CONTRATACIÓN SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA

SUMINISTRO INTEGRAL DE LOS DIFERENTES ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ PARA LA VIGENCIA 2024-1.

ESTUDIO DEL SECTOR

1. ASPECTOS GENERALES

Que este estudio de conveniencia y oportunidad se hace de conformidad con los mandatos del artículo 3º de la Ley 80 de 1993, en cuanto a que los fines de la contratación son buscar el cumplimiento de los cometidos estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellos en la consecución de dichos fines, e igualmente bajo los lineamientos de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.
En el mismo sentido, se encuentra dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2.2.1.12.1.1 del decreto 1082 de 2015, que imponen la obligación a cargo de las entidades estatales, de efectuar estudios previos a la suscripción de los contratos, con el fin de comprobar la necesidad de contratar bienes o servicios, obra o labor, ajustados al Plan de Desarrollo Municipal y los principios que rigen las actuaciones administrativas.

El Municipio de Amagá, cuenta con el Convenio N ° **24AS133D1529** firmado en la presente vigencia con la gobernación de Antioquia para atender 66 días calendario escolar en el año 2024 primer semestre.

DIAS	CUPOS	VALOR RACIÓN	VALOR TOTAL GOBERNACIÓN
66	2.108	$3.293	$458.148.504

Teniendo en cuenta la infraestructura educativa con que contamos, el Municipio de Amagá, asume el ajuste requerido en el valor de la ración que se entrega a las instituciones que no cuentan con las condiciones óptimas para la preparación en sitio, así mismo los gastos concernientes a logística, transporte y gas.

REAJUSTE MINUTA	LOGISTICA Y TRANSPORTE PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	GAS PROPANO	VALOR TOTAL MUNICIPIO
$ 813.120	$ 11.552.171.4	$ 15.000.000	$27.365.291.4

Por Lo anterior la presente contratación se realiza por un valor total de: **$ 485.513.795.4** Iva incluido Convenio N ° **24AS133D1529 ($458.148.504)** Municipio **($27.365.291.4).** Para soportar lo anterior se adjunta, convenio con gobernación 2024-1 y Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

La Administración municipal de Amagá, con el ánimo de garantizar una atención oportuna, adelanta el proceso contractual a partir del recibido del convenio para el primer semestre, teniendo en cuenta que no fue realizado por la Gobernación adición al primer convenio.

De este modo, y con el ánimo de garantizar un servicio óptimo para la vigencia 2024-1, y en aras del principio de planeación, la Secretaría de Educación, Deporte, Cultura y Turismo del Municipio de Amagá, pretende dar cumplimiento a lo propuesto en el Plan de Desarrollo “Amagá, Juntos Por la Equidad, **LÍNEA ESTRATÉGICA DE DESARROLLO Nº 4: OPORTUNIDADES EDUCATIVAS Y**

CULTURALES PARA UN MEJOR MAÑANA: OBJETIVO: Fortalecer las oportunidades, acceso y pertinencia de la educación y la cultura para potenciar las capacidades humanas fomentando el capital social de los habitantes del Territorio es la apuesta en este plan de desarrollo Amaga, Juntos por la Equidad, entendido que la Educación es un derecho fundamental y que es uno de los mayores instrumentos para la superación de la pobreza y el crecimiento económico de las regiones. Entendiendo desde este objetivo, que una de las estrategias para garantizar la permanencia en el sistema escolar del municipio, es la implementación del Programa de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas.

Además, se pretende brindar una mayor y mejor atención nutricional, lo que permite avanzar en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes, además de fortalecer la implementación de las Políticas Públicas que buscan fortalecer la atención integral de las poblaciones vulnerables.

A través de la implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, se pretende no solo brindar un complemento alimentario, sino también, promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad, las veedurías ciudadanas, las Instituciones Educativas y los entes territoriales.

Factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta, las diferencias entre regiones y zonas, y también con variables del contexto social, los hogares y los niños. Así mismo, el transporte, la alimentación y la gratuidad, influyen en los establecimientos educativos en cuanto a la alta o baja deserción.

De acuerdo a lo anterior, se focalizan esfuerzos para reducir la deserción escolar con estrategias de permanencia, pertinente a las necesidades de cada entidad territorial y zonal, y de las poblaciones diversas y vulnerables. Dentro de estas estrategias se encuentra el Programa de Alimentación Escolar - PAE, que a través de la Ley 1450 de 2011 en el parágrafo 4 del artículo 136, se establece el traslado del PAE desde el ICBF al Ministerio de Educación Nacional, quien incluyó en el marco de la política, la necesidad de cerrar brechas con enfoque regional en educación preescolar, básica y media (Acceso y permanencia), la actividad estratégica denominada Programa de Alimentación Escolar - PAE. Estas actividades requieren de una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica y financiera, con las entidades territoriales, dado el proceso de transición del programa y la sensibilidad a nivel nacional, creando la necesidad inmediata de adelantar los procesos, procedimientos y actividades para la ejecución oportuna del programa. En virtud de lo anterior, esta estrategia impacta directamente y positivamente los índices de acceso, permanencia, calidad y cierre de brechas en el sistema educativo del país. Así mismo, garantizar que la prestación del servicio se dé en términos de equidad, calidad, permanencia y cobertura.

Se pretende dar cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 que en consideración a que la educación es un derecho y un servicio público con función social, dispone en su Capítulo 2, Artículo 2.3.10.2.1; “2”. Corresponsabilidad: Concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Con este Contrato, se busca la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de brindar un complemento alimentario, de acuerdo con la Minuta establecida por la Gobernación de Antioquia (Gerencia de Seguridad Alimentaria Y Nutricional – MANA) y a la necesidad e importancia por parte del

Municipio, de brindar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescente de la matricula oficial en el Municipio de Amagá - Antioquia.

La Ordenanza N°46 de 2016 “Por medio de la cual se establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fija la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento de Antioquia”, cuyo propósito es garantizar el derecho a la alimentación, con el fin de contribuir al mejoramiento de manera progresiva, estable, segura y sostenible, de la seguridad alimentaria y nutricional de la población que reside en El Departamento de Antioquia, a través de la formulación, implementación, seguimiento y valoración de los planes, programas y proyectos, siguiendo los lineamientos de la Política Nacional de seguridad alimentaria y nutricional y teniendo en cuenta las particularidades étnicas, de género, socioeconómicas y culturales, así como las dinámicas sociales de cada subregión, fortaleciendo los mecanismos de articulación estratégica intersectorial e interinstitucional.

El programa de Alimentación Escolar – PAE, se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden Nacional (COMPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006,Lineamientos Técnicos Administrativos para el PAE, Plan Nacional de seguridad alimentaria 2012 – 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 29452 de diciembre de 2017, emitidas por el Ministerio de Educación Nacional – MEN.

La seguridad alimentaria y nutricional, se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento, para los habitantes del Municipio de Amagá - Antioquia, garantizando el acceso físico, social y económico, el consumo feliz y permanente de los mismos, en calidad, cantidad e inocuidad, con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población. La política requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Por este motivo, se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como los niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolarizados víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad y residentes en el área rural.

Mediante el presente Contrato, las partes articulan acciones para contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de alimentos para brindar un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar y fomentar estilos y hábitos de vida saludables.

Teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura anteriormente mencionadas, se priorizan 364 cupos en modalidad de ración industrializada y 1.344 para preparación en sitio, los cuales pueden tener variación entre sedes educativas según la matricula oficial que registre simat para el 2023, es decir que estos podrán estar sujetos a cambios según lo anterior y por información del supervisor al contratista, a la fecha se proyecta con la matricula vigente.

INSTITUCIÓN	SEDE	CUPOS	MODALIDAD
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FERNANDO AMAGÁ	Colegio San Fernando	200	SITIO
	Escuela Alejandro Toro	190	SITIO
	Pueblito Los Sánchez	40	SITIO
	Cañaveral San José	20	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**450**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR DE AMAGÁ	María Auxiliadora	190	SITIO
	Normal Superior Victoriano Toro	150	INDUSTRIALIZADA
	Travesías	20	SITIO
	Malabrigo	15	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**375**	
INTITUCIÓN EDUCATIVA PASCUAL CORREA FLÓREZ	Liceo Pascual Correa Flórez	120	SITIO
	Escuela Pedro Claver	180	SITIO
	Escuela Luis Eduardo Valencia	150	INDUSTRIALIZADA
	Olaya Herrera	24	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**474**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Luis Carlos Parra Molina	180	SITIO
	El Cedro	40	SITIO
	La Gualí	15	SITIO
	Belisario Betancur Cuartas	240	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**475**	
CENTRO EDUCATIVO RURAL URBANO RUÍZ	Urbano Ruíz	180	SITIO
	La Delgadita	20	SITIO
	Georgina Bolívar	8	SITIO
	Enrique Muñoz Villa	8	INDUSTRIALIZADA
	Maní del Cardal	20	SITIO
	Emiro Kastos	18	SITIO
	Amagá Yarumal	30	SITIO
	Trinidad Nechí	50	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**334**	
TOTAL MATRÍCULA OFICIAL		**2.108**	

NOTA 1: Tal y como se manifestó anteriormente, los cupos pueden variar entre sedes de acuerdo con la matricula registrada en el 2024, en tal caso el supervisor reportara dichos cambios al contratista para efectos de las respectivas entregas, lo cual podrá varias las cantidades de raciones en sitio y/o industrializada. El proveedor deberá garantizar el transporte adecuado como lo reglamenta la ley para el transporte de alimentos conservando la cadena de fríos adecuadamente.

NOTA: 2 Así Mismo, se hace claridad que los pagos se realizaran de acuerdo con la disponibilidad de recursos según giros de la gobernación de Antioquia.

