SUBASTA

PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

VALOR:
DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS
($ 218.372.742)

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".

AGOSTO DE 2023

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

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

B. Compromiso anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 2 en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

D. Comunicaciones

Las comunicaciones relacionadas con el Proceso de Contratación deben hacerse por medio electrónico, ÚNICAMENTE a través del módulo dispuesto para ello en el expediente electrónico de la plataforma del SECOP II, es decir, a través del módulo de mensajes u observaciones.

La entidad no responderá observaciones que se alleguen por otros medios entendiendo las mismas como NO realizadas.

1. REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU VERIFICACIÓN

El oferente otorgará a favor del Municipio de San francisco como mecanismo de cobertura del riesgo

Derivado del incumplimiento del ofrecimiento:

- Pólizas de seguros, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial total con una vigencia de 90 días **HÁBILES** contados a partir de la fecha y hora de cierre del presente proceso de selección, hasta la aprobación de la garantía que ampare los riesgos propios de la etapa contractual.

La oficina encargada del proceso y el comité evaluador podrá solicitar al proponente la ampliación de la vigencia de la garantía cuando se prorrogue el plazo establecido para la adjudicación. Cuando la propuesta se presente por un **proponente plural** bajo la figura de consorcio o unión temporal, o contrato de asociación futura, la garantía deberá otorgarse por todos los integrantes del proponente plural; esto es, a nombre de cada una de las personas naturales y/o jurídicas que integran el oferente plural. Si el oferente es una **persona jurídica**, la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera; por tanto, no podrá expedirse la garantía a nombre de quien se encuentre inscrito como representante legal.

Con dicha garantía se cubrirán los perjuicios derivados del *incumplimiento de los ofrecimientos* por los eventos descritos en el artículo 4, subnumerales 4.1.1 a 4.1.5 del citado decreto, a saber:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.

- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en el pliego de condiciones para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.

- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.

- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.

La suficiencia de la garantía será verificada por el Municipio de San Francisco al momento de evaluación de las propuestas. El valor asegurado quedará a favor del Municipio de San Francisco cuando el proponente incumpla alguno de los casos citados.

La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de esta última. De conformidad con lo previsto en el literal e), numeral 1° del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, quienes sin justa causa se abstengan de suscribir el contrato estatal adjudicado, incurrirán en la causal de inhabilidad e incompatibilidad señalada, y el Municipio de San Francisco podrá adjudicarlo, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, al proponente clasificado en segundo lugar, sin perjuicio de hacer efectivas las sanciones mencionadas a quien haya incumplido.

La garantía de seriedad le será devuelta al proponente que los solicite una vez haya sido perfeccionado y legalizado el contrato respectivo.

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. En cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización del contrato y expedición de las pólizas de seguro.

Precio: El presupuesto del presente proceso asciende a la suma de **DOSCIENTOS DIECIOCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($218.372.742)** incluido el IVA, e impuestos a que haya lugar.

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.

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.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago de las obligaciones, del Municipio de San Francisco, realizará las deducciones por concepto de impuestos, tasas y contribuciones que sean aplicables según la normatividad vigente.

BIENES A SUMINISTAR: 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:

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

2.1. EXPERIENCIA HABILITANTE

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

DOCUMENOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA:

Registro único de Proponentes
Contrato y/o
Acta de Liquidación y/o
Certificación de la entidad contratante en el que se indique si se cumplió o no con las obligaciones contractuales y con buena calidad.

No se tendrán en cuenta para la evaluación aquellos documentos que no contengan la información que permita verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este numeral.
En el evento en que dos o más proponentes aporten una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará la aclaración respectiva a cada uno de ellos y sólo se tendrá en cuenta aquella que esté demostrada, por lo tanto la ausencia de los documentos solicitados y no presentados o subsanados darán lugar a la inhabilitación del proponente.

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 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 menor o igual a	55%
Razón de cobertura de interés mayor o igual a	1 o indeterminado

Para las propuestas en consorcio, unión temporal u otra forma de asociación, la entidad verificará estos requisitos con la siguiente fórmula:

2. Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural.

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 mayor o igual a	0.15
Rentabilidad sobre activos mayor o igual a	0.15

Para las propuestas en consorcio, unión temporal u otra forma de asociación, la entidad verificará estos requisitos con la siguiente fórmula:

2. Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural.

3. CONDICIONES GENERALES DE PARTICIPACIÓN

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
JURIDICO	Carta de presentación de la propuesta	Presentar firmado formato anexo por el representante.	
JURIDICO	Acta de conformación de la Unión Temporal o Consorcio	Presentar firmado formato anexo por los representantes legales de los miembros que lo conforman. Debe contener la aceptación por parte del representante legal principal y suplente (en caso que exista) del proponente plural	

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
JURIDICO	Certificado de Existencia y Representación Legal.	El objeto social deberá estar relacionado con el objeto contractual y con vigencia inferior a 30 días calendario, contados hasta la fecha de cierre o presentación de propuesta.	Expedido por la cámara de comercio del domicilio del oferente. En caso de proponente plural, se requiere el certificado de cada integrante de la Unión Temporal o Consorcio
JURIDICO	Fecha de Constitución de la Sociedad	Debe haberse constituido la sociedad en un término no menor a **DOS (2) AÑOS**.	En caso de proponente plural, al menos 1 de sus miembros deberá haberse constituido en el término indicado. El representante legal de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal debe estar facultado para suscribir el acuerdo y el contrato estatal y tener autorizaciones estatutarias correspondientes.
JURIDICO	Duración de la Sociedad	Que la duración de la sociedad sea igual o superior al plazo del contrato y UN (1) AÑO más.	En caso de proponente plural la constitución será como mínimo por el plazo de ejecución del contrato y hasta su liquidación. Cada uno de los miembros debe tener una duración igual o superior al plazo del contrato y un (1) año más.
JURIDICO	Autorización de la junta o Asamblea de socios u órgano competente.	En caso de que existan limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal.	En caso de aplicar. (La autorización debe ser para la participación en el desarrollo el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
			o indirectamente o para conformar consorcio o unión temporal si es del caso)
JURIDICO	Certificado Registro Único de Proponentes (RUP)-En firme	Aportar documento vigente en firme. con fecha de expedición no superior a TREINTA (30) días, anteriores a la fecha de cierre.	En caso de proponente plural, se requiere el certificado de cada integrante de la Unión Temporal o Consorcio.
JURIDICO	Fotocopia registro único tributario (RUT), expedido mínimo en el año anterior al presente proceso	Fotocopia legible	En caso de proponente plural, se requiere el certificado de cada integrante de la Unión Temporal o Consorcio.
JURIDICO	Fotocopia cédula de ciudadanía del Representante legal principal, y/o autorizado para firmar y presentar la propuesta (suplente y/o del apoderado en caso de tenerlo) y de los socios en caso de ser sociedad de personas	Fotocopia legible	En caso de contar apoderado deber aportar el poder debidamente autenticado o escritura pública (poder general). En caso de proponente plural, se requiere copia de la cedula de cada representante legal de los integrantes de la Unión Temporal o Consorcio
JURIDICO	Certificación del pago de parafiscales y aportes a seguridad social	Diligenciar y firmar Anexo, por el Revisor Fiscal o el Representante legal	Si lo suscribe el Revisor Fiscal en caso de estar obligado deberá Adjuntar: Copia de la Tarjeta profesional, Copia Cédula y

