MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO	FORMATO: ESTUDIO DE COMERCIO SA PAE	Código: GJC-F-027 Versión: 002 Fecha: 13/06/2025 Página 1 de 33

DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO	DEPENDENCIA: SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL		
	NOMBRE DEL RESPONSABLE: LAURA MARCELA GONZALEZ LOPEZ	CARGO: SECRETARIA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL	FECHA: 28 de septiembre de 2026

ANALISIS DEL SECTOR ECONÓMICO Y DE LOS OFERENTES POR PARTE DE LAS ENTIDADES ESTATALES.

En cumplimiento al Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.1.1.6.1, este despacho procede a realizar los estudios del sector relativo al objeto del proceso de contratación y teniendo en cuenta las consideraciones particulares que da la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector sobre Contratación de Mínima Cuantía, en las siguientes áreas:

Legal: Análisis del sector económico y de los oferentes por parte de las entidades estatales. La Entidad Estatal debe hacer durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. la entidad estatal debe dejar constancia de este análisis en los documentos del proceso.

- **COMERCIAL:** El presente es el consolidado del estudio del sector Económico realizado para suministrar de 29.448 raciones para la ejecución del programa de alimentación escolar - PAE- para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del municipio de san jerónimo – Antioquia para la vigencia año 2026-2, este fue realizado mediante la cotización de las raciones alimenticias con diferentes proveedores del mercado Local y Regional.

TÉCNICA: A través del presente proceso se pretende atender EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE – PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA AÑO 2026-2

Entender el mercado del bien o servicio que la entidad estatal pretende adquirir permite diseñar el proceso de contratación con la información necesaria para alcanzar los objetivos de eficiencia, eficacia, economía, promoción de la competencia y manejo del riesgo.

De conformidad con el objeto contractual, para la satisfacción de las necesidades o especificaciones técnicas descritas, se requiere de un proveedor, persona natural o jurídica, que tenga o esté dispuesta para atender los pedidos de alimentos que realice el municipio de acuerdo con las actividades que se desarrollen.

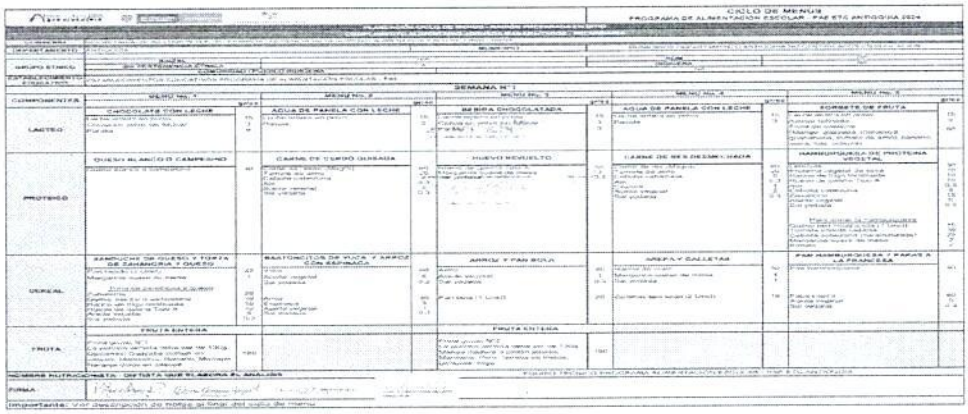
Para determinar el valor se tuvo en cuenta factores como los precios del mercado de este municipio, los precios de venta o compra de años anteriores y el valor comercial de los productos de la localidad.

En el departamento de Antioquia contamos con una diversidad de Establecimientos de Comercio que nos pueden suministrar las raciones alimentarias para la ejecución del programa de alimentación escolar - PAE- para los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial del municipio de san jerónimo – Antioquia para la vigencia año 2026-2

OBJETO A CONTRATAR: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE – PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA AÑO 2026-2

CONDICIONES TÉCNICA EXIGIDAS:

