de alimentos". A efectos de determinar la Zona geográfica para la compra pública local de alimentos, teniendo en cuenta que la ejecución del contrato será el Municipio de San francisco, generando las estrategias necesarias para priorizar la compra local en el municipio. La anterior información debe estar reportada con una frecuencia mensual en el formato de Compras Locales establecido por la Gobernación de Antioquia.

6. Cumplir a cabalidad con los lineamientos técnicos establecidos por, la gerencia de seguridad alimentaria - MANA y por la administración municipal para el suministro de alimentos.
7. Completar o remplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada e incompleta.
8. Entregar los alimentos en las fechas estipuladas por el municipio y comunicadas a través del supervisor.
9. Garantizar la entrega de manera oportuna los elementos de aseo y gas solicitado en las escuelas de la zona urbana y rural del municipio, así como en el corregimiento de Aquitania, cumpliendo con las especificaciones técnicas.
10. Cambiar el bien o los bienes, partes o elementos del objeto contractual cuando a juicio del contratante y/o el Supervisor no cumpla con las especificaciones requeridas o cuando haya defectos de fabricación, violación

a las normas de calidad y diseños, sin que ello implique la perdida de la garantía.

11. Suministrar a la información, documentación y demás elementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato, facilitarle las condiciones que le permitan cumplirlo en la forma y oportunidad convenidas.
12. El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato.
13. El personal manipulador de alimentos deberán tener certificado de manipulación de alimentos, examen médico laboral, y exámenes de laboratorio: (examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas), inferior a doce (12) meses
14. El contratista deberá informar a la Interventoría o Supervisión del Programa si durante la ejecución del contrato, se realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa y éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar.
15. El contratista Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, lo deberá retirar de la labor y reemplazarlo en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correcta prestación del servicio.
16. El oferente en su propuesta deberá entregar, la siguiente documentación: (hojas de vida del personal manipulador, Copia de cada uno de los certificados de manipulación de alimentos, Copia de Certificado médico laboral y exámenes de laboratorio: (examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas), la anterior documentación debe reposar en la carpeta del convenio.
17. Respetar A todo el personal contratado para la ejecución del programa, se le debe respetar el mínimo de derechos y garantías a las que hace referencia el artículo 13 del Código Sustantivo del Trabajo, garantizando en todo momento el principio de igualdad consagrado no sólo en la Constitución Política, sino además en la ley laboral vigente. Así mismo, cumplir como empleador con las obligaciones laborales y especiales y prohibiciones establecidas en el Código Sustantivo del Trabajo, artículos 57 y 59.
18. Las demás relacionadas con el objeto y naturaleza del contrato.
19. El contratista debe asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad, y retenciones.

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

ESPECIFICIACIONES TECNICAS:

El aporte del municipio es invertido en la mejora del PAE regular Ración preparada en sitio PAE, aporte manipuladoras de alimento, combustible (GAS) y Aseo.

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR	
Número de beneficiarios del programa	1008
Número de días de atención (calendario escolar)	53
Total raciones	53.424
Valor ración SGR – Asignaciones directas	$3.062
Valor aporte SGR – Asignaciones directas para 53 días	**$163.584.288**
Valor adicional (Aporte Municipio para mejorar la minuta mejorada de 419 estudiantes de la zona Rural)	$1.197
Valor total aporte Municipio (minuta mejorada) para 419 estudiantes de la zona Rural	**$26.581.779**
Valor total (Aporte Municipio Gas y Aseo, Manipuladoras de Alimentos).	**$ 28.206.675**
Total para las entregas de 53 días calendarios	**$218.372.742**

TOTAL, APORTE MUNICIPIO	**$ 54.788.454**

TOTAL, APORTE DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA SGR	**$ 163.584.288**
TOTAL, PAE / 53 DÍAS -2023-2*	**$218.372.742**

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO – ANTIOQUIA

1. Suministrar las especificaciones técnicas o actividades requeridas para el desarrollo del objeto contractual.
2. Entregar de manera oportuna toda la información requerida por el contratista para dar cumplimiento con el objeto contractual.
3. Entregar una identificación y distintivo como contratista de la entidad.
4. Cumplir con lo estipulado en la forma de pago,
5. Cumplir con lo estipulado por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, decreto reglamentario, Ley 1474 de 2011, Decreto – Ley 019 de 2012.
6. Ejercer la supervisión, dando cumplimiento a la normatividad relacionada, y a la Ley 1474 de 2011.