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
			Certificado de la Junta Central de Contadores vigente
JURIDICO	Certificación de Responsabilidad Fiscal	Certificado – Consulta la entidad en la página de la Contraloría. La administración municipal lo verificará	De la Empresa, del Representante legal principal, y/o autorizado para firmar y presentar la propuesta (suplente y/o del apoderado en caso de tenerlo) y de los socios en caso de ser sociedad de personas
JURIDICO	Certificado de Antecedentes Disciplinario Y de los socios en caso de ser sociedad de personas	Certificado – Consulta la entidad en la página de la Procuraduría La administración municipal lo verificará	De la Empresa, del Representante legal principal, y/o autorizado para firmar y presentar la propuesta (suplente y/o del apoderado en caso de tenerlo) y de los socios en caso de ser sociedad de personas
JURIDICO	Certificado de Antecedentes Judiciales	Certificado – Consulta la entidad en la página de la Policia Nacional La administración municipal lo verificará	De la Empresa, del Representante legal principal, y/o autorizado para firmar y presentar la propuesta (suplente y/o del apoderado en caso de tenerlo) y de los socios en caso de ser sociedad de personas.
JURIDICO	Certificado de Medidas Correctivas	La administración municipal lo verificará	Del Representante legal principal, y/o autorizado para firmar y presentar la propuesta (suplente y/o del apoderado en caso de tenerlo) y de los socios en caso de ser sociedad de personas. Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía.
JURÍDICO	Certificación REDAM	Deberá aportar certificado de registro de	A través de la página dispuesta para ello en www.gov.co carpeta ciudadana

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
		deudores alimentarios morosos	
JURIDICO	Compromiso Anticorrupción	Diligenciar y firmar compromiso anticorrupción, por el representante Legal	
JURIDICO	Garantía de seriedad de la propuesta	Aportar documento firmado por el tomador de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego	La garantía debe tener como asegurado al proponente plural (consorcios o uniones temporales) y describir su porcentaje de participación.
JURIDICO	Cumplimiento de Normatividad, vigilancia, inspección y control para ESAL	Certificado emitido por la Entidad competente	La ESAL aportar el documento idóneo y vigente que acredite que cumple la normatividad que la rige, le permita su funcionamiento y/o no tenga sanciones o multas.
TECNICO	Formato de presentación de la oferta ECONÓMICA	Diligenciar y firmar formato por el Representante Legal	Deberá presentarse en sobre sellado y separado al de la propuesta técnica y la de los documentos habilitantes
EXPERIENCIA	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	Se acreditará con la presentación del registro único de proponentes vigente y en firme, en cuyo documento deberá estar certificada la experiencia que presenta para participar en el presente proceso de selección.	No se aceptaran certificaciones de contratos ejecutados bajo la modalidad de "subcontrato"

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
	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	Adicionalmente, deberá adjuntar Contrato Acta de Liquidación Certificación de la entidad contratante en el que se indique si se cumplió o no con las obligaciones contractuales y con buena calidad.	

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
	clasificaciones del Clasificador de Bienes y Servicios, requeridos por la entidad, en el tercer nivel. 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		

REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS PARA SU CERTIFICACION			
TIPO REQUISITO	**DESCRIPCION**	**REQUERIDO**	**OBSERVACIONES**
	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.		

3.1 FORMATOS ANEXOS

Se deberán diligenciar los formatos anexos al Pliego de Condiciones, según el caso.

3.2 LEGISLACIÓN APLICABLE:

Serán aplicables al presente proceso de contratación la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1450 de 2011, Ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012 y sus decretos reglamentarios y demás normas vigentes sobre la materia.

3.3 INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta que estudió el Pliego de Condiciones y todos los documentos que hacen parte del presente proceso de selección, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas, que conoce la naturaleza de los trabajos, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente.

Todos los documentos del proceso de selección se complementan mutuamente, de tal manera que lo indicado en cada uno de ellos se entenderá como indicado en todos. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este Pliego de Condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad. En consecuencia, el Municipio de San Francisco no será responsable por descuidos, errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente y que puedan incidir en la elaboración de su oferta.

3.4 CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y OTRAS FORMAS DE ASOCIACIÓN

La forma asociativa deberá constituirse para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba y seis meses más.

Deberán cumplir con lo estipulado en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993 y con los siguientes aspectos:

- La forma asociativa deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, la cual no podrá ser inferior al 15%, ni ser modificada sin la autorización previa del Municipio de San Francisco. En el documento de conformación de la forma asociativa se deberá designar la persona que para todos los efectos la representará con sus responsabilidades y facultades.

-En caso de ser adjudicatarios los Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberán presentar ante el Municipio de San francisco el correspondiente RUT dentro de los tres

(3) días hábiles siguientes al acto de adjudicación, cuyo NIT deberá ser único y exclusivo para cada contrato, lo anterior conforme el Decreto 2645 del 27 de julio de 2011, modificado por el Decreto 2820 del 9 de agosto de 2011.

De acuerdo con lo preceptuado en el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998 y el Instructivo de aspectos tributarios de la Secretaría de Hacienda Municipal, las facturas o documentos equivalentes para pago deben ser expedidas directamente por la respectiva forma de asociación, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y no por cada uno de sus integrantes. Para proceder con su respectivo pago debe indicarse, además, el nombre y el Nit de los integrantes del Consorcio y en el caso de Uniones Temporales, indicar además el porcentaje de participación en el mismo.

En todo caso, uno de los integrantes de un consorcio o unión temporal deberá tener una participación mínima del cincuenta por ciento (50%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al cinco por ciento (5%), de lo contrario, la propuesta será rechazada.