NOTA 3: 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 según cada modalidad:

INDUSTRIALIZADA

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No. 1											
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**		**MENÚ No. 2**		**MENÚ No. 3**		**MENÚ No. 4**		**MENÚ No. 5**		
LÁCTEO	**Leche entera**		**Leche saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Kumis**		
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc	
CEREAL	**Muffin con chips de chocolate**		**Pan leche**		**Ponqué de zanahoria**		**Galleta dulce (Tipo cuca)**		**Panificado relleno con arequipe**		
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Pan leche	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g	
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**		
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto	
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Bocadillo de guayaba	20g			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMA											

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual
Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No. 2											
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**		**MENÚ No. 7**		**MENÚ No. 8**		**MENÚ No. 9**		**MENÚ No. 10**		
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche saborizada**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Leche entera**		
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	
CEREAL	**Panificado relleno de chocolate**		**Panificado relleno con queso**		**Galleta tipo Brownie**		**Pan de maíz**		**Torta de Vainilla**		
	Panificado relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g	
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**		
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto	
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de panela	20g			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMA											

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual
Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No.3										
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13		MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
LÁCTEO	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Pan leche	80 g	Torta de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Arequipe en sobre	20 g			Cocada con panela	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No esta permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Mumajo
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

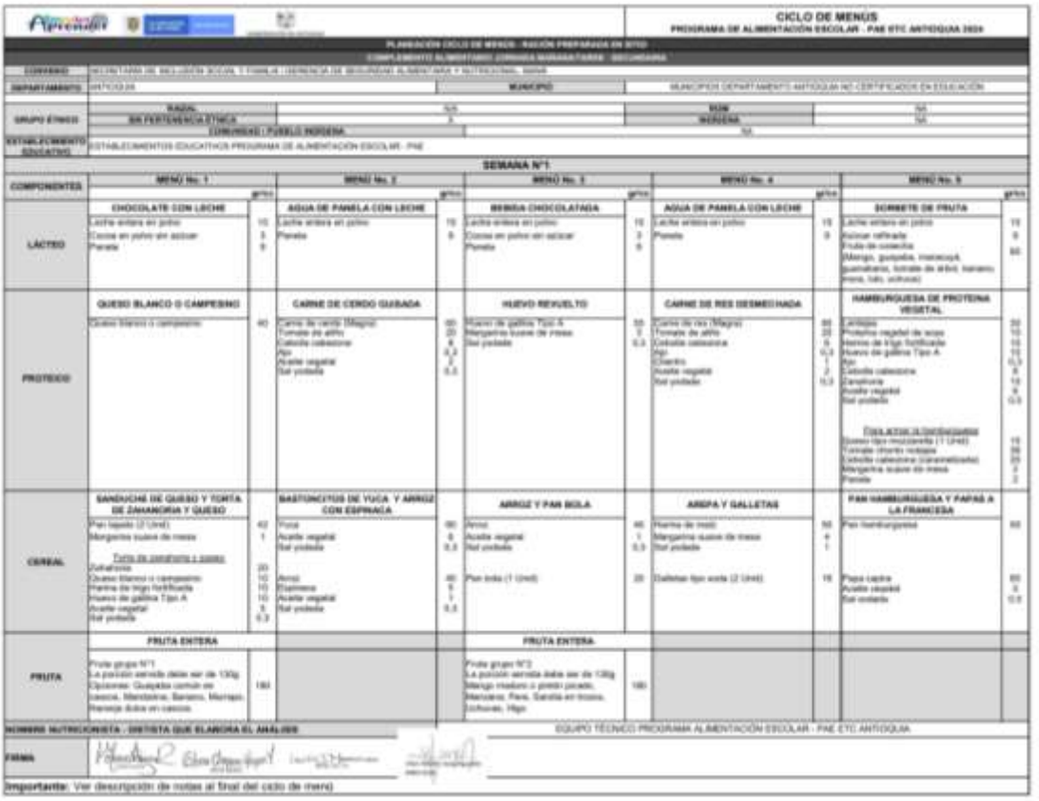
SEMANA No.4										
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No esta permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Mumajo
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

LISTA DE INTERCAMBIOS

Alimentos para Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA					ANEXO. LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2024			
LISTA DE INTERCAMBIO **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE** **RACIÓN INDUSTRIALIZADA**								
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**			
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**			
COMPONENTE	**ALIMENTO**			**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO** **TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**				
				Preescolar	**Nivel primaria: primero, segundo y tercero**	**Nivel primaria: cuarto y quinto**	**Nivel secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
LÁCTEOS **Nota:** En caso de seleccionar yogurt, contemplar alimentos con probióticos y prebióticos. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT (larga vida).	Leche Liquida entera Leche liquida entera saborizada. Queso mozzarella en empaque individual Avena Yogurt Yogurt griego (Fresa, mora, mora-arándanos, frutos rojos, melocotón, maracuyá, piña, piña-coco) Kumis			200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
CEREAL ACOMPAÑANTE	Almojábana Brownie Cereal de maíz en aros fortificado Cereal de maíz o arroz con sabor a chocolate Croissant de queso (cangrejitos) Dona rellena de arequipe Galleta Dulce (tipo cuca endulzado con panela) Galleta multicereal Granola Hojuelas de maíz sin azúcar adicionada Mogolla Muffin de queso Palitos o palitroques Palo de queso Pan de leche Pan de maíz Pan integral Pan leche Pan Mantequilla Pan relleno con queso Pandebono Pandequeso Pandeyuca Pastel de Queso Ponqué (puede contener chips de chocolate) Ponqué de zanahoria Roscon de Arequipe Roscon de bocadillo Torta de queso Torta dulce (vainilla, veteado de chocolate, limón, chocol			80 gr	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr
FRUTA ENTERA **Nota:** Tener en cuenta temporada de cosecha.	Fruta grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja, Granadilla Fruta grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja Fruta grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba comú, Guayaba Pera			120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto)	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida
POSTRE AZÚCARES Y DULCES, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS **Nota:** Tener presente empaque individual con respectivo rótulo de acuerdo a normatividad.	Panelita (leche y/o coco) Bocadillo de guayaba Rollito de bocadillo con arequipe Rollito de leche Masmelos Arequipe en sobre Chocolatina Galleta cubierta de chocolate Galletina de pata Mani de sal Mani de sal con uvas pasas Mani (cubierto de chocolate o confitado) Mezcla de frutos secos Blanqueado Dulce de queso umeño Leche condensada Barra de granola			20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
Nota: *Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús:* *- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menú, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.* *- No se permite el uso de productos como: bebida de yogurt.* *- El municipio debe solicitar por escrito con suficiente anticipación, la validación técnica del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa y/o municipio.*							
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS					EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL								



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	0	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

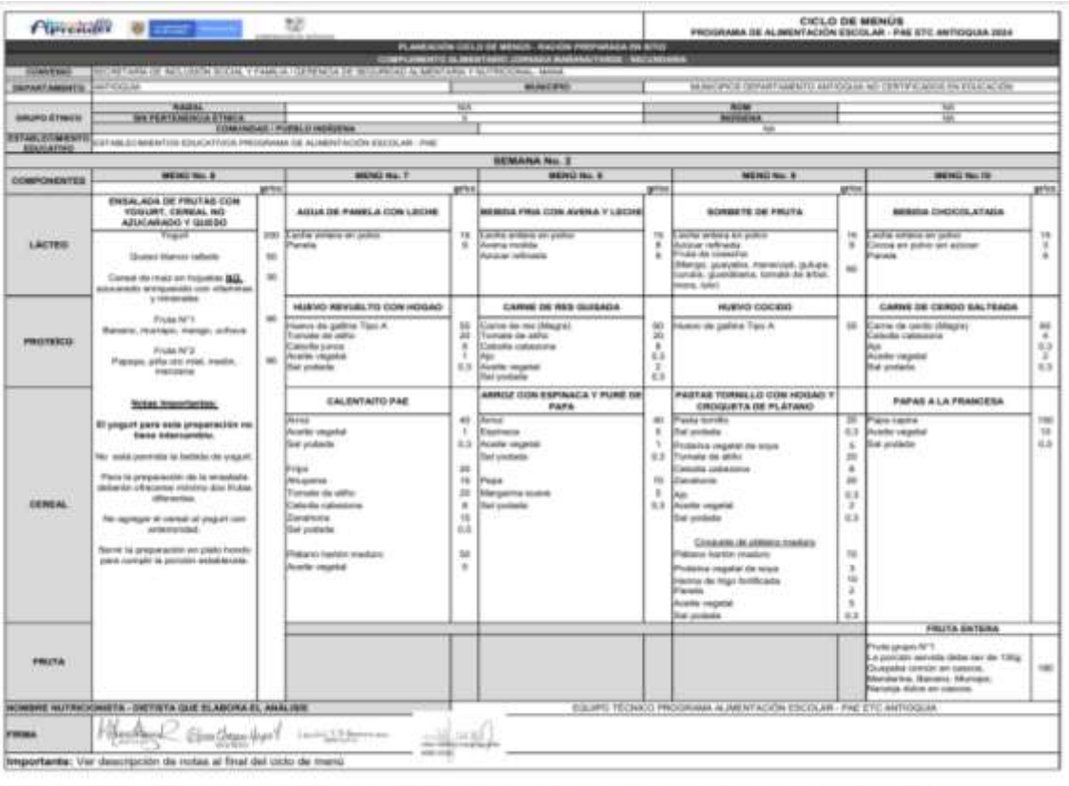
SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	g/ml	MENÚ No. 2	g/ml	MENÚ No. 3	g/ml	MENÚ No. 4	g/ml	MENÚ No. 5	g/ml
LÁCTEO	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	10 3 6	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9	**BEBIDA CHOCOLATADA** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 6	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, sohuva)	15 9 60
PROTEICO	**QUESO BLANCO O CAMPESINO** Queso blanco o campesino	40	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (Magra) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 3 0,3	**HUEVO REVUELTO** Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	55 3 0,3	**CARNE DE RES DESMECHADA** Carne de res (Magra) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 1 2 0,3	**HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL** Lentejas Proteína 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 (1 UNI) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (caramelizada) Margarina suave de mesa Panela	30 10 15 15 0,3 8 15 4 0,5 15 30 20 3 3
CEREAL	**SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHAORIA Y QUESO** Pan tajado (2 Und) 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	40 1 20 10 10 10 5 0,3	**BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA** Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	90 6 0,3 40 5 1 0,3	**ARROZ Y PAN BOLA** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan bola (1 Und)	45 1 0,3 20	**AREPA Y GALLETAS** Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	50 4 1 15	**PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA** Pan hamburguesa Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	60 60 5 0,5
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Mamey, Naranja dulce en cascos	180			**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzano, Pera, Sandía en trozos, (Uchuva, Higo	180				

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

FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	0	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	g/ml	MENÚ No. 7	g/ml	MENÚ No. 8	g/ml	MENÚ No. 9	g/ml	MENÚ No. 10	g/ml
LÁCTEO	**ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO** Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N°1 Banano, mandarin, mango, sohuva Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana **Notas importantes:** **El yogurt para esta preparación no tiene edulcorantes.** No está permitida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anticipación. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.	200 50 30 80 80	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9	**BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE** Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada	15 8 4	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guayaba, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 60	**BEBIDA CHOCOLATADA** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 6
PROTEICO	**HUEVO REVUELTO CON HOGAO** Huevo de gallina Tipo A Tomate de árbol Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada	55 20 8 1 0,3	**CARNE DE RES GUISADA** Carne de res (Magra) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0,3 2 0,3	**HUEVO COCIDO** Huevo de gallina Tipo A	55	**CARNE DE CERDO SALTEADA** Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 6 0,3 2 0,3
CEREAL	**CALENTAITO PAE** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Margarina Tomate de árbol Cebolla cabezona Zanahoria Sal yodada Plátano harton maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 15 20 8 15 0,3 50 5	**ARROZ CON ESPINACA Y PURE DE PAPA** Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Papa Margarina suave Sal yodada	60 6 1 0,3 70 3 0,3	**PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO** Pasta tornillo Sal yodada Proteína vegetal de soya Tomate de árbol Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Aceite vegetal Sal yodada Croqueta de plátano maduro Plátano harton maduro Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Panela Aceite vegetal Sal yodada	20 0,3 5 20 8 20 0,3 2 0,3 70 3 10 2 5 0,3	**PAPAS A LA FRANCESA** Papa capira Aceite vegetal Sal yodada	150 10 0,5
FRUTA									**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Mamey, Naranja dulce en cascos	180