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

El proceso de selección abreviada por subasta inversa y al contrato que de él se derive, le son aplicables los principios y normas de la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, y el Decreto 1082 de 2015. Para aquellos no regulados en las normas anteriores, se aplicarán las normas civiles y comerciales pertinentes, así como las reglas previstas en los presentes estudios previos o en las adendas que se expidan durante el desarrollo de este proceso.

También tendrán aplicación las normas legales que se dicten sobre la materia durante el desarrollo de esta Contratación y deban empezar a regir durante la vigencia de la misma, con las excepciones que al respecto se determinen y las que se desprendan de las normas generales sobre vigencia de las normas.

"La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Serán causales de selección abreviada las siguientes;

La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos;(. ..)".

De acuerdo a lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 Art. 2.2.1.2.12.5, utilizará para el presente proceso la modalidad de Subasta Inversa Presencial (puesto que a la fecha no se cuenta con los recursos físicos que permitan la modalidad de subasta electrónica).

Se seleccionará al contratista mediante la modalidad de Selección Abreviada bajo el procedimiento de Subasta Inversa Presencial para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de Común Utilización, siguiendo las reglas establecidas en el pliego de condiciones.

ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El presente estudio se realiza en concordancia con el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 que dispone que la Entidad estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo. La entidad estatal debe dejar constancia de este análisis en los documentos del proceso.

Una vez revisados el histórico de contratación de la entidad del 2020 – 2022 se encontraron los siguientes objetos iguales o similares:

Item	No contrato	Descripción del elemento	contratista	valor del contrato	Plazo de ejecución

1	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº 01-2020	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO	CORPOBOSQUES	$ 180.941.010	SEIS (06) MESES
2	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº 09-2020	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA	CORPOBOSQUES	$ 140.246.783	CUATRO (04) MESES Y VEINTICUATRO (24) DIAS
3	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 01 -2021	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE A TRAVÉS DEL CUAL	CORPOBOSQUES	$ 278.075.226	SIETE (07) MESES.

		SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA			
4	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº 17 -2021	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DEL SISTEMA GENERAL DE REGALIAS	CORPOBOSQUES	$ 72.156.008	CUATRO (04) MESES Y VEINTE (20) DIAS
5	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO Nº 21 - 2021	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN	CORPOBOSQUES	$ 169.460.538	(7) SIETE MESES Y (15) QUINCE DÍAS.

		FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2022			
6	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 03 - 2022	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2022-2.	CORPOBOSQUES	$ 126.655.400	El plazo establecido será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 15 de diciembre de 2022, para la ejecución de cuarenta (40) días calendario escolar, o hasta ejecutar las raciones establecidas en el convenio.
7	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 005 DE 2022	INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN	CORPOBOSQUES	$ 79.557.610	El plazo establecido será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 15 de diciembre de 2022, para la ejecución de

		FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2022-3			veintiséis (26) días calendario escolar, o hasta ejecutar las raciones establecidas en el convenio.

Para establecer los valores del presente proceso contractual, se solicitaron las siguientes cotizaciones:

COTIZACION N° 1

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

San Francisco, Antioquia 28 de Julio del 2023

Señores:
MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO

Asunto: Cotización

Cordial saludo,

La presente es para presentar la siguiente cotización de productos Alimenticios y de Aseo