-La forma asociativa deberá constituirse para el presente proceso de selección y así lo señalará expresamente, indicando las reglas básicas que lo regirán, independiente que las personas naturales o jurídicas que lo conformen, sean las mismas que hayan constituido consorcios o uniones temporales para otros procesos. Dichas formas asociativas no podrán ser disueltas ni liquidadas durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba, su liquidación y seis meses más.

3.5 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta deberá ser firmada por el representante legal del proponente, quien debe estar debidamente facultado, indicando el nombre, cargo y documento de identidad. En el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, deberá estar firmada por el representante designado.
El alcance de esta comunicación es que el proponente al suscribirla se compromete a cumplir con la totalidad de las especificaciones técnicas mínimas requeridas, sin ser necesario que las transcriba en su propuesta.

El contenido de la carta de presentación, corresponderá con el texto del modelo que se anexa y hará presumir la aprobación, legalidad y conocimiento de todos los documentos que acompañan el Pliego de Condiciones.

3.6 PROPUESTA ECONÓMICA

El proponente deberá diligenciar su propuesta económica, en documento aparte dejando claro cada uno de los valores establecidos en el estudio previo del proceso, de conformidad con lo indicado en los presentes pliegos.

Los sobres solo serán abiertos al momento de inicio de la puja, en la realización de la subasta inversa. Este requisito es **indispensable y deberá hacer parte integral de la propuesta al momento de entregarla.**

3.7 REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP)

El proponente deberá aportar este certificado en firme a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otras formas de asociación.

Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, cada uno los integrantes de la respectiva forma de asociación deberán acreditar la clasificación exigida en el Pliego de Condiciones. El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentre EN FIRME, firmeza que se produce diez (10) días HABILES después de su publicación en el Registro Único Empresarial (RUE).

Si fueren sociedades extranjeras con sucursal en el país y dentro del RUP no se encuentra toda la información requerida por la entidad, se deberá adjuntar certificación del representante legal de la sociedad extranjera o en su defecto del mandatario de la sucursal con los datos que faltan, la cual se entiende formulada bajo la gravedad del juramento. El objeto social del proponente debe tener relación directa con el objeto de la contratación.

Tratándose de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no se les exigirá RUP. En consecuencia, el Municipio de San Francisco verificará directa y únicamente la información sobre la capacidad jurídica, y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes.

Dicha verificación se efectuará con base en el diligenciamiento de los formularios modelo, utilizados por las cámaras de comercio.

3.8 EXPERIENCIA

Para la verificación de la experiencia probable y acreditada, en principio se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP. En caso de no encontrarse allí dicha información, se verificará según los términos previstos en el Decreto 1082 de 2015, según corresponda.

La experiencia probable, se determinará con el documento idóneo presentado para el efecto, conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015

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

3.9 CAPACIDAD FINANCIERA: Todos los proponentes que demuestren interés en participar en el presente proceso de contratación deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes con el fin de que la entidad realice la verificación de los requisitos habilitantes de carácter financiero de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012. Cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que la nueva información quede en firme.

Para la verificación de la capacidad financiera, se tendrá en cuenta la información financiera con corte mínimo al 31 de diciembre de 2019 inscrita, renovada y/o debidamente actualizada que se encuentre en firme en el Registro Único De Proponentes (RUP), de conformidad con el decreto 1082 de 2015.

En caso de que falte algún indicador o el mismo no haya sido objeto de verificación por la Cámara de Comercio, el proponente deberá aportar certificado del revisor fiscal o del contador, según el caso, en el cual conste cada uno de los valores de los indicadores tomados de la contabilidad, los cuales deberán tener la misma fecha de corte de los estados financieros verificados por la Cámara de Comercio y en firme que consten en el RUP aportado.

En tales casos, la Entidad tomará los indicadores del certificado del revisor fiscal o del contador debidamente soportados con el Balance General y el estado de resultados.

Para garantizar la participación de las personas extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, a éstas no se les podrá exigir el requisito de inscripción en el Registro Único de Proponentes. En consecuencia, los citados oferentes deberán aportar la información antes solicitada (indicadores) para verificar su capacidad financiera, el proponente deberá aportar certificado del revisor fiscal o del contador, según el caso, en el cual conste cada uno de los valores de los indicadores tomados de la contabilidad, con fecha de corte mínimo al 31 de diciembre del año 2019.

Las personas extranjeras deberán presentar la certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos,

avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

La información financiera deberá ser presentada en moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad contable por expresa disposición legal. Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, los documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes.

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

3.10 CERTIFICACIÓN DEL PAGO DE PARAFISCALES Y APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL DE LOS EMPLEADOS

Deberá certificarse que está a paz y salvo en el pago de los aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de conformidad con la Ley, de la siguiente manera:

Para personas jurídicas:

Expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley. Por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal. La certificación requerida deberá tener una expedición no superior a un (1) mes y en todo caso deberá suscribirse por la Revisoría fiscal, cuando se cuente con ella, aun sin estar obligado por la Ley. Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa que se presente, cada uno de sus integrantes deberá aportar la respectiva certificación.

Para personas naturales:

Las personas naturales deberán acreditar el pago de los aportes a la Seguridad Social Integral conforme a la Ley 100 de 1993, Artículo 4°, Ley 797 de 2003 y el Decreto Ley 2150 de 1995; esto es, aportes para la seguridad social en salud y pensiones. Si tienen trabajadores a su servicio deberán acreditar, el pago de los aportes al sistema integral de seguridad social y los parafiscales en los casos que se requiera de conformidad con la normatividad vigente.

3.11 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Administración Municipal verificara el certificado de antecedentes disciplinarios a través de la página www.procuraduria.gov.co respecto del proponente y el representante legal y todos los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, las cuales deberán suplir dicho

requisito con la manifestación escrita y expresa por parte del representante legal que ninguno de los socios se encuentran incursos en las causales de inhabilidad o incompatibilidad.

Debe disponerse del certificado de antecedentes disciplinarios con una fecha de antelación no superior a un (1) meses, contado a partir de la fecha de entrega de documentos habilitantes, consultando la página www.procuraduria.gov.co.

3.12 CERTIFICADO DEL BOLETÍN DE RESPONSABILIDAD FISCAL

La Administración Municipal verificara que no se encuentren reportados en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de conformidad con el Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, respecto del proponente y el representante legal y todos los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, las cuales deberán suplir dicho requisito con la manifestación escrita y expresa por parte del representante legal que ninguno de los socios se encuentran reportados en dicho Boletín.

