PRESUPUESTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CUPOS PARA POBLACIÓN PRIORIZADA

POBLACIÓN PRIORIZADA	ÁREA URBANA Cantidad de raciones	SEMANAL	MENSUAL	TOTAL, MENSUAL
ADULTOS MAYORES – RACIÓN DESAYUNOS	110	1	4	440
ADULTOS MAYORES – RACIÓN ALMUERZOS	140	5	20	2.800
POBLACION VULNERABLE	255	5	20	5.100
TOTAL				8.340

La ejecución del objeto contractual incluye también los siguientes conceptos:

- **Promoción de la economía local. Los subcontratistas deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 248 DE 2021 en especial del artículo 2.20.1.1.3:**

ARTÍCULO 2.20.1.1.3. Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas 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 treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

- **Entrega de bienes:** Adquisición, transporte y entrega de raciones alimentarios, suplementos nutricionales y materiales educativos para la población beneficiaria.
- **Organización de eventos y actividades:** Planeación y realización de jornadas de entrega de alimentos, capacitaciones en educación nutricional, talleres comunitarios y ferias de promoción alimentaria.
- **Coordinación logística:** Diseño y ejecución de rutas de distribución, programación de entregas periódicas, control de inventarios, y comunicación con líderes comunitarios para garantizar la cobertura efectiva.
- **Desarrollo de servicios complementarios:** Asistencia técnica en educación alimentaria, acompañamiento nutricional a madres gestantes, niños menores de cinco años y adultos mayores en riesgo nutricional.

- **Seguimiento y reporte:** Elaboración de informes de ejecución, actas de entrega, listas de asistencia, evidencias fotográficas, y monitoreo de resultados frente a los objetivos planteados.

Ciclo de Menú

CICLO DE MENÚ SEMANA 1					
ALMUERZO Medida	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
Sopa o crema 240 cc	Sopa de lentejas	Crema Mazorca	Sopa de frijoles	Sopa de verduras	Sopa de tortilla
Arroz 120 grs	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz Blanco	Arroz amarillo	Arroz con cilantro
Energético 100 grs	Maduro al horno	Pasta	Tajada de Plátano maduro	Papa al perejil	Arepa
Carne 125 grs cocido	Carne de res desmechada	carne molida	Res Molida Guisada	Rollo de carne	Gulasch
Ensalada 70 grs	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, piña y tomate	Lechuga y tomate	Lechuga, tomate y zanahoria	Habichuela, zanahoria y cebolla salteada
Bebida 200 cc	Jugo natural	Avena	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural

CICLO DE MENÚ SEMANA 2					
ALMUERZO Medida	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
Sopa o crema 240 cc	Crema auyama	Sopa Macarrones	Sopa de Garbanzos	Sopa alverja	Crema de verduras
Arroz 120 grs	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz amarillo	Arroz blanco mixto
Energético 100 grs	Tortas maduro	Pasta	Maduro asado / queso	Pure de papa	Papa cocinada criolla
Carne 125 grs cocido	Carne de res desmechada	Torta de Carne	Cañón de Cerdo	Rollo de carne	Pollo desmechado, cerdo, res
Ensalada 70 grs	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, piña y tomate	Lechuga y tomate	Ensalada mixta	Lechuga, fresa y piña
Bebida 200 cc	Jugo natural	Avena	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural

CICLO DE MENÚ SEMANA 3					
ALMUERZO Medida	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
Sopa o crema 240 cc	Sopa de frijoles	Sopa Pasta	Sopa de Verduras	Sopa de Lentejas	Sopa de patacón
Arroz 120 grs	Arroz blanco	Arroz con pollo	Arroz blanco	Arroz amarillo	Arroz blanco
Energético 100 grs	Arepa	Papa cocinada	Maduro asado / queso	Plátano maduro	Papa y yuca sudadas
Carne 125 grs cocido	Carne molida y huevo	Pollo	Cañón de Cerdo	Rollo de carne	Res sudada
Ensalada 70 grs	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, piña y tomate	Lechuga y tomate	Ensalada mixta	Habichuela, zanahoria y cebolla salteada
Bebida 200 cc	Mazamorra	Avena	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural

CICLO DE MENÚ DESAYUNOS
MARTES
Desayuno constituido por: 200 grs de principio (opción frijol, lenteja, alverja o garbanzo), 50 grs de arepa, 120 grs de proteína (opción carnes de res o carne de cerdo o pollo), 150 grs de fruta, 250 cc de bebida a base de café o cacao.