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

FIRMA

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA - GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -SISAN
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ETNICO	RAIZAL: NA — ROM: NA SIN PERTENENCIA ETNICA: 0 — INDIGENA: NA COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: 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	**ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS** Leche entera en polvo Panela	15 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, mamoncillo, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 9 80	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEICO	Queso blanco o campesino Proteína vegetal de soya Crema de leche Carne en polvo	40 5 5 0,01	**CARNE DE CERDO EN BISTEC** Carne de cerdo (Magra) Papa criolla Tomate de aliño Cebolla cabezona Zanahoria Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 80 20 5 20 0,3 0,5 4 0,5	**GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL** Carne de res (magra) Proteína vegetal de soya Cebolla cabezona Tomate de aliño Zanahoria Ajo Orégano seco Laurel seco Aceite vegetal Sal yodada	30 10 5 20 10 0,3 0,3 0,5 4 0,5	**LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO** Lentejas Carne de cerdo (Magra) Papa naipa Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Cilantro Sal yodada	40 30 20 15 20 5 0,5 1 0,3	**HUEVO REVUELTO** Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada	60 5 20 5 0,3
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Galletas tipo soda (2 Und)	20 15	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	**ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO** Pasta tipo espagueti Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal **Nota:** No cocinar los panes con el guisado con mucha anticipación	25 0,3 70 1	**ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Torta de avena con banano Banano Avena en hojuelas Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	40 5 1 0,5 20 10 5 0,5	**ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada	40 1 0,3 70 5 0,3
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Mandarina, Pera, Sandía en trozos, Ciruelas, Higo.	180					**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba cortada en cascos, Mandarina, Banano, Mortiño, Naranja dulce en cascos.	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

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 -SISAN
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO: MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ETNICO	RAIZAL: NA — ROM: NA SIN PERTENENCIA ETNICA: 0 — INDIGENA: NA COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA: 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** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	**SORBETE DE FRUTA** Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, mamoncillo, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	15 5 80	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	**CHOCOLATE CON LECHE** Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 3 9	**AGUA DE PANELA CON LECHE** Leche entera en polvo Panela	15 9
PROTEICO	**HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO** Huevo de gallina Tipo A Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	55 100 4 0,5	**CARNE DE CERDO GUISADA** Carne de cerdo (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 5 0,3 2 0,3	**CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO** Carne de res (Magra) Tomate de aliño Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada Queso blanco o campesino rallado	60 20 5 0,3 1 0,3 15	**CARNE DE CERDO SALTEADA** Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 4 0,5 2 0,5	**HUEVO FRITO** Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	55 2 0,3
CEREAL	**ARROZ CON ZANAHORIA** Arroz Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada	40 14 1 0,3	**ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Sal Yodada	40 1 0,3 70 5 0,3	**PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS** Guineo Aceite vegetal Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	140 5 0,3 15	**ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA** Arroz Pimentón Aceite vegetal Sal yodada Yuca Margarina suave de mesa Sal yodada	40 5 1 0,5 60 5 0,3	**FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO** Arroz Aceite vegetal Sal yodada Fríjol Zanahoria Tomate de aliño Cebolla cabezona Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal	40 1 0,3 20 14 20 5 0,3 50 5
FRUTA	**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba cortada en cascos, Mandarina, Banano, Mortiño, Naranja dulce en cascos.	180					**FRUTA ENTERA** Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña cruda picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

LISTA DE INTERCAMBIOS

Alimentos para Aprender		LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2024

LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

COMPONENTE	**ALIMENTO**	**LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR** **TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO** **Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)**				
		Preescolar	**Nivel primaria: primero, segundo y tercero**	**Nivel primaria: cuarto y quinto**	**Nivel secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 gr	13 gr	13 gr	15 gr	15 gr
	Leche líquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc
	Queso blanco o campesino	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso mozarella	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso costeño	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
ALIMENTO PROTEICO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res (Hueso de aguja, sobrero entrañero, punta de espaldilla, falda, posta o tabla)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Carne de Cerdo (Costilla, pierna)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Hígado de res	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Pechuga de pollo sin piel (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Filete de Pescado (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Atún en aceite (lomitos)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Sardina	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Huevo de Gallina	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr
	Huevo de gallina entero en polvo (Ver nota 4)	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr
ALIMENTO PROTEICO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Fríjol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, cansaito, blanquillo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Garbanzo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Arveja verde seca o amarilla	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Proteína vegetal de soya	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de chócolo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de queso	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de yuca	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arroz fortificado	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	50 gr
	Fécula de maíz	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Avena en hojuelas o molida	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Fécula de maíz	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Avena en hojuelas o molida	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Harina de maíz precocida	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de plátano	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de trigo fortificada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Galleta de mantequilla o queso	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta tipo craker	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta de soda	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Maíz tierno (complementarios)	5 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
	Pan tajado	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	20 gr	20 gr	40 gr	40 gr	60 gr
	Pan hamburguesa	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Espaguetti, pastas o fideos	20 gr	20 gr	25 gr	30 gr	45 gr
	Papa capira, nevada	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Papa Criolla	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Guineo	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Yuca	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Arracacha	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Name	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Cuchuco de maíz, cebada, trigo, cebada perlada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	30 gr
VERDURAS	Acelga	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
	Ahuyama					
	Ají					
	Ajo					
	Apio					
	Arveja verde fresca					
	Berenjena					
	Brócoli					
	Cebolla de rabo o cabezona					
	Cebolla junca					
	Cilantro					
	Espinaca					
	Habichuela					
	Lechuga					
	Pepino					
	Perejil					
	Pimentón rojo o verde					
	Remolacha					
	Repollo blanco o morado					
	Tomate chonto					
	Tomate de Árbol					
	Zanahoria					
	Zucchini					



LISTA DE INTERCAMBIOS
CICLO DE MENÚ
PAE ANTIOQUIA 2024

LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A	**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X

COMPONENTE	**ALIMENTO**	**LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR** **TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO** **Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)**				
		Preescolar	**Nivel primaria: primero, segundo y tercero**	**Nivel primaria: cuarto y quinto**	**Nivel secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta entera grupo N°1: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Mortiño, Naranja dulce en gajos	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°2: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°3: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Nota: Los gramajes expresados para cada grupo de fruta equivalen a la porción servida por nivel de escolaridad, tener en cuenta que cada fruta presenta un porcentaje de pérdida diferente, por tanto en el ciclo de menú se establece el peso bruto que son los que se deben tener en cuenta para la compra.					
	Fruta para jugo: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de arbol, banano, mora, lulo, uchuva	Porcion para jugo (80 gr en bruto)				
	Otras frutas de intercambios para jugo: Piñaya, tamarindo, uvas, zapote costeño, pera nacional (jugo), guayaba (jugo), borojó	Porcion para jugo (80 gr en bruto)				
AZÚCARES	Azúcar blanca o morena	7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela sólida	7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela pulverizada	7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Bocadillo de guayaba	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)
	Panelita o dulce de leche					
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz girasol, canola, soya	5 cc	6 cc	6 cc	7 cc	8 cc
	Mantequilla	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Queso crema	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Crema de leche	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Coco (rallado/ salado)	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Margarina	3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
OTROS[1]	Aguacate	30 gr (neto)	30 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)
	Chocolate en pasta o polvo en polvo	3 gr	4 gr	5 gr	6 gr	8 gr
	Café	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
	Canela					
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
	Jengibre, curcuma					

Nota 1: *Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús*
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menus, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. El municipio debe notificar inmediatamente a la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia) los intercambios de alimentos aprobados al operador, los cuales solo tienen vigencia por el periodo de entrega solicitado.

- No se permite el uso de productos como: mezclas de aceites vegetales, bebida de yogur, caldos concentrados en cubo o en polvo, mayonesa, salsas de tomate, salsa rosada, salsa de soya, salsa inglesa, salsa de carnes, salsa BBQ, salsa tártara, miel mostaza, mostaza, mostaneza.

Nota 2: *Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.*

Nota 3: *En la categoría otros se encuentran los alimentos que no son considerados intercambiables*

Nota 4: *El alimento de huevo de gallina entero en polvo, se utilizara para el área rural dispersa como intercambio al huevo de gallina fresco, solo bajo previa autorización de la Gerencia MANA.*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL	

NOTA: El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de los ciclos enviados por la gobernación, y acogiéndose a la lista de intercambios aprobada para el programa de alimentación escolar la cual se adjunta al presente estudio previo y que puede llegar a tener variaciones según la gobernación de Antioquia y la gerencia de Mana, el proveedor deberá entregar en cada unidad educativa (escuela) descrita según los cupos, productos frescos y de marcas reconocidas y avaladas para el programa de alimentación escolar. Así mismo, en el caso de la ración industrializada deberá ser entregada empacada debidamente. El proveedor correrá con los gastos logísticos y de transporte que genere el presente contrato, garantizando las respectivas entregas en los lugares correspondientes y solicitados por el supervisor del contrato en cada institución educativa.

Que acorde con lo expuesto, la Administración Municipal del Municipio de Amagá - Antioquia; pretende adelantar el proceso de Contratación, el cual se ajusta a los requerimientos, necesidades y condiciones fijadas para la celebración del contrato, y a los principios de economía, transparencia, y demás que rigen las actuaciones administrativas, para el suministro de alimentos, de acuerdo a la minuta establecida por el programa de Alimentación Escola4r – PAE, y que teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura de las diferentes sedes educativas se cuenta en el Municipio de Amagá con un total en cupos asignados mediante la estrategia para la presente vigencia de 1.708 cupos, y que para ello algunas instituciones educativas deberán recibir el complemento mediante (Minuta Industrializada) 364 cupos y las demás mediante preparación en sitio 1.344 cupos, teniendo en cuenta que puede

generarse variación en dicha matricula.

Por lo anterior, y consientes de la necesidad de realizar un ajuste en el valor de la ración la administración municipal dispone recursos propios para tal fin.
Es importante resaltar, que la gran mayoría de nuestros niños, niñas y adolescentes escolares son de nivel 1 y 2 del Sisben, y de la zona rural del municipio, por ende son de muy bajos recursos económicos y de familias numerosas que no cuentan con una buena canasta de víveres para una buena alimentación, por ello, para el Municipio de Amagá - Antioquia, es muy importante invertir en la primera infancia y en sus adolescentes, a través del Programa de Alimentación Escolar - PAE evitando así la deserción escolar, además el municipio aúna esfuerzos para garantizar la minuta establecida desde la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional- MANÁ.

Que de acuerdo con la Resolución N°2157 del Ministerio de Salud y Protección Social, del 20 de Diciembre de 2021, se nos indica lo siguiente: “Parágrafo 3. Dadas las actuales condiciones sanitarias y la evolución de la pandemia, el servicio educativo, incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias, continuara desarrollándose de manera presencial. Lo anterior también aplica para la educación para el trabajo y el desarrollo humano y la educación superior e los programas académicos cuyos registros así lo exijan. Para el desarrollo de estas actividades no se exigirán límites de aforo”. Por lo anterior se requiere la implementación del programa de alimentación escolar mediante preparación en sitio y ración industrializada.

