MUNICIPIO DE AMAGÁ, ANTIOQUIA

PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA

SASI-009-2026

OBJETO: "INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ - ANTIOQUIA, NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026-2".

TÍTULO I

INTRODUCCIÓN

VEEDURIAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en la Ley, se convoca a las Veedurías Ciudadanas para que desarrollen su actividad durante la etapa precontractual, contractual y post-contractual en el presente proceso de selección.

PUBLICACIÓN Y CONSULTAS

Toda la información que se produzca dentro del proceso de selección, estará disponible en el Portal Único de Contratación www.contratos.gov.co.

PROGRAMA PRESIDENCIAL "LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN"

En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial "Lucha contra la Corrupción" a través de los números telefónicos: (1) 560 10 95, (1) 565 76 49, (1) 562 41 28; vía fax al número telefónico:(1) 565 86 71; la línea transparente del programa, a los números telefónicos: 01 8000 913 040 o (1) 560 75 56; en el correo electrónico: webmaster@anticorrupción.gov.co; al sitio de denuncias del programa, en el Portal de Internet: www.anticorrupción.gov.co; correspondencia o personalmente, en la dirección Carrera 8 No 7–27, Bogotá, D.C.

En todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones del presente Proyecto de Pliego de Condiciones y del contrato que forma parte del mismo, el proponente obrará con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las leyes consagran.

En el caso de que la Alcaldía de Amagá comprobare hechos constitutivos de corrupción por parte de un proponente durante el proceso de selección, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiere lugar, podrá rechazar la respectiva propuesta.

Si los hechos constitutivos de corrupción tuvieren lugar dentro del plazo de ejecución del contrato, tales circunstancias podrán dar lugar a la declaratoria de caducidad, de conformidad con las reglas previstas para el efecto en la Ley y en el respectivo contrato.

INFORMACIÓN Y PRINCIPIOS GENERALES

RECOMENDACIONES GENERALES

El proponente deberá tener en cuenta los siguientes aspectos, antes de aportar la información requerida en el presente pliego de condiciones:

a) Leer cuidadosamente el presente pliego de condiciones y sus adendas antes de elaborar la propuesta.

b) Estos pliegos de condiciones contienen los parámetros, directrices e información que son de obligatorio cumplimiento por parte de los proponentes que participen en este proceso de selección.

c) Queda entendido que con la presentación de la propuesta se acogen y aceptan todas las condiciones estipuladas en el presente pliego, en los formularios y en la ley.

d) La propuesta debe ser presentada en el orden exigido en el pliego de condiciones para facilitar su estudio, con índice y foliada.

e) La presentación de la propuesta, constituye evidencia de que se estudió el pliego de condiciones, los formularios y demás documentos; que se recibieron las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y se acepta que, el mismo, es completo, compatible y adecuado para identificar los bienes o servicios que se contratarán.

f) La presentación de la propuesta indica igualmente que el proponente está enterado a satisfacción en cuanto al alcance del objeto a contratar y que ha tenido en cuenta todo lo anterior, para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.

g) El proponente se compromete con la entidad contratante a manejar la información suministrada en estos pliegos de condiciones con la debida seriedad y seguridad.

h) De conformidad con las políticas de la entidad, el contratista seleccionado deberá suministrar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y en su decreto reglamentario.

i) Para la selección del Contratista se aplicarán los principios de economía, transparencia y responsabilidad, contenidos en la Ley 80 de 1993, y los postulados que rigen la función pública.

DILIGENCIA DEBIDA E INFORMACIÓN SOBRE EL CONTRATO

Será responsabilidad del proponente conocer todas y cada una de las implicaciones para un ofrecimiento del objeto del presente proceso de selección, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta, sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio.

La exactitud, confiabilidad o integridad de la información que tenga a bien consultar el proponente, se encuentra bajo su propia responsabilidad, e igualmente la interpretación que haga de la información que obtenga a partir de las aclaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia, visita o reunión.

EL MUNICIPIO DE AMAGÁ, no entregará para los fines de presentación y preparación de propuestas para el presente proceso, material, documentación o manuales adicionales de ninguna naturaleza asociados a las descripciones y especificaciones técnicas de los elementos que se van a adquirir. En consecuencia,

es responsabilidad del proponente, asumir los deberes de garantía asociados con el objeto del contrato que se solicita a través del presente proceso de selección, conocer plenamente las condiciones técnicas de los bienes que se van a suministrar, sin perjuicio de la facultad que asiste a los interesados de solicitar por escrito información puntual que les permita precisar los aspectos que puedan incidir en la formulación de su propuesta.

1. INFORMACIÓN GENERAL PARA LOS PROPONENTES.

1.1. RECOMENDACIONES INICIALES:

 Verifique, que no esté incurso en alguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar.
 Cerciórese que cumple las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.
 Proceda a reunir toda la información y documentación exigida y verifique la vigencia de aquella que la requiera.
 Siga las instrucciones que se imparten en este Pliego de Condiciones para la elaboración de su propuesta.
 Revise la póliza de seriedad de su propuesta y verifique que:
 Sea otorgada a favor de **El Municipio de Amagá** con **NIT No. 890.981.732-0**.
 Que sea una póliza a favor de entidades estatales.
 Como tomador, figure nombre o razón social completa y su cédula de ciudadanía o NIT.
 El valor asegurado corresponda al fijado en este documento.
 El Objeto y el número de la misma, coincida con el de la propuesta que presente.
 Esté suscrita por el TOMADOR- AFIANZADO.
 Identifique su propuesta en la forma indicada en este documento.
 Tenga presente la fecha y hora prevista para el cierre del presente proceso.

EN NINGÚN CASO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FUERA DEL TIEMPO PREVISTO:

- Toda consulta deberá formularse a través de la Plataforma SECOP II; no se atenderán consultas personales ni telefónicas. Ningún convenio verbal con personal de la Alcaldía de Amagá antes o después de la firma del contrato, podrá afectar o modificar ninguno de los términos y obligaciones aquí estipuladas.
- Los proponentes, por la sola presentación de su propuesta, autorizan a la Entidad para verificar toda la información que en ella suministren.
- Cuando se presente inexactitud en la información suministrada por el proponente o en la de uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal, El Municipio de AMAGÁ podrá rechazar la propuesta y de ser vislumbrada como un posible punible dar aviso las autoridades competentes; esto operará única y exclusivamente si la inexactitud incide en la calificación o permite cumplir un factor excluyente.
- Toda comunicación enviada a través de la Plataforma SECOP II
- Asegúrese de no estar reportado en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.
- Verifique previamente que se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales.

2. OBJETO.

“INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE AMAGÁ - ANTIOQUIA, NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN, PARA LA VIGENCIA 2026-2".