ITEM	ARTICULO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
1	Leche en polvo	380	gr	$ 16.100,00
2	cocoa	250	gr	$ 9.775,00
3	Panela	500	gr	$ 2.875,00
4	Queso	200	gr	$ 5.175,00
5	Pan Tajado	400	gr	$ 6.325,00
6	Margarina	125	gr	$ 2.300,00
7	Harina de trigo	500	gr	$ 2.300,00
8	Huevo	1	unidad	$ 690,00
9	Aceite	500	gr	$ 6.095,00
10	Sal	500	gr	$ 920,00
11	Arroz	500	gr	$ 2.645,00
12	Pan redondo	1	unidad	$ 575,00
13	arepas	1	unidad	$ 345,00
14	Galletas tipo craker	108	gr	$ 2.300,00
15	Azúcar	500	gr	$ 3.220,00
16	Lentejas	500	gr	$ 4.370,00
17	pasta sopa	250	gr	$ 2.875,00
18	Queso Mozarella	200	gr	$ 8.625,00
19	Pan Hamburguesa	1	unidad	$ 1.150,00
20	Yogurt	1	unidad	$ 1.610,00
21	Cereal de maiz	200	gr	$ 10.350,00
22	Avena Molida	200	gr	$ 2.300,00
23	Frijol	500	gr	$ 5.750,00
24	Pasta corta	250	gr	$ 2.875,00
25	Canela en polvo	250	gr	$ 14.950,00
26	Maiz tierno	1000	gr	$ 20.700,00
27	Carve	200	gr	$ 6.900,00

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

Item	Descripcion	cantidad	Valor unitario	Valor total
1	Jabón Lavaloza en crema * 850 gr	58	$ 14.375	$ 833.750
2	Esponjilla brillo paquete * 6 unidades	43	$ 3.900	$ 167.700
3	Hipoclorito de sodio* 2000 ml	93	$ 6.300	$ 585.900
4	Trapeadora en algodón mango de madera	44	$ 13.200	$ 580.800
5	Recogedor de basura plastico	24	$ 7.475	$ 179.400
6	Detergente en Polvo * 1000 gr	58	$ 10.925	$ 633.650
7	Esponja lavaloza	89	$ 2.300	$ 204.700
8	Cepillo de piso Plastico con mango de madera	24	$ 8.800	$ 211.200
9	Jabón Azul en barra* 300 gr	108	$ 3.565	$ 385.020
10	Cepillo de mano plastico	24	$ 7.475	$ 179.400
11	Limpiones de cocina en tela	72	$ 3.450	$ 248.400
12	Escobas cerdas gruesas plasticas mango de madera	24	$ 10.900	$ 261.600
13	Esponjas de alambre	115	$ 2.300	$ 264.500
	TOTAL			**$ 4.736.020**

Deicy Garcia Ciro
DEICY MILENA GARCIA CIRO
21.493.164
Granero SAMY

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

San Francisco, Antioquia 28 de Julio del 2023

Señores:
MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO

Asunto: Cotización

Cordial saludo,

La presente es para presentar la siguiente cotización de productos:

ITEM	ARTICULO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
1	Zanahoria	1000	gr	$ 1.955,00
2	guayaba	1000	gr	$ 5.175,00
3	Banano	1000	gr	$ 2.875,00
4	carne de cerdo	1000	gr	$ 26.450,00
5	Carne de res	1000	gr	$ 34.500,00
6	Tomate de aliño	1000	gr	$ 2.875,00
7	Cebolla cabezona	1000	gr	$ 4.025,00
8	Ajo	1000	gr	$ 13.800,00
9	Cilantro	1000	gr	$ 7.475,00
10	guineo	1000	gr	$ 2.300,00
11	Yuca	1000	gr	$ 4.025,00
12	Espinaca	1000	kg	$ 6.900,00
13	limon	1000	gr	$ 2.300,00
14	Naranja o Mandarina	1000	gr	$ 5.750,00
15	mango comun	1000	gr	$ 5.750,00
16	pimenton	1000	gr	$ 4.600,00
17	Papaya	1000	gr	$ 4.600,00
18	Cebolla Junca	1000	gr	$ 4.600,00
19	repollo	1000	gr	$ 2.875,00
20	Platano Verde	1000	gr	$ 4.025,00
21	Aguacate	1000	gr	$ 4.600,00
22	Papa	1000	gr	$ 2.875,00
23	Platano Maduro	1000	gr	$ 4.025,00
24	Papa criolla	1000	gr	$ 5.750,00
25	ahuyama	1000	gr	$ 4.025,00
26	habichuela	1000	gr	$ 3.450,00
	TOTAL			**$ 171.580,00**