Este contrato, tiene como punto de partida a los estudiantes titulares de derecho registrados en el SIMAT que recibirán dicho beneficio, sin superar las 133.188 Raciones y/o hasta agotar la existencia de las Raciones contratadas y/o presupuesto. La ejecución de este contrato se realizará de acuerdo con las solicitudes del supervisor del mismo, hasta agotar existencia. En caso de que las medidas sanitarias o indicaciones del gobierno nacional, departamental y/o municipal cambien y sea necesario cambiar la modalidad de entrega esta será concertada de acuerdo con el presupuesto disponible entre el Municipio y el Proveedor, con el ánimo de continuar la atención requerida por el programa en las condiciones que sea necesario.

La presente contratación, cuenta con recursos de la gobernación de Antioquia y el Municipio de Amagá, este contrato estará vigente hasta agotar presupuesto y/o raciones contratadas.

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

CAPÍTULO II

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

Artículo 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y

***productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria**. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ZONA GEOGRAFICA: Municipio de Amagá, en caso de no contar con oportunidad de compra certificada (compra local), el contratista podrá ampliar el radio de localización al departamento de Antioquia.

Para lo anterior debe solicitar al correo compraspúblicas@antioquia.gov.co el listado de los pequeños productores en la zona geográfica requerida.

Del mismo modo el Municipio de Amagá requiere otorgar a las instituciones educativas GAS PROPANO en cilindro que permita el debido funcionamiento de los restaurantes escolares mediante la modalidad de preparación en sitio. La preparación de los alimentos en sitio, permite brindar una mayor y mejor atención nutricional, lo que se refleja en el avance en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes, además de fortalecer la implementación de las Políticas Públicas que buscan fortalecer la atención integral de las poblaciones vulnerables.
Se busca otorgar el GAS PROPANO como herramienta fundamental para otorgar la preparación de los alimentos del programa de alimentación escolar.
Para el suministro de gas propano a las diferentes sedes educativas tanto en zona

urbana como rural que se requiera la preparación en sitio, previa solicitud del supervisor, teniendo en cuenta que el contratista deberá realizar la entrega en la sede educativa requerida en un tiempo máximo de 8 horas luego de recibir el pedido.

Instituciones	Sede
SAN FERNANDO	Colegio san fernando
	Alejandro Toro
	Pueblito de los Sanchez
	Cañaveral San José
NORMAL SUPERIOR	Normal Superior
	Maria Auxiliadora
	Travesías
	Malabrigo
INSTITUCIÓN PASCUAL CORREA FLOREZ	Pascual Correa
	Pedro Claver
	Luis Eduardo Valencia
	Olaya Herrera
I.E BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Belisario
	La guali
	El Cedro
	Luis Carlos Parra
CER URBANO RUIZ	Cer Urbano
	Georgina Bolivar
	La delgadita
	Enrique Muñoz Villa
	Emiro Kastos
	Maní del Cardal
	Amagá Yarumal
	Trinidad Nechí

NOTA: El suministro de gas propano solo se realizará a las instituciones que lo requieran, previa solicitud escrita.
En caso de requerir mayor suministro del Gas Propano, las partes podrán realizar prorroga, adición y/o otrosí según sea la necesidad para ampliar la cobertura.
Los cilindros de gas serán entregados en cada una de las sedes según la necesidad, en un plazo máximo de 5 horas luego de recibido el pedido, y se respetara el tamaño y cantidad solicitado por el supervisor.
Los pedidos se realizarán de manera parcial de acuerdo con la necesidad del servicio.
Para seguir garantizando el servicio de los restaurantes escolares, es necesario abastecer a las Instituciones Educativas del respectivo gas propano (GLP), combustible necesario para el cocimiento de los alimentos, pues estos restaurantes funcionan con esta fuente de energía.

El Municipio de Amagá requiere la contratación de **SUMINISTRO INTEGRAL DE LOS DIFERENTES ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ PARA LA VIGENCIA 2023-2.**

2. ANALISIS LEGAL:

La contratación que es impulsada a partir del presente trámite administrativo está regida por el régimen de contratación estatal determinado en la ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 el cual compiló la normatividad correspondiente al sector administrativo de planeación nacional, en especial, el Decreto 1082 de 2015.

3. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CODIGOS UNSPSC:

Dando cumplimiento el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el objeto del presente proceso contractual se encuentra clasificado en los códigos UNSPSC, según, de conformidad con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (Versión 14 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion:

CODIGO UNSPSC
CÓDIGO NOMBRE DEL CÓDIGO UNSPSC
50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
50131704 Leche en polvo
50131702 Productos de leche o mantequilla de estante
10151701 Semillas o plántulas de arroz
10151527 Semillas o plántulas de papa
10151501 Semillas o plántulas de frijol
12162003 Aceites agrícolas
50404503 Lenteja verde
50161511 Chocolate o sustituto de chocolate
31201602 Pastas
50221002 Harina
50161500 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50192700 Platos combinados empaquetados
50121500 Pescado
50131600 Huevos y sustitutos
50131700 Productos de leche y mantequilla
10151700 Semillas y plántulas de hierba y forraje
50192600 Acompañamientos preparados
50221000 Legumbres
50151500 Grasas y aceites vegetales comestibles
50404500 Lenteja
78141500 Servicios de organización de transportes
50467000 Kimchis dulces en lata o en frasco
50221300 Harina y productos de molinos
93131600 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
78131500 Bodegaje de productos agrícolas
78121500 Empaque
80101600 Gerencia de proyectos
80141700 Distribución
81141600 Manejo de cadena de suministros
25101600 Vehículos de transporte de productos y materiales
50182000 Tartas y empanadas y pastas
85151500 tecnología de alimentos
85151600 Asuntos nutricionales
85151700 Planeación y ayuda de política de alimentos.
15111501 Propano
83101600 Servicios de petróleo y gas

4. CONDICIONES TÉCNICA EXIGIDAS:

El proponente deberá presentar su propuesta técnica con base en las Especificaciones descritas en el presente formato:

ARTICULO	UNIDAD MEDIDA
ACEITE VEGETAL	450 CC
AJO	1 GR
ARROZ	500 GR
AZUCAR	500 GR
AVENA MOLIDA	500 GR
BEBIDA DE YOGURT	200 CC
CANELA EN POLVO	1 GR
CARNE DE CERDO (MAGRA)	500 GR
CARNE DE RES (MAGRA)	500 GR
CARVE /PROTEINA VEGETAL	500 GR
CEBOLLA CABEZONA	165 GR
CEBOLLA JUNCA	500 GR
CEREAL DE MAIZ EN HOJUELAS	500 GR
COCA EN POLVO	200 GR
CHOCOLATE EN PASTA	200 GR
CILANTRO	125 GR
ESPAGUETIS	250 GR
ESPINACA	1 GR
FRIJOL	250 GR
FRUTA	500 GR
FRUTA DE COSECHA	500 GR
GALLETA SABOR A MANTEQUILLA	UNIDAD
GALLETAS TIPO CRAKER	UNIDAD
MANTEQUILLA/MARGARINA	250 GR
MAÍZ TIERNO	240 GR
GALLETA DE SODA	UNIDAD
HARINA DE MAIZ	500 GR
HARINA DE TRIGO	500 GR
HUEVO TIPO A	55 GR
LECHE ENTERA EN POLVO	380 GR
LENTEJAS	500 GR
MARGARINA SUAVE DE MESA	125 GR
PAN REDONDO	70 GR
PAN TAJADO	450/600 GR
PAN TIPO HAMBURGUESA	70 GR
PANELA	500 GR
PAPA CAPIRA	500 GR
PAPA CRIOLLA	500 GR
PLATANO HARTON VERDE	500 GR
PLATANO MADURO	500 GR
QUESO BLANCO O CAMPESINO	220 GR
QUESO BLANCO	
QUESO TIPO MOZARELLA	400 GR

TOMATE DE ALIÑO	500 GR
SAL	500 GR
ZANAHORIA	500 GR
ARVEJA	500 GR
LAUREL SECO	220 GR
OREGANO SECO	220 GR
BOCADILLO DE GUAYABA	20 GR
PANELITA O DULCE DE LECHE	20 GR

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS
ACEITE VEGETAL	450 CC	PARA CONSUMO HUMANO. RESOLUCIÓN 2154 DE 2012, ACEITE DE GIRASOL DEBE CUMPLIR CON LA NTC 264. LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE NORMA .LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA .EL ACEITE SE DEBE OBSERVAR CON CONSISTENCIA LIQUIDA, COLOR AMARILLO CLARO Y FRESCO, ASPECTO LIMPIO A 25°C, TENER SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO NO OBJETABLE. LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, DE SUSTANCIAS EMPLEADAS EN SU EXTRACCIÓN Y REFINACIÓN. PARA LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES SE ADMITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: GIRASOL, EMPAQUE BOTELLA PLÁSTICA, CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS, CÓDIGO SANITARIO, TABLA NUTRICIONAL, FECHA DE ELABORACIÓN Y DE VENCIMIENTO ENTRE OTRAS.
ARROZ BLANCO	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO, BLANCO FORTIFICADO, PRODUCTO DESCASCARADO AL CUAL SE LE HAN ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE POR ELABORACIÓN EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. VIDA ÚTIL: 6 MESES. CUMPLIR CON NTC 671: ARROZ. EL EMPAQUE DESTINADO PARA CONTENER EL PRODUCTO, DEBE CORRESPONDER A POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE MÍNIMO 1.5. DE PELÍCULA TRANSPARENTE Y/O BRILLANTE APTA PARA PROCESOS DE IMPRESIÓN Y PARA ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE 2011.
AZÚCAR BLANCA	500 GR	EL AZÚCAR BLANCO DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO DEBERÁ CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS INDICADOS EN LA NORMA NTC – 611 – AZÚCAR BLANCO VIDA ÚTIL 24 MESES A PARTIR DE LA FABRICACIÓN. EMPAQUE Y ROTULADO EL AZÚCAR BLANCO SE DEBE EMPACAR EN RECIPIENTES DE MATERIAL ADECUADO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LO PRESERVEN DURANTE SU TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 05109 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL.CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA TÉCNICA -NTC 611.
BEBIDA A BASE DE YOGURT	UNIDAD	PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN CONTROLADA, DEL ACIDO LÁCTICO DE DE LA LECHE DE VACA. LIGERAMENTE ACIDO CON PH ENTRE 4,4 – 4,5, CON TEXTURA MEDIA Y OLOR CARACTERÍSTICO. OLOR. CARACTERÍSTICO A LA FRUTA (FRUTILLA, DURAZNO, COCO, ETC.), SABOR**:** CARACTERÍSTICO. OLOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO: UNIFORME, LIBRE DE BURBUJAS Y MATERIALES AJENOS.
CARNE DE CERDO (MAGRA)	500 GR	SE PERMITIRÁ EL SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON EL 14 AL 20% DE GRASA. SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES DE CARNE LOS CUALES CORRESPONDEN A CARNE DE RES CON MENOS DEL 14% DE GRASA: CADERA, CENTRO DE PIERNA Y BOLA PARA SER GUISADA. LA CARNE NO PUEDE EVIDENCIAR LA PRESENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS, DETERGENTES, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN, DEBE TENER COLOR UNIFORME LIBRE

