FORMATO

FORMATO PROPUESTA TECNICO - ECONOMICA

Dosquebradas 14, de enero de 2025

Señores
SECRETARIA DE EDUCACIÓN.
MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS
Av. Simón Bolívar No. 36-44 Centro Administrativo Municipal - CAM
RISARALDA.
Ref.: Proceso No. LP-091-2024

En atención al Proceso de Licitación Publica No. LP-091-2024, nos permitimos presentar oferta técnico - económica, de conformidad a lo establecido en los estudios previos, pliego de condiciones y sus anexos.

Por tal razón solo deben diligenciar el precio unitario solicitado incluidos todos los impuestos y mano de obra respectivos y demás costos asociados.

ITEM	TIPO DE RACIÓN A OPERAR	DESCRIPCIÓN	UND MEDIDA	Cantidad	PRECIO UNITARIO OFERTA
1	**Grupo Preescolar y Jardín**	Sopa: 200 cc Proteico: 50 gr Cereal: 55 gr Energetico: 40 gr Ensalada 50 gr Jugo: 200 cc	**UND**	**1**	**$6.679,82**
2	**1 a 5**	Sopa: 200 cc Proteico: 50 gr Cereal: 70 gr Energetico: 50 gr Ensalada 65 gr Jugo: 200 cc	**UND**	**1**	**$7.508,91**
3	**6 a 11**	Sopa: 200 cc Proteico: 50 gr Huevo: 100 gr Cereal: 130 gr Energetico: 70 gr Ensalada 70 gr Jugo: 200 cc	**UND**	**1**	**$8.255,77**

NOTA: La cantidad de raciones aproximadas por día - entregado y servido será de (4.955) UNDS, esta cantidad puede variar de acuerdo al comportamiento y programación de la matrícula en el transcurso de la vigencia, en las instituciones educativas focalizadas. **NOTA:** El precio unitario no podrá superar el precio unitario techo, establecido en el costeo realizado por la entidad.

1. CICLO DE MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIOS

Los productos que se pretenden entregar a través de la presente modalidad cumplen con el ciclo de menú establecida por ETC de Dosquebradas, que se encuentra en el documento denominado **ANEXO - CICLO DE MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIOS**. el cual se anexa y forma parte integral del presente estudio previo.

CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA NIVEL PREESCOLAR

PLANEACION CICLO DE MENUS					
RACIÓN INDUSTRIALIZADA NIVEL PRESCOLAR					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO				MUNICPIO	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	LECHE ACHOCOLATADA 200
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE BANANO 40 GR	PAN COCO 40 GR	GALLETA MANTECADA 40 GR	TORTA DE AREQUIPE 40 GR	PAN AGRIDULCE 40 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		BOCADILLO 20 GR			BARRA DE CEREAL 20 GR
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UHT 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT CON BOCADILLO 40 GR	GALLETA PUNTO 40 GR	TORTA DE NARANJA 40 GR	PAN AZUCARADO 40 GR	MANTECADA 40 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA 20 GR			MANI 20 GR
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ACHOCOLATADA 200	LECHE ENTERA 200 CM3
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE CHOCOLATE 40 GR	PAN QUESO 40 GR	GALLETA COCO 40 GR	PAN ALIÑADO 40 GR	CUCA NEGRA 40 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		BOCADILLO 20 GR			BARRA DE CEREAL 20 GR
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE 40 GR	PAN AGRIDULCE 40 GR	PASTEL CON DULCE DE	TORTA DE VAINILLA 40 GR	PAN AZUCARADO 40 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA 20 GR			MANI 20 GR
Nota: Anexos minuta patrón ración industrializada: Frutas: Frescas y Enteras. No se permite entregar dos veces la misma fruta a una institucion educativa a la semana. Entregar en tdo el ciclo de menu 2 veces manzana y 1 vez uva.					

CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA NIVEL 1 A 11

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
RACIÓN INDUSTRIALIZADA NIVEL 1 a 11					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO				MUNICPIO	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	LECHE ACHOCOLATADA 200
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE BANANO 70 GR	PAN COCO 70 GR	GALLETA MANTECADA 70 GR	TORTA DE AREQUIPE 70 GR	PAN AGRIDULCE 70 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		BOCADILLO 20 GR			BARRA DE CEREAL 20 GR
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UHT 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT CON BOCADILLO 70 GR	GALLETA PUNTO 70 GR	TORTA DE NARANJA 70 GR	PAN AZUCARADO 70 GR	MANTECADA 70 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA 20 GR			MANI 20 GR
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ACHOCOLATADA 200	LECHE ENTERA 200 CM3
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE CHOCOLATE 70 GR	PAN QUESO 70 GR	GALLETA COCO 70 GR	PAN ALIÑADO 70 GR	CUCA NEGRA 70 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		BOCADILLO 20 GR			BARRA DE CEREAL 20 GR
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA 200 CM3	AVENA UHT 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3	LECHE SABORIZADA 200 CM3	LECHE ENTERA 200 CM3
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE 70 GR	PAN AGRIDULCE 70 GR	PASTEL CON DULCE DE GUAYABA 70 GR	TORTA DE VAINILLA 70 GR	PAN AZUCARADO 70 GR
FRUTA	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR		FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	FRUTA DE COSECHA 100-120 GR	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA 20 GR			MANI 20 GR

Nota: Anexos minuta patrón ración industrializada: Frutas: Frescas y Enteras. No se permite entregar dos veces la misma fruta a una institucion educativa a la semana. Entregar en tdo el ciclo de menu 2 veces manzana y 1 vez uva.

2. LISTA DE INTERCAMBIOS.

FORMATO LISTA DE INTERCAMBIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	2 GRUPOS ETAREOS		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	RISARALDA		MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	PREESCOLAR	1 A 11	MEDIDA CASERA
BEBIDAS	LECHE LARGA VIDA	200 cc	200 cc	1 vaso
	LECHE ENTERA	200 cc	200 cc	1 vaso
	MALTEADA	200 cc	200 cc	1 vaso
	AVENA	200 cc	200 cc	1 vaso
	LECHE SABORIZADA	200 cc	200 cc	1 vaso
ACOMPAÑANTES	CUCA NEGRA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA COCO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA MANI	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA MANTECADA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA NARANJA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA LIMON	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA CHIPS CHOCOLATE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA DE VAINILLA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	GALLETA PUNTO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	MANTECADA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN BOCADILLO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN MOÑO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN COCO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN CALENTANO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN QUESO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN CUADRADO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN DULCE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN MOJICON	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN REDONDO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN LARGO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PAN QUESO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PONQUE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	TORTA DE CHOCOLATE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	PRODUCTOS HOJALDRADOS	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	TORTA DE AREQUIPE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	TORTA DE VAINILLA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
	TORTA DE QUESO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
FRUTAS	MANDARINA	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	GRANADILLA	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	BANANO	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	UVAS	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	GUAYABA	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	MANZANA	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	CIRUELA	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	PERA	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
	MANGO	100 gr	120 gr	1 unidad mediana
DULCES	BOCADILLO	20 gr	20 gr	1 unidad mediana
	PANELITA	20 gr	20 gr	1 unidad mediana
	MANI CON O SIN ACOMPAÑANTES	20 gr	20 gr	1 unidad mediana
	BARRA DE CEREAL	20 gr	20 gr	1 unidad mediana
	GELATINA DE PATA	20 gr	20 gr	1 unidad mediana
	AREQUIPE	20 gr	20 gr	1 unidad mediana

3. PERSONAL MÍNIMO PARA LA OPERACIÓN:

CARGO	PERFIL MINIMO REQUERIDO	No. DE PERSONAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES A REALIZAR	TIEMPO DE PERMANENCIA
Coordinador Operación General	Idoneidad: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administrador de Empresas. Experiencia general: Mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión desde la emisión de su tarjeta profesional Experiencia específica: Dentro del periodo de la general, por término mínimo de un (01) año en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	1	Planeación, dirección y control de las acciones necesarias desde la competencia del operador para el cumplimiento del contrato, en los aspectos técnicos y administrativos del Programa, en el marco de la Resolución 0335 de 0335 de 2021 y sus anexos Técnicos – Administrativos.	100%
Ingeniero de Alimentos	**Idoneidad:** Profesionales en ingeniería de alimentos. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el	1	Realizar el seguimiento de los procesos en la cadena de almacenamiento y distribución de los productos suministrados, durante la ejecución de actividades en el	50%

	ejercicio de la profesión. Experiencia específica mínima de un (01) año en programas de alimentación escolar o proyectos de alimentación para primera infancia.		proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	
Apoyo Administrativo	**Idoneidad:** Técnicos, y/o estudiantes universitarios afines al área administrativa o alimentos. Experiencia específica, mínima de un (01) año en actividades de apoyo administrativo para la logística de bodegaje, supervisión y entrega de programas de alimentación escolar.	**1**	Enlaces de comunicación a nivel municipal en lugar de almacenamiento, distribución y sedes educativas, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	100%
Contador	**Idoneidad:** Profesional en contaduría. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión.	**1**	Efectuar la revisión de libros contables, pago de seguridad social, impuestos, elaboración de nómina y demás acciones que se desprendan de su profesión.	50%