2.1. CLASIFICACION CODIGO UNSPSC:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer
	Harina (Genérica)	50191500	Harina
Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados
Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas

	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza
	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

2.2. FICHA TECNICA:

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 LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA MINUTA PARA PREPARAR EN SITIO – MPS.	UNIDAD	67500	3,549	239,557,500
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.				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	EL PROVEEDOR DEBE DE GARANTIZAR RECONOCIMIENTO ECONÓMICO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, EL PAGO DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO. ESTA DEBE SER RECONOCIDA EN LOS TÉRMINOS DE LEY	CANTIDAD	41	N/A	84,131,590
ASEO	CADA KIT DEBE CONTENER: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% POR 3.8 LITROS, VINAGRE POR 3 LITROS, DETERGENTE NEUTRO POR 3.8 LITROS, JABÓN PARA EL LAVADO DE MANOS NEUTRO POR 3.8 LITROS, DESENGRASANTE ALCALINO POR 4 LITROS, 10 ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS, UN PAÑO DE COCINA EN ROLLO REUTILIZABLE, 5 ESPONJAS INOXIDABLES DE 30 GRAMOS, UNA TOALLA DE TELA MEDIANA. LA SUPERVISIÓN ESTABLE LA FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ENTREGA DE ACUERDO A LOS CUPOS ATENDIDOS POR SEDE	KIT	58	231,000	13,398,000
EXAMENES MEDICOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE INGRESO Y EGRESO	CONSTA DE EXAMENES DE LABORATORIO (FROTIS FARINGEA, COPROLOGICO y KOH) ADICIONAL EL CERTIFICADO MÉDICO OCUPACIONAL, QUE ACREDITE LA IDONEIDAD DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS.	UNIDAD	54	120,000	6,480,000
LOGISTICA Y TRANSPORTE	EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR EMPACADO SEGÚN LA NORMA EN CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEGÚN LAS CANTIDADES Y MODALIDAD REQUERIDA Y SUMINISTRAR TRANSPORTE CUANDO A LAS SEDES CUANDO LO REQUIERE EL PROGRAMA.	DIA	27	280,000	7,560,000
MENAJE	EL PROVEEDOR DEBERÁ DE ENTREGAR MENAJE EN LAS SEDES EDUCATIVAS SOLICITADAS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	SOLICITUD	N/A	N/A	20,000,000
GAS PROPANO	EL PROVEEDOR DEBE DE ENTREGRA EN UN TIEMPO MÁXIMO DE 3 HORAS DESPUES DE LA SOLICITUD CILINDRO DE GAS PROPANO DE 100 LB O 40 LB DE ACUERDO A LA NECESIDAD	SOLICITUD	N/A	N/A	2,500,000
VALOR TOTAL					373,627,090

Página 1

Condiciones Técnicas Exigidas

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	300 GR
GALLETAS TIPO CRAKER	300 GR
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	500 GR
QUESO TIPO MOZARELLA	400 GR
TOMATE DE ALIÑO	500 GR
SAL	500 GR
ZANAHORIA	500 GR

ARVEJA	500 GR
AHUYAMA	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, TOMATE DE ARBOL, MORA LULO)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.2 (MANGO, MADURO, GRANADILLA, MANZANA, CURUBA, MARACUYÁ, 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.
MARGARINA	125 GR	APTA PARA CONSUMO, QUE RIJA CON LA NORMATIVIDAD: NTC COLOMBIANA 3757.
PAN (TAJADO, TIPO HAMBURGEUSA Y TIPO BOLA)	UNIDAD	PAN DE HARINA, CON SAL, LEVADURA, AGUA, AZÚCAR, MARGARINA, ESENCIA Y HUEVO. LA PRESENTACIÓN SERÁ EN TAJADA. EL PAN HAMBURGUESA Y EL PAN BOLA DEBEN CUMPLIR ESPECIFICACIONES GRAMAJE ESTABLECIDAS EN MINUTA
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
AHUYAMA	500 GR	CALABAZA DE FORMA Y TAMAÑO GRANDE, NO MUY MADURA, SIN FRICCIONES Y/O MAGULLADURAS.
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 2.500 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 Secretaria de educación de la Gobernación de Antioquia.
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 Secretaria de educación de la Gobernación de Antioquia.

Se adjunta al Estudio Previo (Anexos) para cubrir los 2.500 cupos, teniendo en cuenta que estos pueden varias según la matricula oficial SIMAT 2026.El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá.

EXAMENES MÉDICOS Y OCUPACIONALES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Esfasis osteomuscular
- Exámen medico de aptitud para manipular alimentos
- Coprológico
- Exámen directo para hongos (KOH)+
- Frotis faríngeo
- Certificación médica de aptitud o no para manipulador de alimentos

Se adjunta cotización de exámenes de ingreso y egreso.

CLÍNICA DEL TRABAJO IPS

Cotización
No. C-1-124

CLINICA DEL TRABAJO IPS SAS
NIT 901.842.516-1
CL 50 52 19
Tel: 3243289078
Amagá - Colombia

Para :	MUNICIPIO DE AMAGÁ
Nit :	890.981.732-0
Fecha :	2026-08-13

Nos complace presentarle la cotización, diseñada específicamente para satisfacer sus necesidades. Estamos seguros de que nuestra propuesta será una solución eficiente y de alto valor para su empresa.

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total	Fotos	Nombre producto	Valor desc.	Videos	Vr. Unitario
1	ENFASIS OSTEOMUSCULAR	1.00	36,500.00	Ver	ENFASIS OSTEOMUSCULAR	0.00	Ver	36,500.00
2	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL EGRESO	1.00	36,500.00	Ver	EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL	0.00	Ver	36,500.00

Total Bruto	73,000.00
Subtotal	73,000.00
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	73,000.00

Validez de la Cotización: Esta cotización tiene una validez de 30 días a partir de la fecha de emisión. Pasado este plazo, los valores y condiciones estarán sujetos a revisión y posibles ajustes.

Exclusividad: Esta oferta aplica exclusivamente para **MUNICIPIO DE AMAGÁ** y no puede ser transferida o aplicada a otras empresas o individuos.

Forma de Pago: El pago deberá realizarse según los términos especificados en la cotización. Cualquier cambio deberá ser acordado previamente entre ambas partes.

Alcance: Los servicios incluidos en esta cotización están sujetos a las especificaciones descritas. Cualquier requerimiento adicional se presupuestará por separado.

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

VALENTINA HERRERA
comercial2@clinicadeltrabajoips.com
3103391397

Cotización
No. C-1-120

Para :	MUNICIPIO DE AMAGÁ
Nit :	890.981.732-0
Fecha :	2026-08-04

CLINICA DEL TRABAJO IPS SAS
NIT 901.842.516-1
CL 50 52 19
Tel: 3243289078
Amagá - Colombia

Nos complace presentarle la cotización, diseñada específicamente para satisfacer sus necesidades. Estamos seguros de que nuestra propuesta será una solución eficiente y de alto valor para su empresa.

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total	Fotos	Nombre producto	Valor desc.	Videos	Vr. Unitario
1	ENFASIS OSTEOMUSCULAR	1.00	37,306.00	Ver	ENFASIS OSTEOMUSCULAR	0.00	Ver	37,306.00
2	EXAMEN MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS	1.00	0.00	Ver	EXAMEN MEDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS	36,500.00	Ver	36,500.00
3	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]+	1.00	31,994.00	Ver	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]+	0.00	Ver	31,994.00
4	FROTIS FARINGEO	1.00	16,000.00	Ver	FROTIS FARINGEO	0.00	Ver	16,000.00
5	COPROLOGICO	1.00	14,700.00	Ver	COPROLOGICO	0.00	Ver	14,700.00

Total Bruto	136,500.00
Descuentos	36,500.00
Subtotal	100,000.00
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	100,000.00

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

Validez de la Cotización: Esta cotización tiene una validez de 30 días a partir de la fecha de emisión. Pasado este plazo, los valores y condiciones estarán sujetos a revisión y posibles ajustes.

Exclusividad: Esta oferta aplica exclusivamente para **MUNICIPIO DE AMAGÁ** y no puede ser transferida o aplicada a otras empresas o individuos.

Forma de Pago: El pago deberá realizarse según los términos especificados en la cotización. Cualquier cambio deberá ser acordado previamente entre ambas partes.

Alcance: Los servicios incluidos en esta cotización están sujetos a las especificaciones descritas. Cualquier requerimiento adicional se presupuestará por separado.