Para obtener dicha constancia deberá consultar la página www.contraloriagen.gov.co

3.13 VERIFICACION DE ANTECEDENTES JUDICIALES

La Administración Municipal verificará que no registren antecedentes judiciales, el proponente, su representante legal ni los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, incluidas las sociedades anónimas abiertas. Dicha verificación podrá suplirse con la manifestación escrita y expresa por parte del representante legal que no registran antecedentes judiciales, diligenciando el certificado de inhabilidades e incompatibilidades anexo.

Para realizar dicha verificación acceder al siguiente link:
http://antecedentes.policia.gov.co:7003/WebJudicial/

3.14 DOCUMENTOS SUSCRITOS POR CONTADOR O REVISOR FISCAL

Los documentos y certificaciones que deban suscribir el contador público o revisor fiscal, según corresponda, deberán acompañarse de copia de la tarjeta profesional y anexar certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Junta Central de Contadores, este certificado debe estar vigente para la fecha de presentación de la propuesta (no mayor a 3 meses de expedición).

3.15 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O REGISTRO MERCANTIL

Aportar Certificado de Existencia y Representación Legal o el Certificado de Registro Mercantil, expedido por la entidad competente, se exceptúa para el ejercicio de profesiones liberales. En

caso que el proponente sea consorcio, unión temporal u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes deben anexar la certificación correspondiente.

Tratándose de sociedades extranjeras con sucursal en el país, la Existencia y Representación Legal se acreditará con el RUP, y en caso de no tener sucursal en el país, deberá aportar el documento que acredite la adquisición de la personería jurídica en el país de origen, el cual contenga como mínimo los siguientes datos:

• Nombre o razón social completa del proponente
• Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación
• Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica
• Duración de la entidad
• Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación
• Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica
• Duración de la entidad

Cuando en el documento aportado que acredita la existencia y representación legal de la persona jurídica extranjera no cuente con toda la información requerida, podrán adjuntar una certificación del representante legal de la sociedad extranjera o en su defecto del mandatario de la sucursal con los datos que faltan, la cual se entiende formulada bajo la gravedad del juramento.
Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.
El objeto social del proponente debe tener relación directa con el objeto de la contratación.
La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes.

3.16 FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.
En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman.

3.17 AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR

Cuando el representante legal de la firma proponente, de conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la entidad competente, tenga limitada su capacidad para participar en el proceso de selección y suscribir el contrato, deberá presentar la autorización del órgano directivo correspondiente. En caso que el proponente sea consorcio, unión temporal u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes debe anexar la certificación

correspondiente. Cuando se actúe en calidad de apoderado, deberá acreditarse tal condición, mediante documento legalmente otorgado (Artículo 24 de la ley 962 de 2005).

La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes.

3.18 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

Deberá allegarse copia legible, teniendo en cuenta que debe encontrarse actualizado al régimen tributario que le aplique.
Para el caso de Consorcios, Uniones Temporales u otras formas asociativas deberá presentarse el RUT de cada uno de sus integrantes.

3.19 RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

No podrán presentar propuesta quienes se encuentren incursos en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo con la Ley 80 de 1993, el Art. 18 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas aplicables.

3.20 EMPRESAS EN LIQUIDACIÓN O EN CONCORDATO
Con el objeto de cumplir con los fines Estatales y principios establecidos en la contratación administrativa, propendiendo al mismo tiempo que los proponentes favorecidos garanticen la efectiva en el suministros requerido por la Administración Municipal, las empresas que se encuentren en liquidación y/o Concordato podrán presentar propuesta siempre y cuando se presenten bajo la figura de Consorcio y/o Unión Temporal sin que el porcentaje de participación del integrante que se encuentra bajo esta figura supere el 40% del presupuesto oficial.

3.21 RESUMEN ECONÓMICO

Se deberá diligenciar el formato “Resumen Económico”.
Los precios ofrecidos deberán ser en pesos colombianos, presentando cifras enteras, tanto en los precios unitarios como totales, incluyendo todos los conceptos relacionados con el objeto de la presente contratación. En caso de presentarse en moneda extranjera, la Administración automáticamente hará la conversión con base en la TRM que rige para el día del cierre, discriminando el IVA y las exenciones si hay lugar a ello. Los demás conceptos no previstos en la oferta, no serán asumidos por el Municipio de San Francisco.

3.23 CONDICIONES ECONÓMICAS

En el evento de no discriminar el IVA y que los valores de los bienes ofrecidos causen dicho impuesto, el Municipio de San Francisco lo considerará incluido en el valor de la oferta o en el evento de discriminar el IVA y no causen dicho impuesto, éste no será tenido en cuenta.
En el caso de bienes y servicios excluidos de IVA no se deberán diligenciar los campos relacionados con este impuesto en el formato “Resumen Económico”.

Para el análisis del precio se confrontará la relación entre los precios unitarios y los totales por medio de las cuatro operaciones aritméticas básicas. En caso de encontrarse diferencia, el Municipio realizará las respectivas correcciones.
En caso de diferencia de precios en diferentes partes de la propuesta, primará para todos los efectos, los que figuran en el formato “Resumen Económico”.
El proponente deberá presentar su propuesta de manera discriminada, toda vez que la base de evaluación del precio será el VALOR SIN IVA. En todo caso el valor ofertado más el impuesto al valor agregado a que haya lugar dependiendo del régimen aplicable, no podrá superar el presupuesto oficial establecido para la contratación.

Si la propuesta presentada incluye otros conceptos de pago, relacionados con el objeto de la contratación, los proponentes deberán indicarlo en su oferta, precisando claramente el concepto, valor y forma de pago que propone. Dichos conceptos serán objeto de consideración por parte de la Administración.
Todos los costos asociados a la preparación y presentación de la propuesta estarán a cargo del Proponente y el Municipio de San francisco, en ningún caso, será responsable de los mismos.

Cuando de conformidad con la información a su alcance el Municipio considere o estime que el valor de una oferta resulta artificialmente bajo, se deberá proceder conforme a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015.

La adjudicación se realizará al proponente que oferte el menor precio, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial indicado en el pliego de condiciones para la vigencia.

3.23 APODERADO PARA OFERENTES EXTRANJEROS

Los oferentes extranjeros sin sucursal o domicilio en Colombia deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia.