Blanca Nelly Valencia
BLANCA NELLY VALENCIA RESTREPO
1.049.532.952
Carnicería y legumbrera la Mona
San Francisco - Antioquia

ASPECTO ECONÓMICO

En Colombia, la meta de inflación es fijada por la Junta Directiva del Banco de la República. Esta meta hace referencia a la inflación de precios al consumidor a fin de cada año, la cual se mide como la variación doce meses del Índice de Precios al Consumidor (IPC), calculado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE.

En el primer trimestre de 2023pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 0,7% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2022pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco decrece 0,1%.

- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 7,1%.

- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 5,1%.
- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 3,9%.

- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 1,1%.

ANÁLISIS DE PRECIOS

El análisis de precios determinado por el municipio para el desarrollo del presente proceso contractual se elaboró con base en estudio del mercado realizado de acuerdo a las necesidades y a la programación del Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2023. Así mismo el valor estipulado se presenta de manera indicativa como insumo para que el municipio pueda orientar su presupuesto y planear adecuadamente la atención de sus necesidades y requerimientos. En este sentido es posible flexibilizar los valores asignados a los rubros de acuerdo con las particularidades de la región, siempre que se garantice el cumplimiento de los estándares de calidad de los bienes adquiridos.

En relación con la demanda de estos bienes por parte de las entidades estatales colombianas, se identificaron procesos de contratación cuyo objeto está asociado a los productos de los cuales se estableció el código en el presente estudio, determinando las condiciones en que se ofrecen estos bienes, el valor y la forma de pago.

Se revisaron las condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, para lo cual se acopió información de contratos celebrados en vigencias anteriores.

El Municipio, con base en los datos del Sistema Electrónico de Contratación Pública analizó los procesos de contratación de las entidades compradoras asociados a los ítems requeridos. Para la determinación del valor, se hizo un análisis de asuntos que podrían considerarse similares dentro del Estado y se tomó como referencia los precios promedios de mercado ajustados a las condiciones particulares del municipio.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Con el fin de analizar la demanda del bien a adquirir se realizó la consulta de procesos similares o que contemplen iguales o similares características del servicio requerido, en el portal SECOP, los cuales se relacionan a continuación:

ENTIDAD	DESCRIPCIÓN	CUANTÍA
MUNICIPIO DE BARBOSA	"INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL	$993.154.882

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

ENTIDAD	DESCRIPCIÓN	CUANTÍA
	MUNICIPIO DE BARBOSA ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2	
MUNICIPIO DE DON MATIAS	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL ÁREA URBANA Y RURAL PERTENECIENTES A LA MATRICULA OFICIAL DEL SISTEMA DE MATRÍCULA -SIMAT-	$159.000.000

PRESUPUESTO OFICIAL.

Una vez estudiada la necesidad, se realizó un estudio de precios del mercado, con lo cual se fijó el valor unitario de los servicios requeridos por la entidad. Por lo tanto, una vez establecido este valor y los servicios requeridos, la Entidad destinó como presupuesto oficial la suma de **DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($218.372.742)** incluido el IVA, sobretasas, las estampillas municipales, gravámenes y demás contribuciones vigentes. El valor estimado del presente proceso que soporta los presentes estudios previos se ejecutará tipo bolsa de acuerdo a la necesidad de servicios que requiera la entidad.

RUBRO PRESUPUESTAL, El Municipio de San Francisco cuenta con la Disponibilidad presupuestal N° SGR0000001 del 18 de Julio del 2023 y la disponibilidad presupuestal No. 381 del 31 de Julio del 2023, expedidas por la Entidad, respaldando la suma de DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($218.372.742), de los cuales CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 163.584.288) aportados por el Departamento de Antioquia Recursos del SGR y CINCUENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS ($54.788.454) aportados por parte del Municipio.