VALENTINA HERRERA
comercial2@clinicadeltrabajoips.com
3103391397

KIT DE ASEO PARA CADA SEDE

Hipoclorito de sodio al 5.25% por 3.8 litros, vinagre por 3 litros, detergente neutro por 3.8 litros, jabón para el lavado de manos neutro por 3.8 litros, desengrasante alcalino por 4 litros, 10 esponjas para lavar platos, un paño de cocina en rollo reutilizable, 5 esponjas inoxidables de 30 gramos, una toalla de tela mediana.

- Deben reportar las fichas técnicas de cada producto de aseo.
- La supervisión de contrato establece la entrega del kit de aseo de acuerdo a la cantidad de cupos que atiende cada sede.
- Los productos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

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 3 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 3 horas a partir del momento del pedido.

SUMINISTRO DE MENAJE

1. Necesidad del Servicio y Cobertura La presente contratación tiene como finalidad garantizar la dotación, reposición y mantenimiento de los elementos de cocina y conservación de alimentos en 24 sedes educativas, asegurando la atención oportuna y en condiciones dignas de 2.500 beneficiarios (cupos escolarizados). El menaje es el soporte operativo indispensable para la preparación y distribución diaria de las raciones alimentarias en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

2. Componentes Operativos del Requerimiento

- **Cadena de Frío y Conservación:** Es vital garantizar la conservación de insumos perecederos (cárnicos, lácteos, frutas y verduras) bajo normas microbiológicas estrictas, evitando la descomposición de alimentos y la proliferación de bacterias que pongan en riesgo la salud de la comunidad estudiantil.
- **Equipos de Cocción:** Permiten la preparación de alimentos a gran escala con los estándares de eficiencia calórica requeridos para cumplir con los tiempos de entrega de las raciones alimentarias.
- **Procesamiento de Alimentos:** Optimizan los tiempos de preparación, facilitan la manipulación de los insumos y aseguran la estandarización de las porciones nutricionales.
- **Almacenamiento y Logística Interna:** Garantizan el almacenamiento en seco con separación adecuada del piso y paredes, previniendo plagas, humedad y contaminación cruzada de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
- **Menaje Menor y Utensilios:** Elementos indispensables para la manipulación segura, servido e higiene en la distribución de la comida.

3. Fundamentos de Salubridad y Cumplimiento Normativo La adquisición se fundamenta en la necesidad ineludible de cumplir con el Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013 (o la normativa sanitaria aplicable en materia de buenas

prácticas de manufactura para alimentos), la cual exige que los establecimientos que preparan y sirven alimentos cuenten con equipos e instrumentos de materiales inertes, lavables y no tóxicos. El deterioro o la falta de este equipamiento en cualquiera de las 24 sedes puede acarrear sanciones sanitarias, suspensión del servicio y, principalmente, el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

4. Impacto Social y Garantía de Derechos Garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación en las 24 sedes no solo impacta la nutrición de los 2.500 estudiantes, sino que actúa como un factor determinante para la permanencia escolar, reduciendo la deserción y apoyando el desarrollo integral de la infancia y adolescencia en la entidad.

Por las razones expuestas, la adquisición propuesta se consolida como una inversión de carácter prioritario, conveniente y necesaria para mantener la operatividad, calidad y seguridad alimentaria en las 24 sedes educativas atendidas.

Nota: Los pedidos de menaje 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.

- **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.
- El proveedor deberá de realizar un reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos
- El operador debe encontrarse al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social de acuerdo con su tipo de contratación, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago
- El operador deberá de afiliar a la ARL al personal manipulador de alimentos, además de brindar dotación de uniformes.
- El operador deberá de estar registrado en el aplicativo https://compan.antioquia.gov.co/login para tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento, además de atender las convocatorias que desde el nivel nacional y departamental se realicen para participar en las jornadas de compras públicas de alimentos, con el fin de identificar la oferta, en aras de realizar una inversión progresiva mínima del 30% del valor asignado en el convenio para víveres, a pequeños productores agropecuarios locales de acuerdo a la priorización de la zona geográfica, así: municipal, subregional, departamental y regional

- **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.

2.3. ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL:

2.3.1 Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas y de acuerdo a la propuesta presentada
2.3.2 Ejecutar el suministro objeto del contrato con personal técnico calificado, suministrando alimentos de primera calidad, de conformidad con la propuesta presentada en los horarios y días indicado por el MUNICIPIO
2.3.4 Los alimentos y los productos suministrados deben cumplir con todas las normas de calidad
2.3.5. El proponente se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características exigidas por la Gobernación de Antioquia para los productos que hacen parte del paquete alimentario.
2.3.6 Debe entregar cada ítem solicitado en las especificaciones técnicas
2.3.7 Transportar por su cuenta y riesgo los elementos a suministrar contratado, para que sean entregados en el o los lugares requeridos por la supervisión del contrato.
2.3.8 Coordinar y evaluar periódicamente con la Supervisión del contrato, los suministros realizados, con el fin de que este sea eficiente y oportuno
2.3.9. Someter al personal a las exigencias de sanidad que determine EL MUNICIPIO y la Secretaría Seccional de Salud de Antioquia, en orden a comprobar aceptables condiciones de salud
2.3.10. Suministrar los elementos necesarios para la ejecución del contrato, tales como empaque, logística y transporte.
2.3.11 Presentar todos los documentos requeridos por el MUNICIPIO para el trámite de pago de los suministros que sean entregados.
2.3.12 Especificar en las facturas la cantidad alimentos suministrados y su respectivo valor.
2.3.13 Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud y pensiones y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003, Ley 1150 de 2007 y demás que las adicionen, complementen o modifiquen.
2.3.14 Seguir las instrucciones que el MUNICIPIO considere para la ejecución del contrato y velar por su cumplimiento.
2.3.15 Responder por todos los daños y accidentes que ocurran dentro de las instalaciones del MUNICIPIO o a su personal dependiente.
2.3.16 EL CONTRATISTA deberá dar cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud, en lo referente al manejo, manipulación y transporte de alimentos
2.3.17 No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al MUNICIPIO a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
2.3.18 Guardar total reserva de la información que por razón del servicio que presta en desarrollo de sus actividades, ya que es de propiedad del MUNICIPIO, salvo requerimiento de autoridad competente
2.3.19 Afiliar al Sistema de Seguridad Integral (salud, pensión y ARL) al personal que EL CONTRATISTA dispondrá para la ejecución del contrato.
2.3.20 Estar a paz y salvo por todo concepto con la entidad al momento del perfeccionamiento del contrato, durante su ejecución y al momento de la liquidación final del mismo.

2.4. PARTICIPANTES:

En el presente proceso de selección solo podrán participar personas jurídicas o naturales que cumplan con los requisitos habilitantes.

En caso de presentarse propuestas por consorcios o uniones temporales conformadas por una Cooperativa y una empresa relacionada con el objeto a contratar, no operarán las prerrogativas de las cooperativas, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6º numeral 2 de la Ley 79 de 1988.

3. PRESUPUESTO OFICIAL Y VALOR A CONTRATAR:

El presupuesto disponible por el Municipio es hasta la suma de **TRES CIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTISIETE MIL NOVENTA PESOS ($ 373.627.090)** incluido IVA, teniendo en cuanta que no todos los productos tienen IVA, retenciones, impuestos, tasas, contribuciones y todo costo o gasto directo o indirecto proveniente de la ejecución del contrato.

El presente proceso está amparado, en la siguiente información

No. CDP-FONDO-	VALOR	No. APROPIACIÓN-CONVENIO
	$ 323.689.090	**Convenio Departamento de Antioquia N° 4600019321**
	$ 49.938.000	**CDP N° 01001**
VALOR TOTAL	**$ 373.627.090**	

Conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1. Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO, realizó el análisis del sector relativo al objeto del presente proceso de contratación, teniendo en cuenta la “Guía para la elaboración de Estudios del Sector”, publicada por Colombia Compra Eficiente. Este análisis se hizo desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional y técnica y hace parte integral de los presentes estudios.