		DE MANCHAS U OLORES FUERTES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES.TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE 18º.EL MANEJO DE LA CARNE EN EL ALMACENAMIENTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC4271 EN SU REVISIÓN VIGENTE.TIPO TABLA, EMPACADA AL VACÍO Y NORMAS SANITARIAS. PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS.
CARNE DE RES (MAGRA)	500 GR	SE PERMITIRÁ EL SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON EL 14 AL 20% DE GRASA. SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES DE CARNE LOS CUALES CORRESPONDEN A CARNE DE RES CON MENOS DEL 14% DE GRASA: CADERA, CENTRO DE PIERNA Y BOLA PARA SER GUISADA. LA CARNE NO PUEDE EVIDENCIAR LA PRESENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS, DETERGENTES, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN, DEBE TENER COLOR UNIFORME LIBRE DE MANCHAS U OLORES FUERTES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE 18º.EL MANEJO DE LA CARNE EN EL ALMACENAMIENTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC4271 EN SU REVISIÓN VIGENTE.TIPO TABLA, EMPACADA AL VACÍO Y NORMAS SANITARIAS. PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS.
PROTEINA DE SOYA/CARVE	200GR	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA
CEBOLLA CABEZONA	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ TAL, QUE PERMITA SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTERA, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTA DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES.
CEBOLLA JUNCA	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLO SE AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. EXENTAS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. LIBRES DE IMPUREZAS Y CUERPOS EXTRAÑOS. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN– VIDA ÚTIL: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15 GRADOS. APLICAR PRÁCTICAS DE PRE-ALISTAMIENTO PARA QUE SU VIDA ÚTIL SEA DE 5 DÍAS.
AJO		CABEZAS DE FORMA GRANDE, ACHATADA Y REGULAR, PIEL COLOR BLANCO BRILLANTE, TODO ENVUELTO EN CAPA DELGADA DE COLOR LIGERAMENTE ROSADO, TEXTURA DURA, SIN PARTES BLANDAS.
CEREAL DE MAÍZ EN HOJUELAS	200 GR	DE TRIGO, APARIENCIA GRANOSA, COLOR GEIGE, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRADABLE, PH 6, TEXTURA SUAVE Y CRUJIENTE, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, QUE CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DEL DECRETO NO. 130/006. AZUCARADO
CHOCOLATE EN PASTA	200 GR	CUMPLIR CON NTC 793: CHOCOLATE DE MESA - LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA. NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE OTRA GRASA DIFERENTE A LA MANTECA DE CACAO A EXCEPCIÓN DE LA APORTADA POR LA LECHE.
COCOA EN POLVO	200 GR	CUMPLIR CON NTC 793: CHOCOLATE DE MESA EN POLVO - LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA.
BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDAD	COCCIÓN DE PULPA DE **GUAYABA** CON PANELA O AZÚCAR, EN BARRA O CUADRO, EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL
PANELITA O DULCE DE LECHE	UNIDAD	AZUCAR TRANSFORMADO EN “PANELITA”, EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL

CILANTRO	250 GR	DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO DESCRITA EN ESTA FICHA.- CUMPLIR CON LA NTC 4423- CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 4241 DE 1991 DE MIN SALUD EN FORMA DE RAMILLETE, SIN EXCESO DE HUMEDAD.- ASPECTO FRESCO, LIMPIO, SIN RESIDUOS DE TIERRA, SANO DE BUEN COLOR EXTERNO, NO DEBE DAR MUESTRAS DE HUMEDAD EXTERIOR, NI HOJAS AMARILLAS. AL SACUDIRSE NO DEBEN DESPRENDERSE LAS HOJAS.- SANO, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA, LIBRE DE INSECTOS Y ENFERMEDADES.
ESPAGUETIS / PASTAS	250 GR	PASTA CORTA SECA, PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA Y EXTRUSIÓN DE HARINA PRECOCIDAD DE MAÍZ Y AGUA. PRODUCTO PASTEURIZADO Y SECADO EN HORNOS ELÉCTRICOS. DE TEXTURA HOMOGÉNEA, CROCANTE, EN FORMA DE PLUMITA.
FRIJOL TIPO CARGAMANTO	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS.- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE, QUE NO OCASIONEN RIESGO DE CONTAMINACIÓN Y/O PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS, Y PROTEJAN CONTRA LA ALTERACIÓN DEL ALIMENTO O LOS DAÑOS EN EL MATERIAL DE EMPAQUE. EL PRODUCTO NO SE DEBE COLOCAR DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO DEL CARRO, PARA AISLARLO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN. VIDA ÚTIL 12 MESES DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DADAS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN. MÍNIMO 10 MESES DE VIDA ÚTIL A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL PUNTO DE ATENCIÓN.
FRUTA DE COSECHA BANANO	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.1 (GUAYABA, MANDARINA, MURRAPO, NARANJA)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.2 (MANGO, MADURO, GRANADILLA, MANZANA, ZAPOTE, PERA)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.3 (MANGO PINTÓN, PIÑA ORO MIEL, PAPAYUELA, PAPAYA, MELÓN)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
GALLETA DE SAL CON SABOR A QUESO O MANTEQUILLA	UNIDAD	LA GALLETA EN PIEZAS DE FORMA REGULAR OBTENIDAS DEL AMASADO DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, MANTECA, LEUDANTES Y OTROS INSUMOS PERMITIDOS, LA QUE ES LAMINADA Y COCIDA, OBTENIENDO SU FORMA Y ESTRUCTURA CARACTERÍSTICA, CROCANTE Y COLOR QUE VA DESDE CREMA CLARO A MARRÓN PARDO. HUMEDAD : MÁXIMO 12% ACIDEZ (EXPRESADA EN ÁCIDO LÁCTICO) : MÁXIMO 0.10% ÍNDICE DE PERÓXIDO : MÁXIMO 5 MEQ/KG CENIZAS TOTALES : MÁXIMO 3%. TIEMPO DE VIDA ÚTIL MÍNIMO NUEVE (09) MESES CONTADOS DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN.
GALLETA TIPO CRAKER	UNIDAD	DEBE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA NTC 1241: GALLETAS Y EN LA RESOLUCIÓN 11488 DE 1984.PRODUCTO CRUJIENTE Y SEMI DURO, DE COLOR AMARILLO TOSTADO, CON SABOR SALADO CON LIGERO DULZOR, ELABORADA A PARTIR DE LA MEZCLA DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, GRASA VEGETAL.
GALLETA DE SODA	UNIDAD	DEBE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA NTC 1241: GALLETAS Y EN LA RESOLUCIÓN 11488 DE 1984.PRODUCTO CRUJIENTE Y SEMI DURO, CON BUEN SABOR.
HARINA DE TRIGO	500 GR	HARINA DE TRIGO, EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. EXENTA DE EXCREMENTOS ANIMALES, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR

		PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLE. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. VIDA ÚTIL: 6MESES. DEBE CUMPLIR LA NORMA NTC2159 AVENA EN PARA CONSUMO HUMANO EN SU REVISIÓN VIGENTE.
HUEVO TIPO A	UNIDAD	TIPO A. LA CÁSCARA DEBE SER FUERTE Y HOMOGÉNEA. DEBEN ESTAR LIBRES DE CONTAMINACIÓN. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: SE DEBEN ALMACENAR A UNA TEMPERATURA NO SUPERIOR A 25ºC NI INFERIOR A 3ºC. VIDA ÚTIL: 20 DÍAS.
HARINA DE MAÍZ	500 GR	HARINA DE TRIGO, EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. EXENTA DE EXCREMENTOS ANIMALES, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLE.
AVENA MOLIDA	500 GR	100% AVENA DE GRANO ENTERO MOLIDA, OBTENIDA DE LA MOLIENDA DE LAS AVENA EN HOJUELAS O DE GRANOS DE AVENA PRECOCIDOS. COLOR: COLOR CREMA, UNIFORME. APARIENCIA: PRODUCTO EN POLVO, COLOR CREMA, LIBRE DE MANCHAS OSCURAS, CASCARILLAS Y MATERIAL EXTRAÑO. LIBRE DE SIGNOS DE INFESTACIÓN O CONTAMINACIÓN POR ROEDORES. EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA AVENA MOLIDA NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD
MAÍZ TIERNO	240 GR	MAÍZ DULCE EN GRANOS LIMPIOS Y NETO CON UNA ALTURA DE CORTE UNIFORME. NO DEBE CONTENER NINGÚN INGRDIENTE DE ORIGEN ANIMAL. DEBE CUMPLIR LAS NORMAS SANITARIAS, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y ENVASADOS SEGÚN NORMA VIGENTE
LECHE EN POLVO ENTERA	380 GR	LECHE EN POLVO, ENTERA, EN BOLSA LAMINADA, CON TODAS Y MATERIA PRIMAS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE 2011.
LENTEJAS	460 GR	LENTEJA SECA, PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS. - CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES.
ESPINACA		SANA, LIBRE DE ZONAS DAÑADAS, LIMPIA DE BARRO O IMOUREZAS, LIBRE DE INSECTOS U OTROS ANIMALES QUE PUEDA ALBERGAR LA PLANTA, COLOR VERDE OSCURO.
ARVEJA	500 GR	ARVEJA SECA, PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS.- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES.
	125 GR	APTA PARA CONSUMO, QUE RIJA CON LA NORMATIVIDAD:

MARGARINA		NTC COLOMBIANA 3757.
PAN(TAJADO Y TIPO HAMBURGEUSA)	UNIDAD	PAN DE HARINA, CON SAL, LEVADURA, AGUA, AZÚCAR, MARGARINA, ESENCIA Y HUEVO. LA PRESENTACIÓN SERÁ EN TAJADA.
PANELA	500 GR	PANELA EN BLOQUE QUE CUMPLA CON LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, LA RESOLUCIÓN 3462 DEL 2008 Y LA Y LA NTC 1311. LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN.
CANELA EN POLVO		CANELA MOLIDA COLOR MARRÓN OSCURO CON AROMA Y SABOR QUE NO SEA PICANTE.
PAPA CAPIRA	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN, SANAS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS. PAPA VARIEDAD CAPIRO, DE EXCELENTE CALIDAD, EMPACADA EN BOLSA TRANSPARENTE.
PAPA CRIOLLA CON CÁSCARA	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
YUCA	500 GR	TAMAÑO PROMEDIO DE 30 - 40 CMS, ALARGADA, CILIDRICA, CÓNICA, COLOR MARRON OSCURO, TEXTURA DURA, SIN PARTES BLANDAS, NI ZONAZ DAÑADAS.
GUINEO	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO, VERDE TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
PLÁTANO HARTÓN PINTÓN	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO Y PINTÓN TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
PLÁTANO HARTÓN VERDE	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO, VERDE TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE

		INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
PLÁTANO MADURO	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
QUESO MOZZARELA	400 G	QUESO BLANDO GRASO DE PASTA HILADA, DE GRASA MINIMA SOBRE SUSTANCIA SECA PRODUCIDO Y EMPACADO SEGÚN REGLAMENTACIÓN VIGENTE DE PRODUCTOS LACTEOS.
QUESO BLANCO	500 G	DEL TIPO DIFERENTE AL CAMPESINO O CUAJADA, DEBE OFRECER ES FRESCO, HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN, ESTÉ LISTO PARA EL CONSUMO. ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA. ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS Y RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. ESTAR LIBRES DE PLAGUICIDAS NO DEBE LA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO PARA CON SUMO HUMANO A PARTIR DE LECHE CRUDA, SALVO EN LOS CASOS EN QUE AUTORICE LA AUTORIDAD DE SALUD DELEGADA. LA LECHE O LA CUAJADA DEBES O METERSE A UN TRATAMIENTO APROBADO QUE PERMITA ELIMINAR LA FLORA PATÓGENA Y LA CASI TOTALIDAD DE SU FLORA BANAL. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: EN REFRIGERACIÓN DE 0–4ºC. VIDA ÚTIL: 5 DÍAS EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 2310 DE 1986 Y LAS DEMÁS QUE LAS MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN, EN EL MOMENTO QUE ENTREN EN VIGENCIA.
QUESO BLANCO O CAMPESINO	220 GR	EL TIPO DE QUESITO QUE SE DEBE OFRECER ES FRESCO, HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN, ESTÉ LISTO PARA EL CONSUMO. ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA. ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS Y RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. ESTAR LIBRES DE PLAGUICIDAS NO DEBE LA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO PARA CON SUMO HUMANO A PARTIR DE LECHE CRUDA, SALVO EN LOS CASOS EN QUE AUTORICE LA AUTORIDAD DE SALUD DELEGADA. LA LECHE O LA CUAJADA DEBES O METERSE A UN TRATAMIENTO APROBADO QUE PERMITA ELIMINAR LA FLORA PATÓGENA Y LA CASI TOTALIDAD DE SU FLORA BANAL. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: EN REFRIGERACIÓN DE 0–4ºC. VIDA ÚTIL: 5 DÍAS EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 2310 DE 1986 Y LAS DEMÁS QUE LAS MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN, EN EL MOMENTO QUE ENTREN EN VIGENCIA.
SAL	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO. SOLO SE PERMITE EL EMPLEO DE SAL YODADA. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15º C EN UN LUGAR SECO CON BUENA VENTILACIÓN Y LIBRE DE HUMEDAD, PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 12 MESES EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. NTC1254 EN SU REVISIÓN VIGENTE DEBE CUMPLIR LA NORMA DEL DECRETO 547 DE 1996.
AGUACATE	120 GR	TAMAÑO PROMEDIO DE 10 - 15CMS, COLOR VERDE OSCURO, APARIENCIA BRILLANTE, CORTEZA GRUESA Y DURA, SIN PARTES BLANDAS NI ZONAS DAÑADAS.
TOMATE DE ALIÑO	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLO SE AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA

		TÍPICOS. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. EXENTAS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. LIBRES DE IMPUREZAS Y CUERPOS EXTRAÑOS. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN– VIDA ÚTIL: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15 GRADOS. APLICAR PRÁCTICAS DE PRE-ALISTAMIENTO PARA QUE SU VIDA ÚTIL SEA DE 5 DÍAS.
ZANAHORIA	500 GR	NO DEBE PRESENTAR SIGNOS DE INFESTACIONES, EL PROVEEDOR DEBE CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). DECRETO 3075 DE 1997 DEL MINISTERIO DE SALUD. EL PRODUCTO NO DEBE DE EXCEDER LOS LÍMITES DE METALES PESADOS Y PLAGUICIDAS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 DE MINSALUD.
OREGANO SECO	70 GR	HOJAS AROMÁTICAS, SIMPLES, ALTERNAS, LANCEOLADAS, PUNTIAGUDAS, CON BORDE ONDULADO, TAMAÑO ENTRE 3-9 CM
LAUREL SECO	70 GR	HOJAS AROMÁTICAS, SIMPLES, ALTERNAS, LANCEOLADAS, PUNTIAGUDAS, CON BORDE ONDULADO, TAMAÑO ENTRE 3-9 CM
PIMENTÓN	70 GR	COLOR ROJO, APARIENCIA BRILLANTE, TEXTURA LISA Y FIRME, SIN PARTES BLANDAS, FRUTOS CORTOS (7-10 CM), ANCHOS (6-9 CM), CON TRES O CUATRO CASCOS BIEN MARCADOS.

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.

Se requiere que el oferente seleccionado suministre los alimentos descritos en la ficha técnica y según las Minutas de Raciones (Preparada en sitio e Industrializada que estarán como anexos) para cubrir los 1.708 cupos asignados al municipio, de acuerdo a la solicitud y necesidad de la Secretaría de Educación Cultura, Deporte y Turismo, el cual se realizará periódicamente y de acuerdo al calendario escolar, por el plazo establecido y de acuerdo a las marcas establecidas y avaladas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia - (MANA)
Las Raciones Industrializadas y en sitio se entregarán en cada una de las diferentes instituciones educativas, cumpliendo con los requerimientos de ley y según la necesidad del supervisor del contrato.
Se requiere que el Contratista suministre las raciones industrializadas y para preparación en sitio descritas en la ficha técnica y según la Minuta estipulada por la Gerencia de Seguridad Alimentaria – MANÁ que se adjunta al Estudio Previo (Anexos) para cubrir los 1.708 cupos (364 industrializada – 1.344) preparación en sitio), teniendo en cuenta que estos pueden variar según la matricula oficial simat 2023. El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá.

SUMINISTRO DE GAS PROPANO

PRODUCTO	**MEDIDAS O EMPAQUES**
Pipeta de Gas Propano	100 Lb
Pipeta de Gas Propano	40 Lb

- Suministro de cilindros con Gas propano GLP en la presentación de 40 libras cada una.
- Suministro de cilindros con Gas propano GLP en la presentación de 100 libras cada una.
- Los cilindros deben estar debidamente sellados y cumplir con los requisitos de Ley, para el almacenamiento y distribución.

- La entrega debe realizarse en cada Institución o Centro Educativo donde funcione el respectivo Restaurante Escolar y deberá ser instalado por el contratista.
- La entrega del suministro deberá realizarse en un plazo máximo de 5 horas a partir del pedido del supervisor, en la institución educativa que sea indicado por el supervisor.
- El producto suministrado debe ofrecer las especificaciones solicitadas y tener una buena presentación.

Nota: Los pedidos del Gas Propano solo serán autorizados desde la Secretaría de Educación, deporte, cultura y turismo, y el proveedor deberá contar con capacidad de distribución en el Municipio de Amagá en el plazo máximo de 5 horas a partir del momento del pedido.

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.
- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el MUNICIPIO a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso
- **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:** El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el INVIMA.
- El transporte deberá cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.
- Los alimentos suministrados deberán ser frescos y aptos para el consumo humano.
- La Ración industrializada deberá ser entregada empacada, marcada debidamente según la normatividad vigente (fechas de vencimiento, lote, fecha de elaboración, registro Invima etc)
- El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá
- **Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:** El Contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación y transporte de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la organización y transporte de los alimentos cuenten con los certificados de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad, garantizando los protocolos de bioseguridad para la entrega y manipulación de los alimentos a entregar en cada una de las instituciones educativas. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno. Todo lo anterior para el transporte y empaque de los alimentos.

- Adicionalmente, el contratista deberá disponer de las raciones de alimentos solicitados, las cuales serán variables en el número de personas a atender por día.
- EL proveedor deberá tener en cuenta que el Municipio puede hacer pedidos urgentes los cuales deben ser entregados a la hora siguiente a la respectiva solicitud, y los costos que se generen en razón de la entrega urgente correrán por cuenta del proveedor, pues el proveedor debe manejar inventarios de acuerdo a los bienes ofertados.
- Los productos deberán ser entregados en las unidades educativas, según especificaciones y cantidades, así mismo de marcas de calidad y con los respectivos registros.

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA**.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total del elemento y las cantidades solicitadas, por lo tanto el valor será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor.

5. ANALISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL.

La Entidad procede a promediar las cotizaciones allegadas por los interesados, y el valor arrojado servirá el precio de referencia para la presentación de ofertas por las cantidades proyectadas, de conformidad con el siguiente cuadro:

ITEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT	V/R UNITARIO	TOTAL IVA INCLUIDO
1	SUMINISTRAR UNA RACIÓN DIARIA DE ACUERDO A LA MODALIDAD DEFINIDA Y CICLO DE MENÚ APROBADO POR MANÁ, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA MINUTA PARA PREPARAR EN SITIO – MPS.	UNIDAD	118.800	$3.293	$ 391.208.400
MINUTA REGULAR	EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR LA ENTREGA DE LOS VÍVERES SEGÚN EL NÚMERO DE CUPOS ASIGNADOS A CADA UNIDAD APLICATIVA, Y SEGÚN SOLICITUD RESPALDADA POR EL N° DE ESTUDIANTES CON LA ESTRATEGIA PAE EN EL SIMAT.				
2	SUMINISTRAR UNA RACIÓN DIARIA DE ACUERDO A LA MODALIDAD DEFINIDA Y CICLO DE MENÚ APROBADO POR MANÁ, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA MINUTA INDUSTRIALIZADA.	UNIDAD	20.328	$3.333	$ 67.753.224
MINUTA INDUSTRIALIZADA	EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR LA ENTREGA DE				

	LOS VÍVERES SEGÚN EL NÚMERO DE CUPOS ASIGNADOS A CADA UNIDAD APLICATIVA, Y SEGÚN SOLICITUD RESPALDADA POR EL N° DE ESTUDIANTES CON LA ESTRATEGIA PAE EN EL SIMAT.				
LOGISTICA Y TRANSPORTE	EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR EMPACADO SEGÚN LA NORMA EN CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEGÚN LAS CANTIDADES Y MODALIDAD REQUERIDA.	DIA	66	$175.032.9	$11.552.171.4
VALOR TOTAL RACIONES Y TRANSPORTE- LOGISTICA					$ **470.513.795.4**

COTIZACIÓN 1

PRODUCTORA DE ALIMENTOS

Medellín, 26 de diciembre de 2023

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL
Amaga, Antioquia

ASUNTO: Cotización PAE Amaga 2024-1

El suscrito Representante Legal de **PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S.**, como el segundo mayor operador del PAE en el departamento de Antioquia, extiende a ustedes la cotización requerida para el Programa de Alimentación Escolar PAE en el municipio de Amaga para 2024-1, con base a los precios base del mercado local y según ciclos de menú para el programa, autorizados por la Gerencia de la Seguridad Alimentaria -MANA- de la Gobernación de Antioquia.

MINUTA	VALOR
Preparada En Sitio	$3.750,00
Industrializada	
Jornada Única	$4.620,00

COMBUSTIBLE	VALOR
Cilindro 100 libras	$370.000,00
Cilindro 40 libras	$140.000,00

NOTAS ACLARATORIAS

1- Cotización válida por 30 días calendario (pendiente IPC nuevo año), pasados estos días, se procede a actualizar dicha cotización.
2- 2- Dicha cotización incluye estampillas equivalentes al 2023, cualquier cambio para la vigencia 2024, se realizará el cambio correspondiente.