La persona natural o jurídica de origen extranjero, que no sea residente en Colombia, podrá presentar expresión de interés y propuesta, previo cumplimiento de los requisitos generales establecidos para tal fin, aplicables a los oferentes nacionales con las excepciones del caso y especialmente cumpliendo los siguientes requisitos:

Cuando se trate de personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o de personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberá acreditar la constitución de un apoderado (poder especial), domiciliado y residente en Colombia, debidamente

facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla administrativa, judicial o extrajudicialmente.

Deberá adjuntar el certificado de existencia y representación legal o el documento equivalente del país en que se haya constituido legalmente. Si el mismo se encuentra en idioma distinto al español o castellano oficial de la República de Colombia, deberá adjuntar el texto en el idioma original acompañado de la traducción oficial respectiva. En el evento en que el oferente extranjero ostente limitación en su capacidad de contratación o de oferta, deberá adjuntar el documento mediante el cual se remueva dicha limitación. En lo no previsto aquí expresamente se aplicará el régimen dispuesto para los nacionales colombianos y que le sea aplicable a los extranjeros.

En cumplimiento de lo ordenado por el Decreto 1082 de 2015, el oferente extranjero, persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en el país, NO se encuentra obligada al registro en el RUP.

El oferente extranjero deberá relacionar y certificar la experiencia exigida en este proceso. En el evento en que dicha experiencia se haya obtenido en país distinto a Colombia, para efectos de acreditarla deberá adjuntar la certificación respectiva la cual deberá cumplir con los requisitos establecidos en este documento. Adicionalmente, si la certificación se encuentra en idioma distinto al de la República de Colombia, deberá adjuntarse además del documento en idioma extranjero, la traducción oficial del documento, tal y como lo establece el Artículo 260 del Código de Procedimiento Civil Colombiano.

3.24 DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR

Los documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma español deberán presentarse acompañados de una traducción oficial a dicho idioma. Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia, en especial en los artículos 65 y 259 del Código de Procedimiento Civil, artículo 480 del Código de Comercio y en la Resolución 2201 del 22 de julio de 1997 proferida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia.

3.25 CONSULARIZACIÓN

De conformidad con lo previsto por el artículo 480 del Código de Comercio, “los documentos otorgados en el exterior se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país, y la firma de tales funcionarios lo será a su vez por el cónsul colombiano o, a falta de éste, por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes.”

Tratándose de sociedades, expresa además el citado artículo del Código de Comercio que “al autenticar los documentos a que se refiere este artículo los cónsules harán constar que existe la sociedad y ejerce su objeto conforme a las leyes del respectivo país. (C.P.C. artículo 65)”.
Surtido el trámite señalado en el presente numeral, estos documentos deben ser presentados ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia (Oficina de Legalizaciones) para la correspondiente legalización de la firma del cónsul y demás trámites pertinentes.

3.26 APOSTILLA

Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de Consularización señalado en este numeral, siempre que provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros, aprobada por la Ley 455 de 1998. En este caso solo será exigible la apostilla, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y el título a que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.

Lo documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma español proveniente de países signatarios de la Convención de La Haya, deberán ser presentados acompañados de una

traducción a este idioma, la cual podrá ser oficial en los términos del artículo 260 del Código de Procedimiento Civil o efectuada por traductor o intérprete no oficial, pero cumpliendo el trámite del Apostilla.

Los documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma español y que provengan de países NO signatarios de la Convención de La Haya deberán presentarse acompañados de una traducción oficial a este idioma, en los términos del artículo 260 del Código de Procedimiento Civil.

Nota: En el evento en que los documentos otorgados en el exterior no cumplan con lo señalado en el presente numeral, no serán tenidos en cuenta.

4. CAUSALES DE RECHAZO Y/O ELIMINACIÓN DE PROPUESTAS
El Municipio de San Francisco podrá rechazar, sin que haya lugar a su evaluación, o eliminar las propuestas presentadas, entre otras, si incurre en cualquiera de los siguientes casos:
5.1 Cuando el valor de la propuesta inicial de precio supere el presupuesto oficial cuando la adjudicación es total o el ítem o grupo cuando la adjudicación es parcial.
5.2 Cuando no se aporte la Propuesta Inicial de Precio.

5.3 Si vencido el plazo para subsanar, no se cumple con los requisitos habilitantes y/o los requerimientos técnicos mínimos, que deben cumplirse en su totalidad.
5.4 Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en la Ley 80 de 1993 y demás normas aplicables sobre la materia.
5.5 Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente inscrito en el RUP no corresponda a lo requerido por la Administración, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma de asociación, si hay lugar a ello.
5.6 Si luego de verificadas y/o evaluadas las propuestas, se encuentra contradicción entre los documentos aportados en la propuesta o entre ésta y lo confrontado con la realidad.
5.7 Cuando en la propuesta económica no se coticen la totalidad de los ítems.
5.8 Cuando la inscripción en el RUP no se encuentre en firme.
Cuando no cumpla con los requisitos habilitantes.
Cuando no presente la póliza de seriedad de la oferta.
5.9 Cuando se presenten varias ofertas por el mismo oferente y se configure cualquiera de las siguientes hipótesis: con el mismo nombre; con nombres diferentes; de forma simultánea como persona natural o jurídica y representante legal de una persona jurídica, de forma simultánea como persona natural o jurídica e integrante de un Consorcio o Unión Temporal, de forma simultánea como persona natural o jurídica y representante de un Consorcio o Unión Temporal. Cuando varias personas jurídicas tengan el mismo representante legal, o socios comunes, solo podrá presentarse a la selección una de ellas.
6.0 cuando en la propuesta se presenten tachaduras.

6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Deberá presentar la propuesta de acuerdo con el manual de uso de la plataforma SECOP II

INFORMACIÓN SOBRE IRREGULARIDADES EN EL PROCESO DE SELECCIÓN

Las irregularidades presentadas o las actuaciones indebidas realizadas por servidores públicos del Municipio de San Francisco, con ocasión del trámite del procedimiento de selección podrán ser informadas a la Oficina de control interno.

Por otra parte, en el evento de conocerse casos especiales de corrupción, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial “Lucha contra la Corrupción” a través de: los números telefónicos: (1) 560 10 95, (1) 565 76 49, y (1) 562 41 28; vía fax al número telefónico: (1) 565 8671; correo electrónico, en la dirección: webmaster@anticorrupción.gov.co; al sitio de denuncias del programa, en la página Web: www.anticorrupción.gov.co; correspondencia o personalmente, en la dirección: Carrera 8 No 7- 27, Bogotá, D.C.