El MUNICIPIO ha determinado el valor del servicio a suministrar a través de precios unitarios para lo cual se promediaron las Cotizaciones recibidas, tal cual como puede observarse en el Estudio del Sector.

5. PLAZO DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución del contrato será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 30 de noviembre de 2026, para la ejecución de 27 días calendario escolar o hasta ejecutar las raciones establecidas, a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

El contratista seleccionado deberá prestar el suministro, en el Municipio de Amagá – Antioquia realizando las entregas en las unidades Educativas Estipuladas.

Distribución de la Unidades Aplicativas

Instituciones	Sede
SAN FERNANDO	Colegio san Fernando
	Alejandro Toro
	Pueblito de los Sánchez

	Cañaveral San José
NORMAL SUPERIOR	Normal Superior
	María Auxiliadora
	Travesías
	Malabrigo
INSTITUCIÓN PASCUAL CORREA FLOREZ	Pascual Correa
	Pedro Claver
	Luis Eduardo Valencia
	Olaya Herrera
I.E BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Belisario
	La Gualí
	El Cedro
	Luis Carlos Parra
CER URBANO RUIZ	Urbano Ruiz Camilo Cé
	Georgina Bolívar
	La delgadita
	Enrique Muñoz Villa
	Emiro Kastos
	Maní del Cardal
	Amagá Yarumal
	Trinidad Nechí

Nota: El proveedor deberá de realizar la entrega de los alimentos en cada una las sedes educativas desde las 06:00 a.m a más tarde 01:00 p.m

7. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

La presente Subasta Inversa se regirá por la leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y demás normas legales vigentes sobre la materia y en lo no regulado de manera particularmente, por las normas civiles y comerciales y en general todas aquellas que adicionen, complementen o regulen las condiciones que deben acreditar los proponentes y todas las relacionadas con el objeto de la presente contratación.

8. REGLAS DE LA SUBASTA.

RAZÓN SOCIAL CONTRATANTE:	Municipio de Amagá
DIRECCIÓN CONTRATANTE:	calle 51 N° 50 - 76
UNIDAD EJECUTORA:	Secretaría de Educación, Deporte, Cultura y T.
COMPETENCIA PARA ADJUDICAR:	Alcaldía
MODALIDAD:	Selección Abreviada
CAUSAL:	Subasta Inversa
MODALIDAD SUBASTA INVERSA:	electrónica
PERIODICIDAD DE LOS LANCES:	establecido en la plataforma
TIPO DE ADJUDICACIÓN:	Total
MARGEN MINIMO MEJORA:	0.5%

8.1. PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA:

Se realizará la subasta en el módulo dispuesto en la plataforma Secop II de forma virtual, fecha y hora establecida en la misma.

CAPITULO II

9. CRONOGRAMA DEL PROCESO:

Plataforma secop ii

9.1. HORA LEGAL: Para todos los trámites, procedimientos, entrega de documentos, propuesta, observaciones, audiencias y hora de inicio, se tendrá en cuenta la hora legal colombiana contemplada en http://www.sic.gov.co/hora-legal-colombiana

10. ETAPAS DEL PROCESO Y PROCEDIMIENTO.

10.1. ETAPA DE PROYECTOS:

Se dará inicio a la contratación en las instalaciones del municipio de Amagá, con la publicación del proyecto de pliego definitivo por el término de cinco (5) días hábiles en www.colombiacompra.gov.co

10.2. CONSULTA Y ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE CONDICIONES:

Los Pliegos de Condiciones del presente proceso se podrán consultar en la página web www.colombiacompra.gov.co

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual el **MUNICIPIO DE AMAGÁ**, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de contratación. Igualmente, corresponderá al proponente la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, según la asignación de costos prevista en los presentes Pliegos de Condiciones, para lo cual se recomienda a los proponentes obtener asesoría calificada.

10.3. ACLARACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO:

Los interesados podrán solicitar aclaraciones de los Pliegos de Condiciones únicamente en las fechas indicadas en el CRONOGRAMA DEL PROCESO. Dichas solicitudes deberán formularse de manera clara y precisa, identificando el número del proceso, el objeto del contrato, el numeral, literal o ítem sobre el que se realiza dicha observación y así mismo el nombre completo, dirección teléfono y correo electrónico de quien realiza la observación.

En caso de enviarse la observación en sobre sellado o vía electrónica, el sobre y el asunto deberá informa de manera clara el número del proceso de contratación, el objeto del contrato y la entidad contratante – Municipio de Amagá.

En el caso en que un mismo oferente este participando en varios procesos de contratación al mismo tiempo en la misma entidad contratante, deberá presentar las

aclaraciones en documentos independientes si es de manera escrita y si es por correo electrónico por correos independientes con su respectivo asunto.

Concluido el término según el cronograma del proceso, EL MUNICIPIO DE AMAGÁ, No aceptará en las etapas subsiguientes del proceso de contratación, cuestionamientos sobre el contenido del alcance de las estipulaciones y exigencias establecidas en el presente documento.

Las consultas, preguntas y las correspondientes respuestas formarán parte de los documentos del proceso.

Cualquier modificación o adición a los documentos del proceso en la etapa de pliegos definitivos será comunicada mediante Adenda publicado en la www.colombiacompra.gov.co y deberán tenerse en cuenta para la elaboración de la propuesta. La expedición de adendas se realizará de acuerdo a lo preceptuado por en el cronograma del proceso.

10.4. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Se harán mediante la Plataforma SECOP II.

10.5. PRORROGA DEL CIERRE DE LA CONTRATACIÓN:

Este plazo de cierre de la contratación y por ende el plazo para presentar las propuestas, podrá ser prorrogado antes de su vencimiento, hasta por un término igual a la mitad del inicialmente fijado, cuando **EL MUNICIPIO DE AMAGÁ** lo estime conveniente.

10.6. APERTURA DE LAS PROPUESTAS:

Plataforma SECOP II.

10.7. TÉRMINO DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

EL MUNICIPIO DE AMAGÁ efectuará la verificación jurídica, financiera, técnica. En dicho período se podrá solicitar a los proponentes la aclaración de aspectos subsanables de sus propuestas o la presentación de los documentos que conduzcan a ello, conforme con lo establecido en el cronograma del proceso.

10.8. TÉRMINO DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

EL MUNICIPIO DE AMAGÁ efectuará la verificación jurídica, financiera, técnica. En dicho período se podrá solicitar a los proponentes la aclaración de aspectos subsanables de sus propuestas o la presentación de los documentos que conduzcan a ello, conforme con lo establecido en el cronograma del proceso.

CAPITULO III

11. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL PROCESO.

11.1. CRITERIOS DE DESEMPATE:

Si al terminar la subasta inversa hay empate, el municipio seleccionara al oferente que presento el menor precio inicial. En caso de persistir el empate el municipio aplicara las reglas del decreto 1860 de 2021.