Jefe de logística	**Idoneidad:** Tecnólogo en alimentos, procesamiento de alimentos o tecnólogo industrial. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión desde la emisión de su tarjeta profesional.	**1**	Encargado de la Planeación, dirección y control de las acciones necesarias desde el rol de líder logístico, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	100%
Manipuladora de alimentos planta	**Idoneidad:** Certificado en manipulación de alimentos. **Experiencia:** Mínimo seis (6) meses en programas de alimentación escolar y/o de primera infancia.	**5**	TALENTO HUMANO base para etapa de alistamiento para servicio de suministro en modalidad industrializada.	100%
Manipuladoras Instituciones Educativas	**Idoneidad:** Certificado en manipulación de alimentos vigente.	**46**	**TALENTO HUMANO**. base para las etapas de selección, alistamiento, entrega, limpieza y desinfección para el servicio de suministro en modalidad industrializada.	De acuerdo al **ANEXO NO. 13 - Horas Manipuladoras IE Dosquebradas**

4. INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:

6.1 SITIOS DE BODEGAJE Y ACOPIO

SITIO DE BODEGA Y ALMACENAMIENTO: Garantizar durante la ejecución del contrato sitio de bodega de almacenamiento y distribución de alimentos, la cual deberá reunir las especificaciones técnicas mínimas señaladas en los anexos del eje de calidad e inocuidad de la Resoluciones No. 0335 de 2021 y la Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” y las demás normas sanitarias vigentes durante el plazo de ejecución del contrato.

El cumplimiento del requisito se determina por los siguientes aspectos, de los cuales se deberá allegar la documentación correspondiente junto a la oferta:

6.2. REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL SITIO:

a. La bodega o sitio de almacenamiento debe estar ubicada en el Área Metropolitana Centro Occidente (Municipios de Pereira o Dosquebradas).
b. El área mínima del sitio deberá ser igual o superior a 500 metros cuadrados.
c. Contar con cuarto de refrigeración, con capacidad de almacenamiento.
d. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE con fecha de expedición no superior a SESENTA (60) días antes de la fecha de entrega de la oferta, el cual debe permanecer vigente durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

5. EQUIPOS MÍNIMOS:

f. Relación de equipos y utensilios destinados en el sitio para la operación del PAE, acreditando como mínimo un (01) montacargas con capacidad mínima de 500 kg y/o estibador mecánico con capacidad superior a 500k, cinco (05) carretillas transportadoras, quinientas (500) canastillas de material lavable y doscientas (200) estibas plásticas o metálicas.

6. HORARIOS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS:

Garantizar la entrega en los horarios de consumo los cuales deben ser los establecidos por la Entidad Territorial, teniendo en cuenta la dinámica de las instituciones educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; no obstante, en caso que la institución educativa requiere cambio de horario diferente al establecido por la entidad territorial, deberá notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes procedimientos, incluidas las verificaciones que se realizan a través de la supervisión del contrato.

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimenticios:

Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.

7. **El operador debe dar cumplimiento a los anexos técnicos contemplados en la Resolución 0335 de 2021 de la UAPA frente a la modalidad a implementar**

NOTA 1: No se aceptan ofertas alternativas, ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las fichas técnicas. Contrariar la anterior disposición, será causal de rechazo de la propuesta.

Nota 2. al momento de ofertar el precio unitario se deberá tener en cuenta el precio unitario techo establecido por la entidad en su estudio previo y estudio de costos

La presente oferta tiene validez por el término de (90) días.

NOMBRE DEL PROPONENTE: FUNDACIÓN SIRVIENDO PAZ
NIT o C.C.: 901092480-4
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DAHIANNA CAROLINA GOMEZ BETANCOURTH
C.C.:1.088.317.933
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