Los subcontratistas deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 248 DE 2021 en especial del artículo 2.20.1.1.3:

ARTÍCULO 2.20.1.1.3. Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas 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 treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Es importante destacar que las actividades de logística deben ser ejecutadas bajo los siguientes lineamientos:

a. Entrega de la Ración Preparada, de forma diaria, cumpliendo con las condiciones de cantidad, calidad e higiene de los alimentos.

b. La entrega de la ración preparada se ceñirá al Ciclo de Menús programados por la Secretaría de Salud y Desarrollo Social, para la población vulnerable y adultos mayores del municipio, la cual contiene los valores nutricionales y calóricos necesarios para la población beneficiaria, con la posibilidad de que estos menús cambien de acuerdo a las consideraciones de la Secretaría de Salud y Desarrollo Social.

c. Entrega de alimentación a la población objeto, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos y directrices municipales.

d. Garantizar la logística total de cuatro (4) puntos de servicios para entrega de alimentos.

e. El lugar donde se procesen los alimentos debe contar con el concepto favorable de la Gobernación de Antioquia para la preparación de alimentos.

f. Los puntos de preparación de la ración alimenticia deberán contar con la disponibilidad de:

- Sillas
- Mesas
- Carpas
- Sonido
- Greca Percoladora 100 tazas

Ítem	Cantidad	Descripción	Características técnicas	Imagen
1	400	Silla plástica rígidas sin brazos color blanco	**Medidas (cm):** 43 ancho, 52 largo, 89 alto **Material:** Polipropileno (Plástico) **Resistencia:** 130 kg Protección UV para proteger de luz y agua Aptas para interiores y exteriores **Garantía de 12 meses por defectos de fábrica*** Resisten tráfico pesado para restaurantes y bares.	

2	15	Mesa plegable banquetera color blanco	**Medidas (cm):** 72 ancho, 180 largo, 73 alto **Material:** Polipropileno (Plástico) y patas metálicas **Garantía de 12 meses por defectos de fábrica*** Resisten tráfico pesado para restaurantes, hoteles y bares.	 
3	8	Carpa color blanco	Carpa **Estructura:** 4 Columnas/parales fabricados en tubería de acero al carbón de 1-1/2 pulgada calibre 18. 4 Cerchas perimetrales fabricadas en tubería de 1 pulgada calibre 20 y calibre 18. 4 Bajantes y araña fabricadas en tubería de 1 pulgada calibre 18. 4 Platinas de soporte inferior de 12cm x 12cm en acero de 3/16 pulgadas. Soldadura eléctrica de alta resistencia. La estructura lleva tornillos internos para sujeción de la lona de la carpa. **Lona:** Cubierta o lona en lona de 350 micras marca Plastextil. Lona 100% impermeable. Lona resistente a los rayos UV, resistente a la intemperie, antihongos y antibacterial. La carpa lleva correas de sujeción a la estructura. Lona electrosellada con selladora o vulcanizadora de alta frecuencia.	

			Refuerzos en las esquinas con lona doble con el fin de proteger la lona en sitios de tensión. Durabilidad de la lona entre 4 a 6 años. Posibilidad de fabricar la lona en lona industrial de 500 micras ultra resistente. **Pintura:** La cubierta o lona es una lona plástica de PVC 100% impermeable. Pintura premium anticorrosiva color blanco. Excelente resistencia a la corrosión.	
4	4	Cabina de sonido	CABINA ACTIVA DE 2 VIAS, PARLANTE DE 12", 400 W RMS, ACABADO EB FIBRA / INCLUYE BLUETOOTH, LECTOR DE MEMORIAS Altavoz de plástico activo de gama completa de 12" (reproductor de MP3 incorporado) Altavoces de plástico portátiles e instalados utilizados en aplicaciones, incluyendo refuerzo de sonido en frente de la casa y aplicaciones plegables en casas de culto, eventos, clubes, salas de ensayo, etc. **Características:** • Cabina activa de dos vías. • Woofer de 12” • Driver de 1.7”. • 400W RMS Bi-amplificado (100W+300W) • Amplificador clase H + clase AB • Respuesta en frecuencia 50hz-18khz (±3 dB). • SPL Max 124dB. • 1 entrada XLR y módulo USB/SD/Bluetooth. • 1 salida XLR. • Ecualizador 2 bandas • Led indicador de clip, selector de line/mic. • Material de construcción ABS. • Incluye cable de poder, manual, bases para poner como monitor de piso. • 110V/220V.	 