11.2. ADMISIBILIDAD Y RECHAZO DE LAS PROPUESTAS:

Una propuesta será habilitada cuando haya sido presentada oportunamente y se halle ajustada al Pliego de Condiciones. Se considera ajustada al Pliego de Condiciones, la propuesta que cumpla todos y cada uno de los requisitos establecidos y no se halle comprendida en uno de los siguientes casos:

a) Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información imprecisa, inexacta o que no corresponde a la realidad, o cuando no sea posible verificar su contenido por parte de la Entidad.

b) Cuando el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad y/o prohibición para contratar consagradas en la Constitución o la ley.

c) Cuando el proponente no cumpla con los requisitos mínimos para participar señalados en el Pliego de Condiciones.

d) Cuando no se subsane correctamente y dentro del término fijado, la aclaración, información, y/o aporte de documentación solicitada por EL MUNICIPIO AMAGÁ, dentro del plazo concedido para ello.

e) Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea y/o lugar diferente al establecido en el presente pliego.

f) Cuando el proponente o cualquiera de sus integrantes, en el caso de Consorcios o Uniones Temporales, sea socio o integrante de otra sociedad PROPONENTE, o propietario de una empresa unipersonal proponente.

g) Cuando se presenten varias propuestas por parte de un mismo proponente por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente o cuando se presenten varias propuestas de Personas Jurídicas que tengan el mismo Representante Legal.

h) Cuando el proponente se encuentre reportado en el Boletín de Responsables Fiscales publicado por la Contraloría General de la República.

i) Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución y/o liquidación de sociedades.

j) Cuando el proponente no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas en el presente pliego de condiciones.

11.3. CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO:

EL MUNICIPIO DE AMAGÁ, declarará desierto el presente proceso de contratación dentro del plazo previsto para adjudicar, cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten ofertas, o por cualquier causa que impida la selección objetiva.

De conformidad con las normas de contratación administrativa no procederá la declaratoria de desierto del proceso de selección cuando sólo se presente una propuesta hábil y ésta pueda ser considerada como favorable para la Entidad, de

conformidad con los criterios legales de selección objetiva y el Decreto 1082 de 2015.

La declaratoria de desierto del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará a todos los proponentes.

CAPÍTULO IV

12. DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN HABILITANTES Y EVALUACIÓN. SE CONSIDERARÁ HABIL O NO HABIL EL PROPONENTE QUE CUMPLA CON:

12.1 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURIDICO:

12.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (DILIGENCIAR ANEXO):

El formato de carta de presentación de la propuesta entregado por la entidad, deberá estar suscrito por las personas que allí se indican, de conformidad con el anexo.

12.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:

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

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

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

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

Cuando en el documento aportado que acredita la existencia y representación legal de la persona jurídica extranjera no cuente con toda la información requerida, podrán adjuntar una certificación del representante legal de la sociedad extranjera o en su defecto del mandatario de la sucursal con los datos que faltan, la cual se entiende formulada bajo la gravedad del juramento.

Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

El objeto social del proponente debe tener relación directa con los elementos a entregar dentro del objeto del proceso. La expedición de dicho certificado no podrá ser superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes y con el código de verificación vigente.

12.1.3. CONDICIÓN DE MIPYME:

Este proceso será limitado a MiPymes de orden Departamental (Antioquia) acorde a la ley 2069 de 2020 reglamentada por el decreto 1860 de 2021

12.1.4. CÉDULA DE CIUDADANÍA VIGENTE:

Para el caso de los oferentes que se presenten en su condición de personas naturales o del representante legal si es persona jurídica o representantes de empresas que integran los consorcios o uniones temporales.

12.1.5. AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR:

Cuando el representante legal de la firma proponente, de conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la entidad competente, tenga limitada su capacidad para participar en el proceso de selección y suscribir el contrato, deberá presentar la autorización del órgano directivo correspondiente. En caso que el proponente sea consorcio, unión temporal u otra forma asociativa, cada uno de sus integrantes debe anexar la certificación correspondiente. Cuando se actúe en calidad de apoderado, deberá acreditarse tal condición, mediante documento legalmente otorgado (Artículo 24 de la Ley 962 de 2005).

12.1.6. CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES:

El Municipio de Amagá, debe verificar con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Esta verificación se hará de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.2 y 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente.

Los proponentes deberán estar inscritos y clasificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de su jurisdicción, de acuerdo a las condiciones establecidas en el Título VI Registro Único de Proponentes –RUP del Decreto 1082 de 2015.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015, el oferente deberá anexar a su propuesta el documento correspondiente expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, la información contenida en el certificado deberá estar actualizada.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentre en firme, firmeza que se produce diez (10) días hábiles después de su publicación en el Registro Único Empresarial (RUE).

La expedición de dicho certificado no podrá ser superior a treinta (30) días calendario, contado a partir de la fecha de entrega de los documentos habilitantes y con el código de verificación vigente

12.1.7. CERTIFICADO DE RECIPROCIDAD:

Conforme a lo establecido en el artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto Ley 019

de 2012, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero.

12.1.8. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT):

Documento expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales no supere 3 meses de expedición donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de Consorcio y/o Unión Temporal, cada uno de sus miembros deberá aportar el respectivo registro o el de la correspondiente forma asociativa en caso de contar con él.

12.1.9. APORTES PARAFISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL (DILIGENCIAR ANEXO):

El proponente deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos profesionales), y aportes parafiscales mediante certificación suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, en aquellos casos que sea procedente.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 789 de 2002, cuando se trate de personas jurídicas, se deberá certificar que se han efectuado los pagos dentro de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección. No obstante lo anterior, el proponente deberá encontrarse al día por todo concepto de aportes al sistema de seguridad social integral y a los parafiscales.

Adicionalmente el proponente que resulte seleccionado sea persona natural deberá aportar al sistema de seguridad social sobre el 40% del contrato, de acuerdo a lo previsto en el artículo 18 de la Ley 1122 de 2007.

Cuando el proponente se encuentre exento de realizar el pago de aportes parafiscales (Sena e ICBF), deberá también realizar una manifestación suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, que acredite su condición de beneficiario de dicha exoneración al cumplir con los presupuestos normativos del artículo 25 de la Ley 1607 de 2012 y Decreto 1828 de 2013.

Cuando se trate de consorcio o uniones temporales, cada uno de sus miembros integrantes, deberá aportar los certificados aquí exigidos.

12.1.10 CERTIFICADOS DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA Y DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN:

Certificado vigente de no estar incurso en causal de inhabilidad, de conformidad con el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República y la certificación de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, los cuáles serán verificados por el municipio de Amagá.

Para el caso de modalidades de asociación y de personas jurídicas diferentes a las sociedades anónimas abiertas, este requisito debe ser cumplido por todos los socios y representantes legales de las sociedades participantes.

12.1.11. VERIFICACION DE ANTECEDENTES JUDICIALES:

La Administración Departamental verificará que no registren antecedentes judiciales de conformidad con el Artículo 94 del Decreto Ley 019 de 2012, respecto del proponente y el representante legal y todos los socios de las personas jurídicas, consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma de asociación, con

excepción de las sociedades anónimas abiertas, las cuales deberán suplir dicho requisito con la manifestación escrita y expresa por parte del representante legal que ninguno de los socios registran antecedentes judiciales.

Es decir, no deberá registrar antecedentes de Contraloría, Procuraduría y Policía el Representante Legal.

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

12.1.12. DOCUMENTOS SUSCRITOS POR CONTADOR O REVISOR FISCAL:

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

12.1.13. PROPUESTA ECONÓMICA (DILIGENCIAR ANEXO):

Se deberá diligenciar el formato “Propuesta Económica”. Los precios ofrecidos deberán ser en pesos colombianos, presentando cifras enteras, tanto en los precios unitarios como totales, incluyendo todos los conceptos relacionados con el objeto de la presente contratación. En caso de presentarse en moneda extranjera, la Administración automáticamente hará la conversión con base en la TRM que rige para el día del cierre.