7. ADJUDICACIÓN Y GENERALIDADES DEL CONTRATO

7.1 PLAZO PARA ADJUDICAR

Se hará conforme al numeral 9, Artículo 30 de la Ley 80 de 1993, reglamentado en los Artículos 8.1.13 y 8.1.14 del Decreto 1082 de 2015.

7.2 RIESGOS PREVISIBLES

Descripción	Estimación	Asignación
Deficiencia en la calidad del o servicio	Baja	5%
Incumplimiento de las obligaciones laborales	Alta	10%
Incumplimiento en la entrega de los suministros	Media	5%
Modificación de especificaciones técnicas	media	5%

La presentación de las ofertas implica la aceptación, por parte del proponente, de la distribución de riesgos previsibles efectuada por la entidad.

7.3 GARANTÍAS

Para la ejecución del contrato, quien resulte adjudicatario del presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, deberá otorgar cualquiera de los mecanismos de cobertura del riesgo a favor del Municipio de San francisco, con una vigencia igual a la duración del contrato y:

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 valor de la oferta estimado para la presente.

CUMPLIMIENTO: Por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del contrato y seis (6) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO SUMINISTRADOS: por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del mismo y seis (6) meses más.

CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: por un monto equivalente al 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del mismo y seis (6) meses más.

PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: por un monto equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a plazo del contrato y tres (3) años más.

7.4 PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El perfeccionamiento y legalización del contrato, estará sujeto a lo establecido en la Ley 80 de 1993, sus Decretos Reglamentarios y las normas internas de la Administración Municipal.

El Municipio de San Francisco dispondrá hasta de diez (10) días a partir de la notificación del Acto de adjudicación, para elaborar y entregar el respectivo contrato al adjudicatario, quien dispondrá de TRES (3) días hábiles para devolverlo firmado, acompañado de los documentos exigidos para su legalización y ejecución.

7.5 CONTRATO

El Municipio de San Francisco celebrará con el proponente adjudicatario, el contrato para la ejecución del objeto, fundamentándose en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, estudios previos, el Pliego de Condiciones y los análisis técnico, jurídico, financiero y económico de la propuesta. El adjudicatario deberá presentar para la suscripción del contrato los siguientes documentos:

7.5.1 Fotocopia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal.

7.5.2 Original de la Garantía Única. Se deberán otorgar las garantías exigidas en la minuta del contrato.

7.6 PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO

El contrato estatal es intuito personae y, en consecuencia, una vez celebrado, no podrá cederse sino con autorización previa y escrita del Municipio de San Francisco, quien tiene la potestad legal para celebrarlo.

7.7 INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

El Municipio de San Francisco, con el exclusivo objeto de evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar su inmediata, continua y adecuada prestación, podrá interpretar los documentos contractuales y las estipulaciones en ellos convenidas, introducir modificaciones a lo contratado y cuando las condiciones particulares de la prestación así lo exijan, terminar unilateralmente el contrato celebrado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

En los actos en que se ejerciten algunas de estas potestades excepcionales, se procederá al reconocimiento y orden de pago de las compensaciones e indemnizaciones a que tengan derecho las personas objeto de tales medidas.

Contra los actos administrativos que ordenen la interpretación, modificación y terminación unilateral, procederá el recurso de reposición ante el Municipio de San Francisco, sin perjuicio de la acción contractual que puede intentar el Contratista, según lo previsto en el Artículo 77 de la Ley 80 de 1993

7.8 ADICION CONTRACTUAL

El contrato podrá adicionarse hasta en un cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales vigentes, de conformidad con la Ley.

7.9 SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO

Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito se podrá, de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del Contrato, mediante la suscripción de un acta donde conste tal evento, sin que, para efectos del plazo extintivo, se compute el tiempo de la suspensión.

Se considerará como fuerza mayor o caso fortuito, el suceso que no es posible predecir y que está determinado por circunstancias no imputables al Contratista o al Municipio, que impidan totalmente el trabajo u obliguen a disminuir notablemente su ritmo, como, por ejemplo, catástrofes, guerras, huelgas causadas por razones no imputables al Contratista o al Municipio, u otros similares.

La situación de fuerza mayor o caso fortuito deberá ser demostrada por el Contratista, y en tal evento tendrá derecho a la ampliación del plazo, pero no a indemnización alguna. Sin embargo, esto no lo exonera de su obligación de constituir y mantener vigentes las garantías estipuladas en el contrato, y de la responsabilidad por los daños que sufra el Municipio por no haberlas constituido o mantenido vigente.

7.10 MULTAS

En el evento en que el Contratista incumpla parcialmente cualquiera de las obligaciones contraídas por el presente contrato, se acordaran multas, las cuales serán proporcionales al valor total del contrato y a los perjuicios que sufra el Municipio de San Francisco.
Para la imposición de las multas de manera unilateral, el Municipio de San Francisco dará aplicación al debido proceso.
Una vez impuesta la declaratoria de incumplimiento por parte del Municipio de San Francisco, el Contratista autoriza al Municipio de San Francisco para que descuente el valor de las multas directamente de cualquier suma que le adeude, si la hubiere, o de hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

La imposición de multas no libera al Contratista del cumplimiento de sus obligaciones contractuales, so pena de que se le inicie un nuevo procedimiento sancionatorio ante nuevos incumplimientos.

7.11 CLAUSULA PENAL

Se estipula una cláusula penal que se hará efectiva en caso de declaratoria de caducidad por parte del MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO o de declaratoria de incumplimiento grave y definitivo. El valor de la cláusula penal se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al CONTRATISTA, si la hubiere, o de la Garantía de Cumplimiento constituida, y si esto no fuere posible se cobrará ejecutivamente. En todo caso, se dará observancia al debido proceso, artículo 17 Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el cual establece el procedimiento administrativo para imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento.

7.12 CADUCIDAD

Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, y evidencie que puede conducir a su paralización, el Municipio de San Francisco, por medio de acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con el Artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

7.13 LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El contrato celebrado, será objeto de liquidación bilateral con un término máximo de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del contrato.

Así mismo, en caso de no efectuarse la liquidación bilateral, el Municipio de San Francisco procederá con la liquidación unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes al vencimiento del plazo para la liquidación bilateral, o en los términos del Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

7.14 FUERZA MAYOR

El Contratista quedará exento de toda responsabilidad por dilación u omisión en el cumplimiento de las obligaciones contractuales cuando dichos eventos ocurran por causa constitutiva de fuerza mayor, debidamente comprobada, por fuera del control del Contratista y que no implique falta o negligencia de éste o de su personal.