Atentamente,

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S
NIT. 901.289.191-8

PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S
NIT: 901.289.191-8
ANDRES FELIPE RUIZ USECHE
REPRESENTANTE LEGAL
C.C. N°: 1037626030 de Envigado
E mail: contratacion@productoradealimentos.com y analistacomercial@productoradealimentos.com
Dirección: Carrera 42 N. 67 A - 191

www.productoradealimentos.com @productoradealimentos Carrera 42 # 67 - 191 - Capricentro - oficina 105

Medellín, 09 de enero de 2024

Señores:
SECRETARIA DE SALUD
Amaga, Antioquia

ASUNTO: Cotización PAE - Amaga

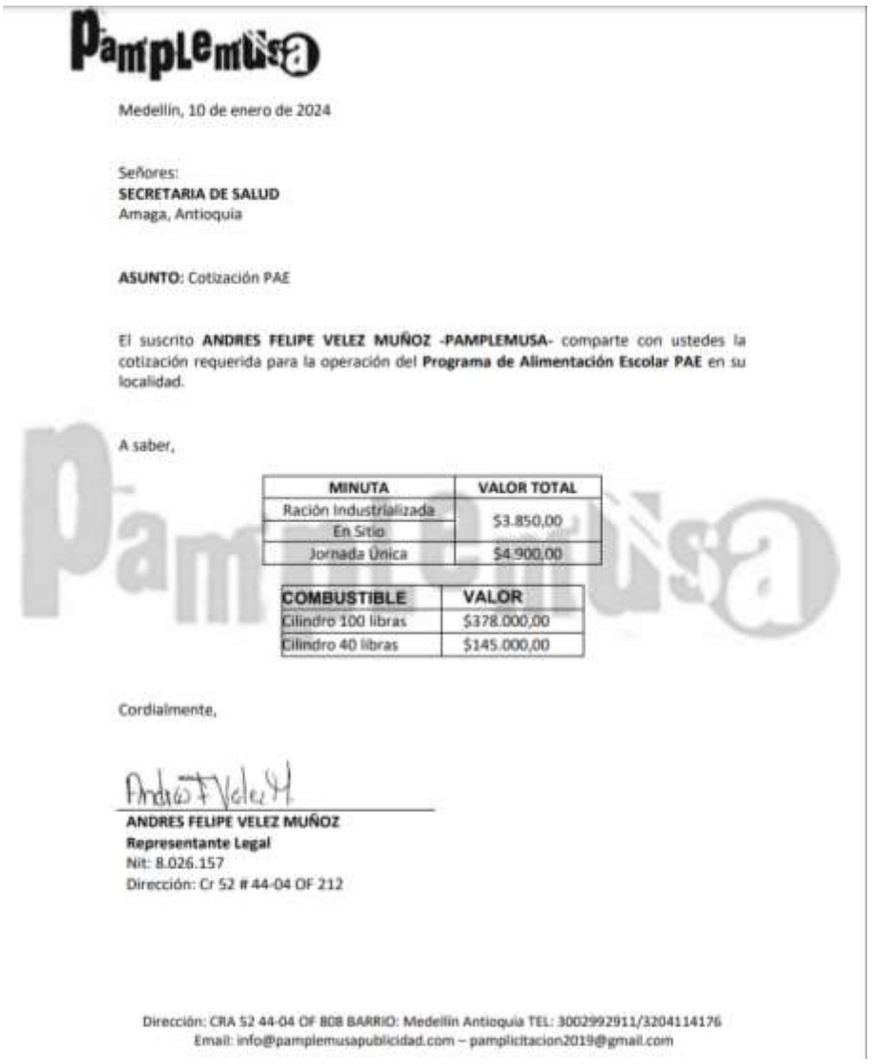
SERGIO CEBALLOS RIVERA en calidad de Representante Legal de **COMERCIALIZADORA AFRU S.A.S.**, remite a ustedes la cotización requerida para el **Programa de Alimentación Escolar PAE** en su municipalidad.

COMBUSTIBLE	VALOR
Cilindro 100 libras	$380.000,00
Cilindro 40 libras	$150.000,00

MINUTA	VALOR TOTAL
Jornada Única	$4.780,00
Ración Industrializada	$3.832,00
Preparada en sitio	$3.780,00

Cordialmente,

SERGIO CEBALLOS RIVERA
Representante Legal
NIT 901.175.946-1
Cel: +57 313 7225690
Email. admonafru@gmail.com



Pamplemusa

Medellín, 10 de enero de 2024

Señores:
SECRETARIA DE SALUD
Amaga, Antioquia

ASUNTO: Cotización PAE

El suscrito **ANDRES FELIPE VELEZ MUÑOZ -PAMPLEMUSA-** comparte con ustedes la cotización requerida para la operación del **Programa de Alimentación Escolar PAE** en su localidad.

A saber,

MINUTA	VALOR TOTAL
Ración Industrializada	$3.850,00
En Sitio	
Jornada Única	$4.900,00

COMBUSTIBLE	VALOR
Cilindro 100 libras	$378.000,00
Cilindro 40 libras	$145.000,00

Cordialmente,

ANDRES FELIPE VELEZ MUÑOZ
Representante Legal
Nit: 8.026.157
Dirección: Cr 52 # 44-04 OF 212

Dirección: CRA 52 44-04 OF 808 BARRIO: Medellín Antioquia TEL: 3002992911/3204114176
Email: info@pamplemusapublicidad.com – pamplicitacion2019@gmail.com

El suministro de los elementos se realizará de acuerdo con las solicitudes del supervisor hasta agotar presupuesto.

6. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SECTOR:

Si hay un sector económico que está sacando la cara por su crecimiento y sus inversiones, en un momento de desaceleración económica e incertidumbre por la reforma tributaria, es el de los restaurantes.

“De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, Dane, de los 22 millones de trabajadores que tiene el país, 1,2 millones están empleados por el subsector de restaurantes, parte de un sector que responde por la generación del 6% de los empleos en el país, que aporta el 4% al PIB nacional (cerca de $32 billones), y que en el caso de Santander, alcanzó el 1,7% en la medición efectuada por el Dane en el 2014.

Y así como pesa el sector en materia de representatividad económica, también pesa la contribución de los negocios en materia fiscal, lo que lo hace una pieza fundamental para el recaudo de impuestos en la próxima reforma tributaria, que el Gobierno planea radicar este mes en el Congreso.
De acuerdo con la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, Dian, el subsector de restaurantes es el mayor aportante del impuesto al consumo, con 5.500 personas jurídicas y 19.500 personas naturales inscritas, que registraron un incremento del 17% en el recaudo de dicho impuesto y del IVA, entre 2014 y 2015.

Según las cuentas del Dane, los activos de las personas naturales del sector alcanzan los $1,9 billones y registran un endeudamiento cercano al 28%; mientras que los activos de las personas jurídicas alcanzan los $4,7 billones, con un nivel de endeudamiento del 63%.

De acuerdo con estas cifras, el activo promedio que debe tener una persona o una empresa para entrar al negocio es de $850 millones. Sin embargo, el margen sobre las ventas es mayor para las personas naturales que para las jurídicas: 13% y 4,5%, respectivamente. La entidad resaltó que hay preocupación por las utilidades de las empresas como personas jurídicas, ya que no están creciendo más allá del 2% interanual". **FUENTE:** www.vanguardia.com/economia/.../375667-restaurantes-del-pais-aportan-4-al-pib

Según artículo presentado por Sergio Clavijo, en el diario la república, "Después de unos difíciles años 2016-2017, la industria de alimentos-bebidas probablemente repuntará a ritmos cercanos a 3% real durante 2018 (vs. -0,3% real un año atrás), siendo uno de los subsectores industriales más dinámicos. Atrás parecen haber quedado las afectaciones climáticas por los fenómenos de El Niño-Niña y los daños por excesivas devaluaciones cambiarias superiores a 20% promedio anual de años anteriores (ver Comentario Económico del Día 21 de noviembre de 2016).

En efecto, según los más recientes datos de la Encuesta Mensual Manufacturera, el sector de alimentos-bebidas viene repuntando a ritmos de 2,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 0,3% real anual un año atrás), superando 2,5% promedio de la industria (ver gráfico adjunto). Allí ha incidido la moderada recuperación del consumo de los hogares (2,8% anual proyectado para 2018 vs. 1,8% en 2017), contrarrestando la desaceleración en la producción agropecuaria (2,7% anual en 2018 vs. 5,6% en 2017), después de las sobre-ofertas del año anterior. Más aún, dichas sobre-ofertas han implicado menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores).

A dichos factores coyunturales, se suman mejoras estructurales en la optimización de la cadena logística del sector, la ampliación-desarrollo del portafolio de productos (principalmente en líneas saludables) y la apertura de nuevos mercados internacionales.



TOMADO DE
Panorama del sector de alimentos y bebidas 2018-2019

https://www.larepublica.co/.../panorama-del-sector-de-alimentos-y-bebidas-2018-201

Cadena de valor

La cadena de valor de la industria alimentaria y de bebidas está establecida por la capacidad que tiene para adoptar procesos de investigación y desarrollo en pro de la innovación de productos, la disponibilidad de productos de primera calidad, la incorporación de ingredientes y metabolitos extraídos de fuentes naturales con bioactividad en el organismo y la alta capacidad de sofisticación del sector.

Esta cadena comienza con el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y postcosecha, seguido la producción intermedia de ingredientes que sirven como base para la posterior creación de los productos terminados como los alimentos procesados. Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final según se expresa en la figura.

Figura 6. Cadena de valor del sector alimentario



Fuente: Construcción propia del equipo consultor.

Es una cadena de cuatro eslabones, que comprende desde el suministro de la materia prima hasta la comercialización del producto terminado, y en la que se tiene en cuenta la perspectiva de generar valor al producto final que llega al mercado y que cuenta con actores de soporte. Cada eslabón se define como:

• **Eslabón de Suministro**: A este eslabón pertenecen todos aquellos actores que apoyan actividades de transformación primaria relacionados con la producción agrícola, cosecha y postcosecha. Dentro de este suministro se encuentra la materia prima de especies que son cultivadas y domesticadas, y de aquellas que son silvestres (tanto de la biodiversidad colombiana como foránea).

• **Eslabón Ingredientes**: En este eslabón pertenecen empresas que se dedican principalmente a la producción y estandarización de ingredientes, es decir, transforman los productos crudos en ingredientes como aceites, harinas, extractos botánicos, colorantes, enzimas, probióticos, entre otros, que serán usados en formulaciones más complejas para diferentes productos en eslabones posteriores.

• **Eslabón producto terminado (alimento procesa**do): En este eslabón se encuentran todas aquellas empresas que realizan alimentos procesados para

diferentes usos funcionales y en diferentes presentaciones que serán utilizados de manera directa por el consumidor final, sin ningún tipo de transformación posterior. Dentro de este eslabón se encuentras empresas que realizan suplementos dietarios, así como todas aquellas que realizan procesamiento de lácteos, cárnicos, panificación, pulpas de frutas, congelados, deshidratados, ente otros. El gran reto se encuentra asociado a la innovación, la calidad y los volúmenes. Dentro de este eslabón se encuentran también las empresas que realizan producción institucional, así como las cadenas de restaurantes.

• **Eslabón Comercialización**: son empresas que ponen el producto a disposición del consumidor final, no necesariamente deben ser productoras de alimentos o ingrediente natural, sin embargo, deben responsabilizarse de cumplir las normas públicas de mercado o privadas de mercado y de sostenibilidad. En esta cadena, la comercialización puede iniciarse después de la postcosecha para pasar al comercio mayorista o destinarse a la industria de transformación, para luego ir al consumidor final, o pasar directamente al consumidor en caso de tratarse de productos frescos.