Los demás conceptos no previstos en la oferta, no serán asumidos por el Municipio de Amagá

12.1.14. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA:

De conformidad con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.2, los proponentes podrán otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones, una de las siguientes garantías:

- Contrato de seguro contenido en una póliza
- Patrimonio autónomo
- Garantía bancaria

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como Unión Temporal o Consorcio, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

i) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
ii) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
iii) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.

iv) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, dentro del plazo señalado en el Contrato, de la garantía de cumplimiento del contrato.
Este documento deberá adjuntarse a la propuesta, y para su constitución deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

BENEFICIARIO: Municipio de Amaga - NIT:890.981.732-0

AFIANZADO: El Oferente, Persona Natural o Jurídica. En el caso de los Consorcios o Uniones Temporales deben aparecer todos los miembros como afianzados El/los nombre (s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Autoridad competente.

CUANTÍA: El valor de la garantía de seriedad de la oferta que presenten los proponentes en la subasta inversa debe ser equivalente al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación

VIGENCIA: Treinta (30) días calendario a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En caso de prórroga del cierre de la convocatoria, esta garantía deberá. constituirse o prorrogarse por el mismo lapso; en todo caso la vigencia deberá extenderse desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

LA NO ENTREGA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA JUNTO CON LA PROPUESTA NO SERÁ SUBSANABLE Y SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE LA MISMA

12.1.15. El oferente deberá contar con punto de atención registrado en cámara de comercio dentro del Valle de Aburra; el cual servirá como punto de recolección para cambios de elementos por defectos de fabricación o garantía del producto donde el personal que esté a cargo del punto de atención deberá levantar acta o documento donde se especifique las causas de la devolución del producto hora y día de entrega del producto; así como el día en que se entregara el producto de nuevo en garantía o cambio teniendo en cuenta los plazo pactados.

Todos los gastos de envíos a la planta de producción para los respectivos cambios estarán a cargo exclusivamente del contratista; por lo tanto, el Municipio de AMAGÁ no reconocerá remuneración alguna por gastos de envió a las plantas de producción o donde el contratista tenga su domicilio principal.

El oferente deberá informar dirección, teléfono, horario de funcionamiento del punto de atención; para el caso de oferentes que tengan su domicilio principal fuera del área metropolitana del Valle de Aburra; se admitirá que puedan presentar sucursales; agencias o establecimientos de comercio.

12.2.1. CAPACIDAD FINANCIERA (CF):

De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, según corresponda, de acuerdo con la actividad a contratar, la capacidad financiera será objeto de verificación a todos los proponentes, sin calificarse por cuanto no es factor de comparación de las ofertas.

Para la verificación de los indicadores financieros, los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente.

La información financiera de los proponentes deberá presentarse con fecha 31 de diciembre del año inmediatamente anterior 2019. Los proponentes que terminan su año contable en una fecha distinta al 31 de diciembre, deben actualizar la información financiera en la fecha correspondiente, sin perjuicio de la obligación de renovar el RUP de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán aportar la información para verificar su capacidad financiera (estados financieros o equivalentes legales), presentando certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los estados financieros, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.

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

El proponente deberá cumplir con los siguientes indicadores financieros:

Índice de liquidez= activo corriente / pasivo corriente: **≥ 2**

Índice de endeudamiento = pasivo total / activo total: **≤0.55**

Razón de Cobertura de Interés = utilidad operacional / gastos de intereses: **≥0.0**

Cuando el proponente no tenga en su contabilidad, la cuenta de pasivo corriente (es decir que su valor se a cero), cuyo resultado daría indeterminado, se podrá habilitar en el requisito, siempre que el activo corriente sea positivo

Cuando el proponente no tenga en su contabilidad, la cuenta de gasto de intereses, (es decir que su valor sea cero), cuyo resultado daría indeterminado, se podrá habilitar en el requisito, siempre que la utilidad operacional sea positiva.

Para el caso uniones temporales consorcios o cualquier otra modalidad de asociación permitida por la ley para presentar propuestas; se calculará según la suma de los integrantes y su porcentaje de participación.

14.2. LA CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN:

De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, según corresponda, de acuerdo con la actividad a contratar, la capacidad financiera será objeto de verificación a todos los proponentes, sin calificarse por cuanto no es factor de comparación de las ofertas.

Para la verificación de los indicadores financieros, los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente.

La información financiera de los proponentes deberá presentarse mínimo con fecha 31 de diciembre del año 2020. Los proponentes que terminan su año contable en una fecha distinta al 31 de diciembre, deben actualizar la información financiera en la fecha correspondiente, sin perjuicio de la obligación de renovar el RUP de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán aportar la información para verificar su capacidad financiera (estados financieros o equivalentes legales), presentando certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los estados financieros, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.

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

14.1 Para el presente proceso contractual los oferentes deben cumplir con siguientes indicadores financieros:

De conformidad con lo establecido en el numeral 15 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, según corresponda, de acuerdo con la actividad a contratar, la capacidad financiera será objeto de verificación a todos los proponentes, sin calificarse por cuanto no es factor de comparación de las ofertas.
Para la verificación de los indicadores financieros, los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente.

Los indicadores financieros se generaron con base en la información del SIREM Sector C1084 - ELABORACIÓN DE COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS e información extraída del SECOP de Objetos Contractuales similares bajo la misma modalidad de Contratación
Los índices financieros requeridos para verificar la capacidad mínima requeri da son los siguientes:

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 **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
Si el proponente no supera el nivel de liquidez mínimo, establecido en el presente Pliego d Condiciones la oferta será INHABILITADA.

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 **0,55**

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 tomará la referencia el concepto de INDETERMINADO.

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

Capacidad Organizacional para Consorcios e Uniones Temporales
La información respecto a la Capacidad Organizacional del proponente, en principio se tomará la información contenida en el Registro Único de Proponentes RUP.
El SENA, en principio, verificará la información de los indicadores contenidos en el Certificado del Registro Único de Proponentes, si el mismo se encuentra en firme y de conformidad con el Decreto 1082 de 2015.
Para la verificación de la capacidad organizacional, en el evento en que dicha información no figure en el RUP, los proponentes deberán aportar la misma documentación exigida que para la verificación de la capacidad financiera, en las mismas condiciones (certificado, balance general y estados financieros, etc.)
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).
Así mismo, los estados financieros se presentarán con la fecha de corte establecida en el país de origen o en sus estatutos sociales.
Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa, los documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes.
Para obtener los indicadores de Rentabilidad del patrimonio y Rentabilidad del Activo cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se realizará la ponderación de los componentes de los indicadores de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural.
La siguiente es la fórmula aplicable para obtener los indicadores.

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

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).
El Sena si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar los datos reportados en los certificados requeridos.
La Capacidad Organizacional se verificará de acuerdo a los indicadores de Rentabilidad de Patrimonio y Rentabilidad de Activo, así:

Rentabilidad del Patrimonio

Se calcula tomando la utilidad operacional sobre el patrimonio, índice que da cuenta de la rentabilidad en la Utilidad Operacional por cada peso que se tiene en el Patrimonio de la Empresa, en un determinado periodo de tiempo.
Para el presente proceso de selección, se exigirá una rentabilidad del patrimonio igual o superior al 0.10

Rentabilidad del Activo
Se calcula tomando como referencia la utilidad operacional sobre el activo total, índice que da cuenta de la rentabilidad en la Utilidad Operacional por cada peso que se tiene en los Activos de la Empresa, en un determinado periodo de tiempo.
Para el presente proceso de selección, se exigirá una rentabilidad del activo igual o superior al 0.10
La información financiera de los proponentes deberá presentarse con fecha 31 de diciembre del año inmediatamente anterior 2019. Los proponentes que terminan su año contable en una fecha distinta al 31 de diciembre, deben actualizar la información financiera en la fecha correspondiente, sin perjuicio de la obligación de renovar el RUP de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Para garantizar la participación de las Personas Extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán aportar la información para verificar su capacidad financiera (estados financieros o equivalentes legales), presentando certificación firmada por el Representante Legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los estados financieros, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

Para obtener los indicadores cuando el proponente sea un Consorcio, Unión Temporal u otra forma de asociación, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.