Para efectos del contrato, solamente se considerarán como causas constitutivas de fuerza mayor las que se califiquen como tales de acuerdo con la legislación colombiana.
En el caso de fuerza mayor que afecte el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales, el Contratista tendrá derecho únicamente a la ampliación del plazo contractual pero no a indemnización alguna del Municipio.

Los inconvenientes de fuerza mayor deberán informarse al Municipio de San Francisco por el medio más rápido posible, dentro de las setenta y dos (72) horas siguientes al momento en que

hayan iniciado o se hayan presentado; dentro de los diez (10) días calendario siguientes el Contratista suministrará al Municipio de San Francisco todos los detalles del hecho constitutivo de fuerza mayor y la documentación certificada que la Administración puedan requerir.

Las suspensiones debidas a demoras en la adquisición de los equipos o daños en los mismos, a circunstancias de ocurrencia común de estos trabajos de la misma naturaleza de las contempladas en este contrato, a huelgas de su personal de trabajadores resultantes de convenios laborales, a la falta de cooperación del Contratista para resolver peticiones justas de sus trabajadores o cualquier otra suspensión que ordene el interventor por razones técnicas o de seguridad, no se consideran como fuerza mayor y no darán lugar a indemnización ni a ampliación en el plazo estipulado.

7.16 SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA

El Municipio de San Francisco designará un responsable(s) del seguimiento, monitoreo, control efectivo de las actividades y resultados comprometidos y pactados en el contrato, de acuerdo con la cuantía de la contratación y el conocimiento requerido para la ejecución del mismo, el cual actuará en calidad de supervisor o interventor. (De conformidad con artículo 83 de la Ley 1474 de 2011).

7.17 IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

Con relación a las retenciones en la fuente a título de los diferentes impuestos nacionales, departamentales o municipales, la Administración procederá de conformidad con la normatividad tributaria vigente dependiendo del objeto del contrato y la calidad del contribuyente. En caso que no haya lugar a alguna de ellas, deberá indicarse la norma que lo excluye o le otorga la exención.

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

8. PAGOS Y FACTURACIÓN

8.1 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.

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.
.

8.3 RECIBO A SATISFACCIÓN

El recibo a satisfacción deberá expedirlo el interventor respectivo y deberá adjuntarse a la factura o documento equivalente.

ANEXOS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS

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.

Nota 2: 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.

Alcaldía SAN FRANCISCO
Es tiempo de crecer

Alimentos para Aprender · Gobernación de Antioquia · Unidos				**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, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	**QUESO BLANCO O CAMPESINO**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**HUEVO REVUELTO**		**CARNE DE RES DESMECHADA**		**HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL**	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Proteína vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	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	35
									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									
	Zahanoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40						
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	5	Pan (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	16		
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1						
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	**FRUTA ENTERA**				**FRUTA ENTERA**					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, 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

Alcaldía SAN FRANCISCO Es tiempo de crecer

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, curuba, guanábana, tomate de árbol	60	Panela	9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	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
			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	
	Notas:		Arroz	40	Arroz	40	Pasta corta	30	Papa capira	150
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	No está permida la bebida de yogurt.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,5
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.				Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8		
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Frijol	20			Zanahoria	14		
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		Plátano hartón verde	40	Plátano hartón maduro	70	Aceite vegetal	3		
			Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	7	Sal yodada	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3				
			Zanahoria	14			Plátano hartón maduro	70		
			Sal yodada	0,5			Margarina suave de mesa	3		
							Panela	2		
			Aguacate	40			Canela en polvo	0,01		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

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

Importante: Ver notas al final

Alcaldía SAN FRANCISCO
Es tiempo de crecer

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, maracuya, 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

Alcaldía SAN FRANCISCO
Es tiempo de crecer

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	6	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

			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 ETNICA	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 dia)				
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				

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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:

Alcaldía SAN FRANCISCO
Es tiempo de crecer

Alimentos para Aprender · Gobernación de Antioquia · Unidos				**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, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	**QUESO BLANCO O CAMPESINO**		**CARNE DE CERDO GUISADA**		**HUEVO REVUELTO**		**CARNE DE RES DESMECHADA**		**HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL**	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Proteína vegetal de soya	10
			Cebolla cabezona	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	35
									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									
	Zahanoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40						
	Harina de trigo fortificada	10	Espinaca	5	Pan (1 Unid)	20	Galletas tipo soda (2 Unid)	16		
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1						
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	**FRUTA ENTERA**				**FRUTA ENTERA**					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, 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

Alcaldía SAN FRANCISCO Es tiempo de crecer

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, curuba, guanábana, tomate de árbol	60	Panela	9
PROTEÍCO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	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
			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	
	Notas:		Arroz	40	Arroz	40	Pasta corta	30	Papa capira	150
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
	No está permida la bebida de yogurt.		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,5
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.				Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8		
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad.		Frijol	20			Zanahoria	14		
	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		Plátano hartón verde	40	Plátano hartón maduro	70	Aceite vegetal	3		
			Tomate de aliño	20	Aceite vegetal	7	Sal yodada	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3				
			Zanahoria	14			Plátano hartón maduro	70		
			Sal yodada	0,5			Margarina suave de mesa	3		
							Panela	2		
			Aguacate	40			Canela en polvo	0,01		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180

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

Importante: Ver notas al final

Alcaldía SAN FRANCISCO
Es tiempo de crecer

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, maracuya, 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

Alcaldía SAN FRANCISCO
Es tiempo de crecer

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	6	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

Alimentos Aprender · Gobernación de Antioquia · UNIDOS			**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 ETNICA	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 dia)				
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.

Alcaldía SAN FRANCISCO Es tiempo de crecer

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 6 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 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										

MND 06569

Alcaldía SAN FRANCISCO Es tiempo de crecer

Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | UNIDOS | Alcaldía SAN FRANCISCO

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. 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			Juan Manuel Orrego MN:0 06369							

Alcaldía SAN FRANCISCO Es tiempo de crecer

Alimentos Aprender | Gobernación de Antioquia | Unidos | Alcaldía San Francisco

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. 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 PROTEÍNA 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 0,5	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										

MND 08369

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR:												
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA						MUNICPIO		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 Maiz tierno	40 1 0,3 10		
TUBERCULO Y PLÁTANO			PATACÓN DE GUINEO		PURÉ DE PLÁTANO		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												

MND 06359

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.

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.

´

ANEXOS DEL PLIEGO DE CONDICIONES

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
(Utilice papel membreteado).