			• Dimensiones producto 41,5 x 39,1 x 60,0 cm. • Peso 23 kg.	
5	2	Greca Percoladora 100 tazas	Greca percoladora comercial, capacidad 100 tazas, construida 95% en acero inoxidable, llave de chupaazas y perilla de la tapa en baquelita color negro, nivel de agua externo, portafiltro y árbol interior para filtrado de café en acero inoxidable, automática, 2 indicadores con luz, potencia eléctrica: 1650 watios x 110 voltios dimensiones: ancho;35cm fondo: 35 cm altura:47cm disponible	 

Lo anterior debe ser suficientes para la atención de los beneficiarios de los almuerzos comunitarios, garantizando la entrega oportuna y calidad de los alimentos, los cuales una vez terminado el proyecto deberán ser entregados a la Secretaría de Salud y Desarrollo Social del Municipio de Puerto Berrío.

g. Promover la economía local, priorizando la compra de alimentos producidos localmente o por las organizaciones de base comunitaria y/o asociación juvenil; que estén legamente constituidas como organizaciones de segundo orden u organizaciones de base.

h. Contar con bodega que cumpla con los lineamientos normativos y con la capacidad para el almacenamiento de los productos, alimentos, frutas, verduras, carnes, víveres y abarrotes usados en la preparación del almuerzo comunitario, garantizando la cadena de frio, y adecuada conservación de los mismos.

i. En el sitio de preparación del almuerzo comunitario, deberá contar con las condiciones necesarias que cumplan con la adecuada conservación de los alimentos, frutas, verduras, carnes, víveres y abarrotes, garantizando en todo momento la calidad e idoneidad de los mismos.

j. Garantizar la cadena de frio y adecuado transporte de alimentos desde la bodega hasta los sitios de preparación de alimentos en sitio y calientes.

k. La entrega de alimentos a la población vulnerable y adultos mayores deberá hacerse de manera simultánea en los cuatro (04) barrios objeto de beneficiarios del municipio de Puerto Berrio, el horario de dicha entrega es de las 12:00 horas hasta las 14:00 horas.

l. Las cantidades de entrega podrán variar de conformidad a la demanda

m. Contratar el personar para manipular y preparar los alimentos.

Las actividades a ejecutar o desarrollar son principalmente:

CUPOS PARA POBLACIÓN PRIORIZADA

- ADULTOS MAYORES – RACIÓN DESAYUNOS
- ADULTOS MAYORES – RACIÓN ALMUERZOS
- POBLACION VULNERABLE

Se asignarán a la población de conformidad con la procedencia o denominación de los recursos.

La ejecución del objeto contractual incluye también los siguientes conceptos:

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO EN MESES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Silla plástica rígidas sin brazos color blanco		400		60.000	24.000.000
Mesa plegable banquetera color blanco		15		360.000	5.400.000
Carpa color blanco		8		3.000.000	24.000.000
Cabina de sonido		4		2.000.000	8.000.000
Greca Percoladora 100 tazas		2		1.200.000	2.400.000
Desayunos y almuerzos		8340	4	22.500	750.600.000
TOTAL					814.400.000

- **Promoción de la economía local.**

  - **Entrega de bienes:** Adquisición, transporte y entrega de raciones alimentarios, suplementos nutricionales y materiales educativos para la población beneficiaria.

- **Organización de eventos y actividades:** Planeación y realización de jornadas de entrega de alimentos, capacitaciones en educación nutricional, talleres comunitarios y ferias de promoción alimentaria.
- **Coordinación logística:** Diseño y ejecución de rutas de distribución, programación de entregas periódicas, control de inventarios, y comunicación con líderes comunitarios para garantizar la cobertura efectiva.
- **Desarrollo de servicios complementarios:** Asistencia técnica en educación alimentaria, acompañamiento nutricional a madres gestantes, niños menores de cinco años y adultos mayores en riesgo nutricional.
- **Seguimiento y reporte:** Elaboración de informes de ejecución, actas de entrega, listas de asistencia, evidencias fotográficas, y monitoreo de resultados frente a los objetivos planteados.
- **Contratar el personal para manipular y preparar los alimentos.**