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

12.3. REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TECNICO:

12.3.1. EXPERIENCIA GENERAL:

El análisis de la experiencia del proponente no otorga puntaje alguno, solamente determina si el proponente cuenta con la experiencia suficiente tal que su oferta se encuentre habilitada para continuar participando en el proceso de selección.
Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares a los del presente contrato, tal acreditación será avalada con la presentación de los siguientes documentos:

Se considera oferente habilitado el que cumpla con la siguiente experiencia específica mínima: El oferente deberá certificar mediante máximo (3) tres contratos o certificados de experiencia reportados en el RUP y deben contener cada uno:
OBJETO DEL CONTRATO
VALOR DEL CONTRATO
PLAZO DEL CONTRATO

La suma de tres (3) de los certificados deberá dar como resultado el 150% del presupuesto oficial y deben estar directamente relacionados con el objeto y/o alcance del presente contrato
La suma de los contratos reportados en el RUP deberá contener por lo mínimo 15 de los siguientes códigos:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer
	Harina (Genérica)	50191500	Harina
Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados
Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas

	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza
	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

No se aceptarán como experiencia minuta de contratos, certificados de experiencia sin firma original, sin timbrar o sin la información de la empresa certificadora donde se pueda comprobar la veracidad del mismo

Para el caso de empresas de mujeres o mipymes

Se considera oferente habilitado el que cumpla con la siguiente experiencia específica mínima: El oferente deberá certificar mediante máximo (4) cuatro contratos o certificados de experiencia reportados en el RUP y deben contener cada uno:
OBJETO DEL CONTRATO
VALOR DEL CONTRATO
PLAZO DEL CONTRATO
La suma de los cuatro (4) de los certificados deberá dar como resultado el 150% del presupuesto oficial y deben estar directamente relacionados con el Programa de Alimentación Escolar.
La suma de los contratos reportados en el RUP deberán contener por lo mínimo 10 de los siguientes códigos:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer
	Harina (Genérica)	50191500	Harina
Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados

Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas
	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza
	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

No se aceptarán como experiencia minuta de contratos, certificados de experiencia sin firma original, sin timbrar o sin la información de la empresa certificadora donde se pueda comprobar la veracidad del mismo

Nota 1: La sumatoria de la cuantía de los contratos que el proponente acredite como experiencia debe ser igual o superior al doscientos por ciento (200%) del presupuesto oficial desinado para el presente proceso contractual, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes

Nota 2: Los contratos que el proponente acredite como experiencia deben identificarse y señalarse claramente en el RUP, con resaltador o con cualquier tipo de marca que permita su visualización rápidamente

Nota 3: Teniendo en cuenta que en el RUP se registra solamente información del contratista, contratante, valor del contrato ejecutado, porcentaje de participación en el valor ejecutado en caso de consorcios o uniones temporales y el contrato identificado con el clasificador de bienes y servicios en el tercer nivel, y que la Entidad requiere verificar otros aspectos relacionados con cada uno de los contratos

que el oferente registra en el RUP, el Proponente deberá allegar certificaciones expedidas por las entidades beneficiarias, de los contratos ejecutados, en las que conste el cumplimiento de los siguientes requisitos:
Nombre de la entidad o empresa contratante, Dirección, Teléfono, Ciudad y Contacto por correo electrónico
Número y fecha de suscripción del contrato
Nombre del contratista (oferente o miembro del oferente)
Porcentaje De Participación (Si es Proponente Plural)
Objeto del contrato
Fecha de inicio, fecha de terminación (100% ejecutado): Todos los contratos relacionados deben encontrarse terminados. En caso de que la certificación no indique que el estado del contrato es terminado, el proponente deberá adjuntar la correspondiente acta de terminación y/o recibo a satisfacción debidamente suscrita.
Valor del contratado (incluido adiciones)
Nombre y firma; Teléfono, Dirección, E-mail de quien expide el certificado, y cargo que ocupa dentro de la entidad o empresa contratante.
Se acepta también la presentación de las copias de los contratos y/o actas de liquidación., siempre y cuando en tales documentos se encuentre registrada la información que requiere verificar la Entidad.

Nota 4: Cuando el proponente no puede obtener el certificado o quiere certificar la experiencia derivada de contratos suscritos con personas naturales o jurídicas que dejaron de existir, puede presentar ante la Entidad Estatal copia del contrato correspondiente.

Nota 5: En el caso de Consorcios, Uniones Temporales o promesa de sociedad futura La experiencia corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente.

Por otra parte, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación plural.

Nota 6: No se acepta auto-certificaciones, ni cuentas de cobro ni certificaciones expedidas por el o los otros miembros del Consorcio o Uniones temporales.

En caso de personas jurídicas cuando no tengan más de tres (3) años de constituidas, se les podrá acumular la experiencia de los accionistas, socios constituyentes, de acuerdo con lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.1.1.5.2, numeral 2.5+
El Municipio de Amagá, podrá verificar y solicitar ampliación de la información presentada por la entidad para la acreditación de la experiencia.
En el caso de estructura plural, para que la experiencia sea aceptable, dicho integrante deberá tener una participación mínima en la Estructura Plural que se presenta para este proceso de selección del veinticinco por ciento (25%).

12.3.3. FICHA TECNICA:

El oferente deberá presentar la ficha técnica con cada uno de los ítems, cantidades y su descripción detallada de acuerdo a lo exigido por la entidad contratante en la ficha técnica publicada.

La ficha técnica presentada por el oferente deberá estar firmada por el representante legal de la empresa y con una nota que certifique que si le es

adjudicado el contrato entregaran exactamente las mismas cantidades de ítem con sus respectiva descripción exigida por la entidad contratante.

12.3.4. CAPACIDAD TECNICA Y LOGISTICA:

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el Proponente deberá contar (en calidad de arrendamiento – propietario o leasing) con un local, establecimiento comercial, bodega o sucursal de su empresa o establecimiento de comercio dentro del perímetro urbano del Municipio de Amaga.
Los alimentos suministrados, no podrán tener una fecha de vencimiento menor a dos meses.
Antes de ser entregados los suministros a la Administración Municipal se realizará un conteo y revisión uno por uno de los productos, verificando cantidades, estados de conservación y fechas de vencimientos, una vez verificado lo anterior, se procederá por parte de la supervisión del contrato autorizar la entrega de los suministros.
El local, establecimiento comercial, bodega o sucursal; deberá contar con concepto favorable o favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria competente en el Municipio
La fecha del concepto expedido por parte de la autoridad sanitaria no podrá ser superior a un año.

13. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PERMISIBLES.

Riesgo Previsible: Son los posibles hechos o circunstancias que por naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia.
Riesgo Imprevisible: Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, tales como desastres naturales, actos terroristas, guerra ò evento que alteren la ejecución del contrato.
Tipificación del Riesgo: Es la enunciación que se hace de aquellos hechos previsibles de riesgo, que ha criterio de la Administración Municipal, pueden presentarse durante y con ocasión de la ejecución del contrato.
Asignación del Riesgo: Es el señalamiento que se hace de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada asumiendo su costo.