TOMADO DE
anexo 2 análisis sector alimentos y bebidas - DNP
https://www.dnp.gov.co/.../ANEXO%202_Análisis%20sector%20alimentos%20y%20

Exportaciones e Importaciones

De acuerdo con las cifras obtenidas del DANE y la DIAN, el mercado internacional para los servicios de alimentación es casi inexistente. Esto es debido a que el Servicio de Alimentación es un servicio que se presta personalmente y por esta razón requiere presencia, lo que lo convierte en un “No transable”.

De acuerdo con los datos, en 2017, las exportaciones alcanzaron los $41 mil millones de pesos y representaron menos del 0.08% de la demanda de servicios de alimentación, en tanto que las importaciones fueron de $94 mil millones de pesos y representaron menos del 0.2% de la oferta total del servicio en el país.

Variables de precios

La variable de precios para los servicios de alimentación no solo incluye el costo de los alimentos, sino el impacto de los otros costos relacionados con la preparación del producto, que son los costos del servicio. Estos están representados por el costo del personal, logística de transporte y abastecimiento, la administración del servicio y la ganancia esperada por el proveedor. El valor del negocio depende entonces de la cantidad de personas a atender, la frecuencia de atención, el tipo de alimentos que se van a ofrecer y condiciones de almacenamiento propias de los alimentos. Por esa razón no es posible establecer un precio único para el servicio de alimentación.

Así mismo, Para el desarrollo del programa de alimentación escolar se hace necesario el suministro del Gas Propano, en Colombia, el sector de Gas Licuado del Petróleo (GLP), por tradición uno de los más antiguos en el mercado de combustibles, pero con mayores limitaciones, enmarcadas en deficiencias de control y reglamentación técnica, que fomentaron el ejercicio de prácticas informales e inseguras, ha sido sujeto de prácticas desleales entre sus agentes a lo largo de la cadena de comercialización, y que adicionalmente en comparación con otros sectores energéticos en Colombia ha estado supeditado a continuos cambios regulatorios, operativos, y otros originados en la fluctuación de los parámetros internaciones como el precio del dólar y la caída de los precios del petróleo.

El mismo esquema bajo el cual inició actividades el sector de GLP, ha obligado a los organismos de vigilancia y control que con la expedición de la Ley de Servicios Públicos, Ley 142 de 1994 y con ésta, la definición del marco regulatorio en cabeza de la Comisión de Regulación de energía y Gas - CREG y la consolidación de la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios – SSPD, obligaron al gobierno nacional a definir directrices que promovieran el ordenamiento en las empresas, la consolidación de grupos empresariales equilibrados y con mayor proyección en el mercado de este combustible.

los modelos regulatorios expedidos, motivaron la inversión extranjera no sin antes evidenciar, que tanto los esquemas tarifarios vigentes, las exigencias técnicas y las prácticas del mercado y sus agentes se estaban ajustando paulatinamente a niveles destacados en el ámbito internacional. A pesar de los ajustes implementados, desde la expedición de la Ley de Servicios Públicos 142 de 1994, algunos agentes continúan ejerciendo actividades ilegales, que son en el momento objeto de la definición de medidas y estrategias de control mediante el acompañamiento de Autoridades Locales de los municipios afectados por estas prácticas. Hoy rige para la industria del GLP, sus agentes y actividades asociadas a cada uno un marco regulatorio recientemente expedido, por la CREG en 2011 con subsiguientes modificaciones y ajustes; a lo largo del documento se profundizará en el análisis del impacto que las recientes modificaciones promueven.

Uno de los mercados más golpeados por el alza de precios es el del gas licuado de petróleo (GLP), más conocido como el de los cilindros de gas. Este año ha registrado precios volátiles que han llevado a incrementos de tarifas del productor al distribuidor, que además traslada parte de este valor al usuario final.

Los precios regulados del GLP que vende Ecopetrol, se han incrementado en 110 por ciento y 126 por ciento, en la costa y en el interior del país, señaló en su momento Gasnova, uno de los gremios del sector.

Los precios han aumentado porque ha crecido la demanda de propano y butano en el mundo, los fletes también han incrementado sus valores y además el dólar en Colombia viene al alza. A eso se suma que Ecopetrol va a destinar una parte de su producción para atender requerimientos internos y utilizar el GLP para diluir los crudos pesados que produce en los Llanos y en el futuro sería necesario importar GLP.

1) Variables Macro, Meso y Micro económicas.

Introducción cifras del sector PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) En el primer trimestre de 2020pr, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 1,1% respecto al mismo periodo de 2019pr.

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

*Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,8% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

*Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

*Actividades inmobiliarias crece 2,6 % (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

7. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
SECTOR TERCIARIO O DE SERVICIOS

8. ANALISIS DEL MERCADO

El sector terciario o de servicios engloba las actividades relacionadas con los servicios materiales no productores de bienes, lo que significa que son empresas o entidades que se encargan de ofrecer servicios para satisfacer las necesidades de la población. Gracias al desarrollo de los últimos años a nivel de tecnología ha permitido que empresas dedicadas a este tipo de actividad económica sean de las más desarrolladas y una de las principales fuentes de empleo en nuestra economía. Es un sector que viene diversificándose y ha adquirido nuevas tendencias que han apoyado, integrado y acelerado el desarrollo económico reciente.

Los servicios generales surgen y evolucionan como respuesta a las necesidades de apoyo que tiene toda organización humana, sea esta pública, privada o social en el desarrollo de las actividades que posibilitan el logro de su misión.

Los indicadores financieros se generaron con base en la información extraída del SECOP II de Empresas presentadas en procesos de Objetos Contractuales similares bajo la misma modalidad de Contratación

EMPRESA	Liquidez	Endeudamiento	Razón Cobertura de Intereses	Rentabilidad de Patrimonio	Rentabilidad del Activo
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.	2,37	0,31	2957,00	0,15	0,1
ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5,64	0,39	52,14	0,35	0,21
INCODEPF S.A.S.	1,29	0,27	13,33	0,05	0,03
BUSINESS & SERVICES GROUP SAS	4,09	0,70	2,17	0,15	0,04
ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S	2,75	0,46	1,66	0,05	0,02
PEDRO FLORIAN LES PETITES DELICES SAS	4,92	0,20	36,10	0,32	0,25
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS	3,71	0,28	28,62	0,29	0,20
PUBBLICA S A S	2,17	0,49	4,03	0,24	0,12
INVERSIONES ARCHIVOS Y SERVICIOS SAS	3,59	0,38	7,80	0,28	0,17
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.	2,37	0,31	2957,00	0,15	0,10
GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	3,13	0,37	12,82	0,38	0,24
ERNESTO POVEDA Y COMPAÑIA S.A.S	3,48	0,28	14,82	0,30	0,21
COMMODITIES & FINANCIAL SERVICES - COMFISER S.A.S.	4,26	0,52	1,68	0,23	0,11
INVERSIONES ARCHIVOS Y SERVICIOS SAS	3,59	0,38	7,80	0,28	0,17
ARHO SOLUCIONES S.A.S.	4,23	0,19	0,00	0,25	0,20
BUSINESS & SERVICES GROUP SAS	4,09	0,70	2,17	0,15	0,04
TECNOLOGÍA MODULAR S.A.S.	3,08	0,22	0,00	0,11	0,08
LA RECETTA SOLUCIONES GASTRONOMICAS INTEGRADAS S A S	0,98	0,98	0,00	1,55	0,03
SUPRISA SAS	1,99	0,61	2,29	0,13	0,05
ASCANIO ROPERO LUDYS ESTHER	3,13	0,52	8,09	0,53	0,25
PROMEDIO INDICADORES	**3,24**	**0,43**	**305,48**	**0,30**	**0,13**

Nota: Con base en los Indicadores obtenidos la entidad referencia los Índices de Liquidez y Razón de Cobertura de Intereses, los cuales presentan una curva atípica en los valores y por ende su influencia en el promedio, por lo cual y con el fin de contar con la Pluralidad de Oferentes se redefinen con unos más acordes al comportamiento del mercado estos son:

Índice de Liquidez.

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo

El nivel de liquidez debe ser Igual o Mayor a **dos (2).**

Determina cual es la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de Liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo

9.2.2 Índice de Endeudamiento

Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir sus pasivos.

Refleja el grado de endeudamiento que corresponde a la participación de los acreedores en los activos del proponente.

Mientras, más alto sea este índice mayor es el endeudamiento financiero.

El oferente deberá presentar un nivel de endeudamiento igual o inferior al **55% (cincuenta y cinco por ciento 0.55)**

9.2.3 Razón de Cobertura de Intereses

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior **0,00 (Cero Punto Cero)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDETERMINADO.

9.2.4 Capacidad Organizacional

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna;

Los indicadores de Capacidad Organizacional contenidos en el Decreto 1082 de 2015 y que en consecuencia deben estar contenidos en el RUP son:

Rentabilidad Sobre el Patrimonio: Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor capacidad organizacional del proponente.

El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior a **0,10 (Cero Punto diez)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDETERMINADO.

Rentabilidad Sobre Activos: Determina la rentabilidad de los Activos del Proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor capacidad organizacional del proponente.

Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre el patrimonio

La Capacidad Organizacional Mínima - Rentabilidad Sobre El Activo para el presente proceso debe ser igual o superior al **0,10 (Cero Punto diez)**

Si el proponente presenta una capacidad de organización (Co) menor al exigido en

el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

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 asociativ, los
documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes.
Para obtener los indicadores de Liquidez, Endeudamiento y Capacidad Organizacional, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.
El SENA si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar l os datos reportados en los estados financieros requeridos.
Nota 1: Para la determinación de los indicadores financieros en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para su cálculo, de cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.
Nota 2: Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:
(i) Balance general
(ii) Estado de resultados
Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

9. ANÁLISIS HISTÓRICO EN EL MUNICIPIO

EL Municipio de Amagá y otras entidades estatales han contratado objetos similares, en años anteriores, mediante procesos de Selección Abreviada Subasta Inversa, como se evidencia en el siguiente cuadro:

OBJETO DEL CONTRATO	VALOR DE CONTRATO	CONTRATANTE
"BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCIÓN 29452 DE 29 DE DICIEMBRE DE 2017 Y SUS MODIFICACIONES, CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2021, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ"	$1.005.724.980	BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VENTAQUEMADA
ARTICULAR ACCIONES PARA IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL	$797.100.000	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE EL RETIRO

MUNICIPIO DE EL RETIRO		
SUMINISTRO, ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE; DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TUNJA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS VIGENTES EMITIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER P_05.122	$ 10.245.562.726	MUNICIPIO DE TUNJA

Se expide en el mes de enero de 2024.

MARÍA SALOMÉ ROJAS QUINTERO
Secretario de Educación, Cultura, Deporte y Turismo
Municipio de Amagá – Antioquia

Proyectó y Revisó	**NOMBRE**	**FIRMA**	**FECHA**
	María Salomé Rojas Quintero Secretaria de educación, deporte, cultura y turismo	Salomé Rojas Q.	22/01/2024
Aprobó	Gabriel Jaime Uribe Botero Jefe Oficina Asesora Jurídica		
Los arriba firmantes declaran que han revisado el documento y se encuentra ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo el principio de responsabilidad se presenta para firma.			