FORMA DE PAGO

Forma de Pago: EL MUNICIPIO pagará a EL CONTRATISTA la ejecución del contrato mes vencido, según suministro efectivamente entregado en el mes debidamente certificados por el equipo supervisor, el cual estará sujeto al flujo de caja de tesorería

El pago de las obligaciones se efectuará en la secretaria de Hacienda del Municipio de San Francisco. Para efectos del pago de las obligaciones, del Municipio de San Francisco, realizará las deducciones por conceptos de retenciones en la fuente y las demás que sean aplicables según la normatividad vigente. Será la secretaria de Hacienda del municipio quien defina las fechas de pago que se harán de manera mensual.

PLAZO: El término de ejecución del contrato será CUATRO (04) MESES para la ejecución de cincuenta y tres (53) días de calendario escolar o hasta agotar raciones

PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de las obligaciones, del Municipio de San Francisco, realizará las deducciones por conceptos de retenciones en la fuente, Industria y comercio 0.8%, estampilla procultura 1%, estampilla pro electrificación 1%, estampilla pro adulto mayor 4% y las demás que sean aplicables según la normatividad vigente.

CAPACIDAD JURÍDICA.

- ✓ Tener capacidad jurídica para la presentación de la Propuesta, estar habilitados para presentarla.
- ✓ Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
- ✓ No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las leyes de Colombia, en especial las previstas en la Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011, este requisito deberá acreditarse.
- ✓ No estar reportado en el último Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República; este requisito deberá acreditarse además para la suscripción del contrato.
- ✓ No estar reportado en el último Boletín de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación; este requisito deberá acreditarse además para la suscripción del contrato.
- ✓ Cumplir con la vigencia de la sociedad al momento de la presentación de la oferta, la cual no podrá ser inferior al plazo estimado del contrato y un (01) año más.
- ✓ No estar en un proceso de liquidación obligatoria, concordato o cualquier otro proceso de concurso de acreedores según la ley aplicable; dicha afirmación se

entenderá prestada con la suscripción de la Carta de presentación de la propuesta.

- ✓ No presentar sanciones que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado. Certificado de la Procuraduría General de la Nación.
- ✓ No presentar medidas correctivas.
- ✓ Presentar cámara de Comercio vigente.
- ✓ Presentar el Registro único de Proponentes Vigente y con los índices exigidos.

2.2. CAPACIDAD FINANCIERA

El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP y/o en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones.

Indicadores CAPACIDAD FINANCIERA

El Proponente debe cumplir con los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP vigente con información financiera vigencia 2022 y/o en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones.

Indicadores de capacidad financiera

Indicador	Índice requerido
Índice de liquidez mayor o igual a	2
Índice de endeudamiento igual o superior a	0.55
Razón de cobertura de interés igual o superior a	1 o indeterminado

Para las propuestas en consorcio, unión temporal u otra forma de asociación, cada uno d ellos integrantes deberán contar con los indicies solicitados.

Capacidad Organizacional

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP y/o en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones. Indicadores de capacidad organizacional

Indicador	Índice requerido

Rentabilidad sobre el patrimonio igual o superior a	0.15
Rentabilidad sobre activos igual o superior a	0.15

Capital de Trabajo

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP y/o en el formato dispuesto para tal fin en el pliego de condiciones. Indicadores de capacidad organizacional

Capital de Trabajo: Mayor o igual a dos veces el presupuesto oficial expresado en SMMLV

NOTA: Para el caso de oferentes múltiples o plurales, todos y cada uno deberá cumplir con todos y cada uno de los indicadores financieros datos anteriormente solicitados.

DURACION DEL CONTRATO: El término de ejecución del contrato será CUATRO para la ejecución de cincuenta y tres (53) días de calendario escolar o hasta agotar raciones. En cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización del contrato y expedición de las pólizas de seguro.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El lugar de ejecución del Contrato es el municipio de San francisco, Ubicado en el departamento de Antioquia.

CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La modalidad de selección que se justifica y permite identificar la oferta más favorable es la Selección Abreviada mediante Subasta Inversa conforme a lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007. Adicionalmente, debe anotarse que se aplicarán los principios de economía, transparencia y responsabilidad conforme a lo establecido en la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deberán presentar una propuesta completa que permita realizar una verificación de los requisitos habilitantes de capacidad técnica, jurídica y financiera.

La verificación y evaluación de las propuestas, comprenderá una comprobación inicial respecto del cumplimiento en los aspectos jurídicos y financieros el cual será

factor HABILITANTE, es decir, que de no cumplir con las exigencias hechas en tales aspectos, y de no subsanarse oportunamente los aspectos formales diferentes a factores de escogencia, la propuesta será catalogada como NO HABILITADA y por ende no será objeto de evaluación técnica.

Los proponentes deberán presentar una propuesta completa que permita realizar una verificación de los requisitos habilitantes de capacidad técnica, jurídica y financiera.

EXPERIENCIA HABILITANTE

Para verificar este aspecto el proponente deberá acreditar:

El proponente deberá presentar y tener registrado en el RUP mínimo uno (1) máximo tres (03) contratos terminados y/o ejecutados con entidades públicas o privadas cuyo objeto y/o alcance estén relacionados con el objeto del presente proceso contractual. Cuya sumatoria sea igual o superior a 1.5 veces el PO* expresado en SMLMV.

La experiencia del proponente se documentará a través del Registro Único de Proponentes, en el cual se deben evidenciar los 03 (tres) contratos celebrados por éste, identificados cada uno de ellos como mínimo en tres de las siguientes clasificaciones del Clasificador de Bienes y Servicios, requeridos por la entidad, en el tercer nivel.

CODIGO DEL SEGMENTO	CODIGO FAMILIA	NOMBRE FAMILIA
47000000	47130000	Suministros de aseo y limpieza
15000000	1511000	Materiales combustibles, aditivos, para combustible , lubricante y anticorrosivo
50000000	50190000	Alimentos preparados y Conservados
90000000	90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
80000000	80112000	Servicio de Recursos Humanos

En caso de acreditar la experiencia en consorcio o unión temporal cada parte deberá acreditar la experiencia, conforme se solicita en el pliego de condiciones.

Si la propuesta es presentada en formas asociativas, la experiencia acreditada deberá ser aportada por todos los integrantes de la asociación, sin embargo, cada proponente deberá acreditar experiencia según los solicitado en el pliego.

Para la experiencia acreditada, no se acepta la experiencia proveniente de Ofertas Mercantiles, ni por la adquirida con personas naturales o jurídicas privadas ni los Contratos en que los proponentes certifiquen experiencia de ejecución de proyectos en los cuales ellos mismos: son los propietarios y/o compren y/o diseñen y/o construyan y/o vendan. Para efectos de la experiencia acreditada no se aceptarán subcontratos.

El proponente debe cumplir con todas y cada una de las condiciones anteriores, de lo contrario la propuesta será INHABILITADO.

En caso de emprendimiento de mujeres y/o mipymes

El proponente deberá presentar y tener registrado en el RUP mínimo uno (1) máximo cuatro (04) contratos terminados y/o ejecutados con entidades públicas o privadas cuyo objeto y/o alcance estén relacionados con el objeto del presente proceso contractual. Cuya sumatoria sea igual o superior a 1.5 veces el PO* expresado en SMLMV.

La experiencia del proponente se documentará a través del Registro Único de Proponentes, en el cual se deben evidenciar los 04 contratos celebrados por éste, identificados cada uno de ellos como mínimo en tres de las siguientes clasificaciones del Clasificador de Bienes y Servicios, requeridos por la entidad, en el tercer nivel.