13.1 DISTRIBUCIÓN DE RIESGOS:

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y a la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar, calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad a establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación y se encuentran consignado en anexo a este estudio previo. Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

Tabla de valoración del riesgo

			IMPACTO			
CALIFICACIÓN CUALITATIVA		Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente	Dificulta la ejecución del contrato de manera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aún así permite la consecución del objeto contractual	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual
CALIFICACIÓN MONETARIA		Los sobrecostos no representan más del uno por ciento (1%) del valor del contrato.	Los sobre costos no represetan más del cinco (5%) del valor del contrato	Incrementa el valor del contrato entre el quince (15%) y el treinta (30%) por ciento	Impacto sobre el valor del contrato en más del treinta (30%) por ciento
CATEGORÍA	Valoración	INSIGNIFICANTE	MENOR	MAYOR	CATASTRÓFICO
PROBABILIDAD		1	2	4	5
Raro (Puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	5	6
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	6	7
Posible (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	7	8
Probable (probablemente va a ocurrir)	4	5	6	8	9
Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	9	10

RIESGOS	TIPIFICACIÒN	ESTIMACION puede ser Cualitativa ò (probabilidad de ocurrencia o de impacto)			ASIGNACION	
		VALORACION CUALITATIVA		VALORACION CUNTITATIVA		
		PROBABILIDAD	IMPACTO (alta, media-alta, Media-baja, Baja)		CONTRATISTA	MUNICIPIO
ECONOMICOS	Por la variación de precio de los insumos o servicios	Probable	Moderado	25% del valor del contrato	100%	
	Por el desabastecimiento de personal o implementos	Posible	Mayor	25% del valor del contrato	100%	
SOCIALES O POLITICOS	Paros	Posible	Moderado	10 % del Valor del Contrato	100%	
	Huelgas	posible	Menor	3%%% del valor del contrato	100%	
	Actos terroristas	posible	Menor	3 % del valor del contrato	100%	
OPERACIONALES	El monto de la inversión no sea el previsto para cumplir el objeto del contrato	Posible	Mayor	30% Incrementa el valor del contrato	100%	
FINANCIEROS	Dificultad en la consecución de los recursos financieros para lograr el objetivo del contrato	Posible	Mayor	20 % del valor del contrato	100%	
	Términos financieros o sea plazos, tasas de interés, garantías,	Posible	Moderado	5 % del Valor del Contrato	100%	

	contragarantías, refinanciaciones.					
RIESGOS JURIDICO REGULATORIOS	Expedición de normas de carácter técnico o de calidad	Posible	Moderado	20 % del valor del contrato	50%	50%

14. VERIFICACION EXISTENCIA DE ACUERDO INTERNACIONAL O TRATADO DE LIBRE COMERCIO.

De conformidad con lo establecido en el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación, formulado por Colombia Compra Eficiente, el Municipio de amagá efectúo el análisis correspondiente al respectivo proceso de contratación aplicando las siguientes reglas en orden consecutivo:

- **Regla 1.** Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- **Regla 2.** Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.
- **Regla 3**. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación.

Acuerdo comercial	**Entidad estatal incluida**	**Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del acuerdo comercial**	**Excepción aplicable al proceso de contratación**	**Proceso de contratación cubierto con acuerdo comercial**
Canadá	NO	N/A	N/A	N/A
Chile	SI	NO	NO	NO
Estados unidos	NO	N/A	N/A	N/A
El salvador	NO	N/A	N/A	N/A
Guatemala	SI	SI	NO	SI
honduras	NO	N/A	N/A	N/A
Liechtenstein	SI	NO	NO	NO
Suiza	SI	NO	NO	NO
México	NO	N/A	N/A	N/A
Unión europea	SI	NO	NO	NO

En conclusión, el Municipio de amagá por ser una Entidad del nivel Municipal y atendiendo el presupuesto estimado para el presente proceso de selección está obligado por los siguientes acuerdos comerciales: Guatemala

15. TERMINOS Y CONDICIONES PARA EL PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El contrato derivado del presente proceso de selección se perfecciona con la firma del mismo por las partes y el correspondiente registró presupuestal. Para su ejecución se requiere de la aprobación de la garantía única, suscripción del Acta de Inicio.

15.1. SUPERVISION DEL CONTRATO:

Será ejercida por un funcionario de la Secretaría de Educación del Municipio de Amagá para verificar el correcto desarrollo de las actividades contractuales acorde con la propuesta presentada, la cual hace parte integral de este contrato. Para tal efecto el supervisor deberá verificar el cumplimiento del contrato; informar al Secretario de Despacho respecto de las demoras o incumplimientos del contratista, certificar, como requisito previo para cada uno de los pagos del contrato; verificar el pago de los aportes a la Seguridad Social, elaborar informes de supervisión y elaborar el acta de liquidación correspondiente, además de velar por el cumplimiento de las actividades por parte del Municipio de Amagá.

15.2. LIQUIDACION DEL CONTRATO:

EL MUNICIPIO DE AMAGÁ, liquidará el contrato cuando éste llegue a su término, cuando exista una causal para ello o por mutuo acuerdo entre las partes. La liquidación será de acuerdo a lo estipulado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

15.3. CESIÓN DEL CONTRATO:

El contratista no podrá ceder el contrato a personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE AMAGÁ.

15.4. GARANTÍA UNICA:

De conformidad con el señalado en el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 el proponente favorecido con la adjudicación del contrato deberá constituir a favor del MUNICIPIO, una Garantía Única, la cual cubrirá los perjuicios que se deriven del incumplimiento del contrato y que cubra los siguientes riesgos, en las cuantías y vigencias que se establecen a continuación:

- **DE CUMPLIMIENTO** correspondiente al 20% del valor del contrato y su vigencia cubrirá el plazo del contrato y seis (6) meses más.

- **DE CALIDAD DEL SERVICIO** correspondiente al 20%, del valor del contrato y su vigencia cubrirá el plazo del contrato y seis (6) meses más.

- **SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE LOS PAGOS DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Esta garantía estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.

- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** CORRESPONDIENTE A 200 SMLMV y su vigencia deberá ser por el plazo del contrato.

15.5 MULTAS:

IMPOSICIÓN DE MULTAS, SANCIONES Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO.

Las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento, de conformidad con el contenido del artículo 86 de la Ley 1474 de 2011:

A) Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera.

B) En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad.

C) Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia.

D) En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En todo caso, al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia. La entidad podrá dar por terminado el procedimiento en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de situación de incumplimiento.

15.6. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:

Si el **CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará a la Alcaldía de Amagá el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que el municipio haga exigibles las multas y la cláusula penal a que haya lugar.

15.7 CLÁUSULAS EXCEPCIONALES:

En el contrato a suscribir se aplicarán las cláusulas excepcionales de modificación, terminación e interpretación unilaterales, así como la de caducidad en los términos previstos en la ley de contratación y demás disposiciones concordantes. El Municipio de Amagá, podrá declarar la caducidad del contrato en los eventos previstos en el artículo 14 numeral 2 de la ley 80 de 1993, 25 de la Ley 40 de 1993 y en el artículo 1º de la Ley 828 de 2003 y demás normas concordantes.

15.8. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:

El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que no se halla incurso en algún de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la ley.

15.9. IMPUESTOS:

EL CONTRATISTA pagará todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana.

15.10. IMPUESTOS MUNICIPALES:

Por medio de acuerdo Municipal, la administración de Amagá contempla el pago previo para la legalización del contrato, el impuesto de estampillas equivalente al 6% de estampillas pro adulto mayor, pro hospital, pro electrificación.

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

ESTE DOCUMENTO SE ENTENDERÁ FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL ORDENADOR DEL GASTO UNA VEZ SE APRUEBE EN LA PLATAFORMA DE SECOP II LA FASE CORRESPONDIENTE.