Ciudad y fecha
Señores
"<nombre secretaria de los estudios previos>" Oficina "<Digite, número de oficina>" San Francisco, Antioquia
El suscrito _____, identificado con la C.C. _____ en nombre de _____, de acuerdo con las reglas que se estipulan en el Pliego de Condiciones y demás documentos de la contratación "<número de la solicitud de pedido>" de 20"<campo editable>", cuyo objeto es "<objeto de la solicitud de pedio o estudios previos>", me permito presentar la siguiente propuesta.
En caso de que me sea adjudicada, me comprometo a firmar el contrato correspondiente y a cumplir todas las obligaciones señaladas en el Pliego de Condiciones y en mi propuesta.
Declaro así mismo:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta, ni en el contrato que de ella se derive.
3. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley 80 de 1993 y demás normas sobre la materia.
4. Que el suscrito y la sociedad que represento se comprometen a entregar a satisfacción del Municipio de San Francisco, en las fechas indicadas, el objeto de la contratación.
5. Que conocemos las leyes de la República de Colombia que rigen la presente contratación.
6. Que los precios de la propuesta se mantendrán sin variación durante la vigencia de la contratación y el contrato.
7. Que la presente oferta no tiene información reservada *
8. Que autorizo expresamente al Municipio de San Francisco para verificar toda la información incluida en la propuesta y realice consultas en las listas de riesgos.
9. Que ofrezco entregar las cantidades que figuran en el cuadro de precios y valor total de la oferta, así como el cumplimiento de los requerimientos técnicos.

10. Que bajo la gravedad de juramento declaro que no me encuentro reportado en el Boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la República o en caso de estarlo, tener vigente un acuerdo de pago y me encuentro al día en los pagos.
11. Que bajo la gravedad del juramento declaro que no me ha sido notificado por parte de la Cámara de Comercio de ningún recurso de reposición frente a la información contenida en el RUP.
12. Que bajo la gravedad del juramento declaro no tengo conflicto de interés, ni los directivos de la sociedad que represento y el equipo de trabajo con que se ejecutarán los servicios contratados
Proponente:Nit: _Correo electrónico: _____ Dirección: _____ _____Teléfono: Fax: _____ Nombre Representante Legal del proponente: ___ Dirección: _Teléfono: _____ Documento de identificación: _____ Firma del Representante legal: _____

Firma Aval (en caso de requerirlo):
Nota: * Si el proponente cuenta con información reservada deberá detallarla.

RESUMEN ECONOMICO Contratación: "<Número de la solicitud de pedido>" de 20"<campo editable>" Objeto: "<objeto de la solicitud de pedido o estudios previos>"
Proponente: _

ítem	descripción	unidad	cantidad	Precio unitario	Valor IVA	Precio unitario con IVA	Precio total
					Total sin IVA		
					Total del IVA		
					Total con IVA		

CERTIFICADO DE PAGO DE LOS APORTES

Ciudad y fecha. Señores
"<Digite, nombre secretaria de los estudios previos>" Oficina "<digite, número de oficina>"

Municipio de San Francisco
ASUNTO: Carta de certificación de pago de aportes

Por medio de la presente me permito certificar, que la firma que represento o audito, se encuentra a paz y salvo por todo concepto de pago de los aportes de los empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, aportes parafiscales y de contratación de aprendices al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y Cajas de compensación Familiar.

Atentamente, NOMBRE: FIRMA: CARGO:

Nota: Este documento deberá ser firmado por el Revisor Fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal.

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Ciudad y fecha
Señores
MUNICIPIO
Ciudad
Asunto: Declaración de multas y/o sanciones

Yo _____ identificado con cédula de ciudadanía _____ y representante legal de _____, declaro bajo gravedad de juramento, que la firma que represento no ha sido objeto de multas y/o sanciones a consecuencia de incumplimientos cualquiera sea su denominación, durante los últimos dos (2) años.

Cordialmente,

Nombre, Apellidos o Razón Social

Firma

Identificación Número _____

SOPORTE DOCUMENTAL PARA LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA

	Certif 1	Certif 2		Certif 10
Número del contrato				
Nombre del contratista				
Nombre del contratante				
Objeto del contrato				
Valor del contrato en SMMLV vigentes a la fecha terminación				
Fecha de inicio				
Fecha de terminación				
Clasificación CIIU hasta nivel 4				
Porcentaje del valor del contrato que ejecutó como miembro de alguna forma de asociación				
Cumplimiento contrato	**Si --- no ---**	**Si --- no ---**		**Si --- no ---**

Nota 1: Si el objeto del contrato certificado es general, deberá discriminar su alcance, para efectos de la verificación. De ser solicitada experiencia específica, deberá informar con cuales se acreditará esta.

NOMBRE: FIRMA: CARGO:

Nota 2: Este documento deberá ser firmado por el Contador Público o el Revisor Fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley.

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El suscrito declara que:

Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con las Leyes: 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas sobre la materia.

Así como las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 numeral 7o. y 52 y los efectos legales consagrados en el Art. 44 numeral. 1o. del Estatuto Contractual. Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento.

Dado en el Municipio de _____ a los ____ del mes_____ del 20 _____

_____

Nombre y firma del Representante Legal

SOPORTE DOCUMENTAL PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD FINANCIERA

(Utilice papel membreteado) "Digite la ciudad y la fecha"
Señores
"<Digite, nombre secretaria de los estudios previos>" Oficina "<digite, número de oficina>"
Municipio de San Francisco, Antioquia

El (La) suscrito(a) contador(a) _____, identificado(a) con la cédula de ciudadanía número ____ y Tarjeta Profesional número _ certifica los

indicadores financieros del proponente _____ identificado con Nit número _____, para el proceso de selección cuyo objeto es "Digite el objeto", así:

Cuenta(s)	**Descripción**	**Valor en pesos**	**Resultado en pesos (sin decimales)**
"Digite número de la cuenta"	LIQUIDEZ (Activo Corriente/Pasivo Corriente) Activo Corriente Pasivo Corriente	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el resultado del indicador"

Cuenta(s)	**Descripción**	**Valor en pesos**	**Resultado en pesos (sin decimales)**
"Digite número de la cuenta"	CAPITAL DE TRABAJO (Activo Corriente - Pasivo Corriente) Activo Corriente Pasivo Corriente	$"Digite el valor" $"Digite el valor"	"Digite el resultado del indicador"

_____

Firma del revisor fiscal o contador
Nombre:
Número de tarjeta profesional:

Anexo: Copia de la tarjeta profesional y del certificado de vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadore

I. Cronograma

El cronograma del proceso de contratación será el indicado en el expediente electrónico de la plataforma del SECOP II