CODIGO DEL SEGMENTO	CODIGO FAMILIA	NOMBRE FAMILIA
47000000	47130000	Suministros de aseo y limpieza
15000000	1511000	Materiales combustibles, aditivos, para combustible , lubricante y anticorrosivo

50000000	50190000	Alimentos preparados y Conservados
90000000	90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)
80000000	80112000	Servicio de Recursos Humanos

En caso de acreditar la experiencia en consorcio o unión temporal cada parte deberá acreditar la experiencia, conforme se solicita en el pliego de condiciones.

Si la propuesta es presentada en formas asociativas, la experiencia acreditada deberá ser aportada por todos los integrantes de la asociación, sin embargo, cada proponente deberá acreditar experiencia según los solicitado en el pliego.

Para la experiencia acreditada, no se acepta la experiencia proveniente de Ofertas Mercantiles, ni por la adquirida con personas naturales o jurídicas privadas ni los Contratos en que los proponentes certifiquen experiencia de ejecución de proyectos en los cuales ellos mismos: son los propietarios y/o compren y/o diseñen y/o construyan y/o vendan. Para efectos de la experiencia acreditada no se aceptarán subcontratos.

El proponente debe cumplir con todas y cada una de las condiciones anteriores, de lo contrario la propuesta será INHABILITADO

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

CRITERIO: Único criterio de evaluación Precio
TOTAL: 12.1 CORRECCIÓN ARITMÉTICA:
PUNTAJE MÁXIMO: 1000

En caso de requerirse, se aplicará la Corrección Aritmética, la cual consiste en la verificación de las operaciones realizadas sobre el formulario de cantidades. En virtud de esta corrección, se revisará y determinará si existe error en el precio total de la propuesta presentada.

Si el error aritmético resultare que la propuesta supera el presupuesto oficial, incurrirá en caudal de rechazo. En el caso de discrepancias, entre el valor total de

un ítem y el producto de su precio unitario por la cantidad, se verificará que la cantidad sea la establecida en el Pliego de Condiciones.

Si la cantidad es correcta y hay discrepancias entre el valor total de un ítem y el producto de la cantidad por el precio unitario, se tomará como correcto el precio unitario y se modificará el valor total del ítem. Si la cantidad no es correcta, la propuesta será rechazada.

Las correcciones efectuadas, según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para los proponentes.

PROPUESTA ECONÓMICA: Se debe presentar en un sobre aparte.
Para la evaluación de la propuesta económica de la propuesta: el proponente deberá presentar una propuesta económica en un sobre aparte en lengua castellano y en moneda colombiana la cual deberá contener la siguiente información.
Para el presente proceso:

- "DESCRIPCIÓN"
- "UNIDAD"
- "CANTIDAD"
- "VALOR UNITARIO"
- "VALOR TOTAL"
- "SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS"
- "COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA"

Las fórmulas establecidas realizarán las operaciones mediante el sistema de REDONDEO ajustando los valores resultantes al PESO, bien sea por exceso o por defecto, es decir, si las cifras en decimales son iguales o superiores a CINCUENTA (50) se ajustarán por exceso, si son inferiores a CINCUENTA (50) se ajustarán por defecto.

Por ser un documento necesario para la comparación de las propuestas el FORMULARIO DE CANTIDADES Y PRECIOS UNITARIOS, deberá entregarse en MEDIO FÍSICO (impreso) y en MEDIO MAGNÉTICO (CD) en original sin ninguna tachadura o en mendadura.

Si en el texto impreso aparece información del formulario de cantidades y precios unitarios que no figure en el medio magnético o viceversa, se tomará la información consignada en el texto impreso.

Las enmendaduras de precios unitarios que aparezcan en el original de la propuesta, deberán confirmarse con nota al margen y firma del proponente.

Si en los análisis de precios unitarios se han omitido costos, se mantendrá el precio propuesto, sin lugar a reclamos o revisiones posteriores.

Los precios unitarios y totales y los errores y omisiones en estos precios, serán de responsabilidad absoluta y exclusiva del proponente.

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del contrato, pero que dada su previsibilidad se regulan en el marco de las condiciones inicialmente pactadas en los contratos y se excluyen así del concepto de imprevisibilidad de que trata el artículo 27 de la Ley 80 de 1993.

En cumplimiento de lo mandado en el Decreto 1082 de 2015, en el presente proceso se tipifican los riegos que puedan presentarse en el desarrollo del contrato, con el fin de cuantificar la posible afectación de la ecuación financiera del mismo, se señala el sujeto contractual que lo soportará, total o parcialmente y la ocurrencia de la circunstancia prevista en caso de presentarse.

Es de precisar que dicha enumeración no es taxativa sino meramente enunciativa, por lo tanto, si se presenta algún riesgo o riesgos no enunciados, éstos deben ser asumidos por el contratista.

De acuerdo con la distribución anterior, no procederán reclamaciones de la entidad con la que se realizara el convenio, basadas en la ocurrencia de alguno de los riesgos asumidos por él, y, en consecuencia, el Municipio de San Francisco hará ningún reconocimiento, ni ofrecerá garantía alguna, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de estos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el contrato.

TIPO DE RIESGO	**FUENTE O PELIGRO CAUSA**	**APLICA**	**%**	**RESPONSABLES**	
				CONTRATISTAS	**ALCALDÍA**
Financiación	Las fluctuaciones	No	N.A	N.A	N.A

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

TIPO DE RIESGO	FUENTE O PELIGRO CAUSA	APLICA	%	RESPONSABLES	
				CONTRATISTAS	ALCALDÍA
	de las tasas de interés, tasa de cambio, variaciones cambiarias y financiera por causa micro o macroeconómicas.	aplica			
Mercado	Los efectos económicos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista, respecto a costos indirectos.	No aplica	N.A	N.A	N.A
Regulatorios	Expedición de nueva normativa legal, reglamentaria.	No aplica	N.A	N.A	N.A
Riesgo de Fuerza Mayor (Asegurable)	Desastres Naturales.	No aplica	100%	X	
Riesgo de Fuerza Mayor (No Asegurable)	Actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden publico	No aplica	100%	X	
Otros Riesgos (Quiebra, Humano, Calidad, Incumplimiento, Otro:)		Aplica	100%	X	

ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

Teniendo en cuenta los riesgos estimados dentro del trámite del presente proceso contractual y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese afectar al Municipio de San Francisco por el incumplimiento de las obligaciones surgidas de la presentación de la propuesta o de la celebración del contrato, se encuentra pertinente exigir garantías señaladas en el artículo 2.2.1.2.1.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, que permita a la Administración Municipal como entidad contratante en caso de presentarse algún o algunos de los siniestros que ampara, trasladar al garante la responsabilidad de resarcir en el porcentaje establecido por los perjuicios establecidos:

Con ocasión de la presentación de la oferta:

- ✓ **SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO**: Se genera como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones derivadas en el ofrecimiento del proponente. Este riesgo será asumido en su totalidad por el contratista y su equivalente será de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial del presente proceso, así mismo la póliza deberá contener el objeto contractual y numero del proceso.

Con el objeto de amparar la ejecución del contrato.

- ✓ **CUMPLIMIENTO**: Por un monto equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del contrato y seis (6) meses más.
- ✓ **PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES**: por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del contrato y tres (3) años más.
- ✓ **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: El valor asegurado en las pólizas que amparan la responsabilidad civil extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la Administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas subcontratistas, será de doscientos salarios mínimos legales mensuales (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por el período de ejecución de la resolución y seis (06) meses más
- ✓ **CALIDAD DEL SERVICIO:** por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del mismo y seis (6) meses más.

SUPERVISION. Para ejercer el control y la vigilancia en la etapa precontractual, contractual y poscontractual el Señor Alcalde ha designado la supervisión del presente contrato será ejercida por la Secretaria de Protección Social.

	ESTUDIOS PREVIOS OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2023-2".**	

ESTE DOCUMENTO SE ENTENDERÁ FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE UNA VEZ SE APRUEBE EN LA PLATAFORMA DE SECOP II LA FASE CORRESPONDIENTE.

LINA MARIA LOPEZ NARANJO
Secretaria de Protección Social