MINUTA DE PREPARACION EN SITIO



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

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

CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANA
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA
MUNICIPIO	MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
GRUPO ETNICO	RAIZAL: N/A; ROM: NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA: X; INDIGENA: NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENU No. 6	gr/cc	MENU No. 7	gr/cc	MENU No. 8	gr/cc	MENU No. 9	gr/cc	MENU No.10	gr/cc
LACTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Queso tierno rallado	50	Panela	9	Avena molida	8	Azucar refinada	9	Cocoa en polvo sin azucar	3
	Cereal de maiz sin hojuelas NO azucarados enriquecidos con vitaminas y minerales	30			Azucar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guanabana, maracuya, guayaba, sandia, guanabana, tomate de arbol, mora, lulo)	60	Panela	9
PROTEICO	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, ciruela	90	HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Fruta N°2 Papaya, pera criolla, melon, manzana	90	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de año	20	Tomate de año	20			Cebolla cabezona	4
			Cebolla junca	6	Cebolla cabezona	6			Ajo	0.3
			Aceite vegetal	1	Ajo	0.3			Aceite vegetal	2
			Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0.3
					Sal yodada	0.3				
CEREAL	Notas importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permitida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en sitio hervido para cumplir la porción establecida.		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ESPINACA Y PURE DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
			Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa cubana	180
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	10
			Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	1	Proteina vegetal de soya	5	Sal yodada	0.5
					Sal yodada	0.3	Tomate de año	20		
			Frijol	20			Cebolla cabezona	6		
			Ahuyama	15	Papa	70	Zanahoria	20		
			Tomate de año	20	Margarina suave	5	Ajo	0.3		
			Cebolla cabezona	6	Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	2		
			Zanahoria	15			Sal yodada	0.3		
			Sal yodada	0.5			Croqueta de platano maduro			
			Platano harton maduro	90			Platano harton maduro	70		
			Aceite vegetal	5			Proteina vegetal de soya	3		
							Harina de trigo fortificada	10		
							Panela	2		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0.3		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porcion servida debe ser de 130g Guayaba roñon en cascos	180
									Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	

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

FIRMA

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

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ESCOLAR - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA - GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ETNICO	RAIZAL	N.A.	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, granadilla, guanábana, tomate de árbol, fresa, kiwi)	60			Panela	9		
PROTEICO	Queso blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES EN SALSA CON PROTEINA VEGETAL		LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
	Proteína vegetal de soya	8	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	20	Lentejas	20	Huevo de gallina Tipo A	50
			Pasta tomate	60	Proteína vegetal de soya	10	Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	5
			Tomate de árbol	20			Pasta tomate	20	Tomate de árbol	25
	Crema de leche	5	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	8
	Canela en polvo	0,01	Zanahoria	20	Tomate de árbol	20	Tomate de árbol	8	Sal yodada	0,3
			Ajo	0,3	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	8		
			Cilantro	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	4	Cilantro	0,5	Cilantro	1		
			Sal yodada	0,5	Laurel seco	0,8	Sal yodada	0,3		
					Aceite vegetal	4				
					Sal yodada	0,5				
CEREAL			ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Arroz	20	Arroz	60	Pasta tipo espaguetti	25	Arroz	60	Arroz	60
			Zanahoria	14	Sal yodada	0,2	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Galletas tipo soda (2 Und)	16	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	3,3			Sal yodada	0,3		
					Plátano hartón maduro	70			Papa criolla	70
					Aceite vegetal	7	Torta de avena con banano		Aceite vegetal	5
							Banano	20	Sal yodada	0,3
					Nota		Avena en hojuelas	10		
					En preparar las carnes con el guisado con mucha anticipación		Huevo de gallina tipo A	8		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o piña pelada Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo	150					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 120g Guayaba rosada en cascos, Mandarina, Banano, Mamoncillo, Naranja dulce en cascos	120		

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

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

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ESCOLAR - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA - GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ETNICO	RAIZAL	N.A.	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, granadilla, guanábana, tomate de árbol, fresa, kiwi)	180	Panela	9	Panela	9		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	50	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	50
	Plátano hartón maduro	90	Tomate de árbol	20	Tomate de árbol	20	Cebolla cabezona	8	Aceite vegetal	4
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	0,3		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2	Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,5	Sal yodada	0,5				
					Queso fresco o Campesino rallado	15				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURE DE PLATANO MADURO		PATACON DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURE DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLATANO MADURO	
	Arroz	60	Arroz	60	Plátano	140	Arroz	60	Arroz	60
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	2,5	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1,5	Sal yodada	1,5	Sal yodada	0,2	Aceite vegetal	0,2	Sal yodada	0,2
	Sal yodada	0,2					Sal yodada	0,2		
			Plátano hartón maduro	70	Galletas tipo soda (2 Und)	16	Yuca	60	Frijol	20
			Margarina suave de mesa	5			Margarina suave de mesa	5	Zanahoria	14
			Sal yodada	0,2			Sal yodada	0,3	Tomate de árbol	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano hartón maduro	90
									Aceite vegetal	5
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 120g Piña en trozos, Papaya, Mandarina, Banano, Mamoncillo, Naranja dulce en cascos	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 120g Piña en trozos, Papaya, Mandarina, Banano, Mamoncillo, Naranja dulce en cascos	140		

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

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

MINUTA INDUSTRIALIZADA

Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Alimentación — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA									CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAC ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANA									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA				
GRUPO ETNICO	RAIZAL		NA		ROM	NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA		X		INDIGENA	NA				
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		NA							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									
SEMANA No. 1										
COMPONENTES	MENÚ No. 1		MENÚ No. 2		MENÚ No. 3		MENÚ No. 4		MENÚ No. 5	
LÁCTEO	Leche entera		Leche saborizada		Bebida láctea con Avena		Leche entera		Kumis	
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	Muffin con chips de chocolate		Pan leche		Ponqué de zanahoria		Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con arequipe	
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Pan leche	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panela	20g			Bocadillo de guayaba	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida).

Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt

Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.

Nota 5: El gramaje de la fruta en el plato se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.

Nota 6: No se permite tener fruta en la misma semana.

Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menús).

Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja.

Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera.

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

MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO	FORMATO: ESTUDIO DE COMERCIO SA PAE	Código: GJC-F-027 Versión: 002 Fecha: 13/06/2025 Página 7 de 33

Alimentos Aprender | La educación es de todos | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

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

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

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

Alimentos Aprender | La educación es de todos | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

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

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

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

Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Gobernación de Antioquia

CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

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

SEMANA No.4										
COMPONENTES	MENU No. 16		MENU No. 17		MENU No. 18		MENU No. 19		MENU No. 20	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena		Leche entera		Yogurt		Leche Saborizada		Leche entera	
	Bebida lactea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maiz		Panificado relleno de chocolate	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maiz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	30 g			Panelita	30 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

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

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

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS
LACTOSA	200 CC	La lactosa es el componente hidrocarbonado de le leche. Es menos dulce que la sacarosa. Es hidrolizada por la lactasa en el intestino delgado a glucosa y galactosa, que son absorbidas. La lactosa se usa ampliamente en la industria farmacéutica en la fabricación de cápsulas y comprimidos (diluyente), de polvos (para dar volumen), y como vehículo para fármacos en inhaladores de polvo seco. Por no ser inerte no está exento de riesgos. Absorbe la humedad de los principios activos higroscópicos y es útil para principios activos insolubles en agua (ya que hace la mezcla más hidrofílica), pero en medio básico se oxida y da subproductos amarillentos. La lactosa además es un diurético y laxante suave. También se usa como nutriente en la preparación de leche modificada para niños y convalecientes para ajustar su contenido en hidratos de carbono, aunque se aconseja emplearla con moderación ya que puede producir efecto laxante y deposiciones demasiado ácidas.
CEREAL	70 O 100 GR	- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente expedida por el INVIMA. - Si el producto es fortificado con adición de vitaminas o minerales, deberá contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se

		fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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.
HARINA O PRODUCTO DE MOLINO	70 O 100 GR	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.

FRUTA ORGANICA FRSCA	100 GR	Contienen más propiedades. De acuerdo a un experimento realizado por The Organic Center, un organismo especializado en la producción de alimentos orgánicos, un 75 % de los alimentos evaluados presentaron un mayor número de polifenoles y antioxidantes, sustancias encargadas de combatir los efectos de los radicales libres que repercuten directamente en las células. Presentan menos peligros químicos. Al no contener residuos de pesticidas relacionados con problemas del sistema digestivo, mareos, ansiedad e intoxicaciones, su consumo resulta benéfico para el cuerpo. Esto mismo presenta un beneficio para la salud de todos los involucrados en la cadena de producción y comercialización de la fruta. Protegen del medio ambiente. Debido a que la agricultura orgánica emplea únicamente métodos naturales, tanto para la nutrición de las plantas como para el control de plagas, ayuda a preservar las condiciones del suelo, así como de la fauna local.

a. Numero de entregas: CUATRO (4), correspondiente a DOS (2) entregas de CINCO (5) días y DOS (2) entregas correspondientes a CUATRO (4) días de atención.

b. Número de beneficiarios: MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS (1.636)

- Los productos suministrados deben estar de acuerdo a la unidad de medida establecida en el acta de víveres y se deben entregar empacados, rotulados por establecimiento

- Las entregas se realizarán de acuerdo a las actas de víveres generadas en el aplicativo PAE, por establecimiento educativo, de acuerdo al ciclo de menú a los productos requeridos y la unidad de medida establecida

- La cantidad de raciones puede variar de industrializada y preparada en sitio de acuerdo al movimiento de la matricula oficial y de acuerdo a la necesidad del Municipio.

- Las raciones deberán ser entregadas debidamente empacadas, rotuladas y separadas por cada institución educativa

RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

HORAS DE REMUMERACION POR ZONA Y POR CUPO

Horas de remuneración		
Rango de cupos diarios		Horas a reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7
501	3000	8

De acuerdo al número de cupos por cada sede educativa, se calcula la cantidad de manipuladoras y el número de horas a reconocer.

VARIABLES

Descripción	%
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Día	$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%

TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	TOTAL REMUNERACIÒN
16	4	18	$ 22.794.893
5	5	18	$ 8.370.109
4	6	18	$ 7.693.552
7	7	18	$ 15.209.279
0	8	18	$ 0
TOTAL			**$ 54.067.833**

INSUMOS DE ASEO Y GAS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Jabón líquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 litros	46	$ 26.500	$ 1.219.000
2	HIPOCLORITO que contenga la ficha técnica del fabricante, concentración de 5,25%	4 litros	46	$ 11.660	$ 536.360
3	Jabón Líquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha técnica del fabricante, olor neutro con dispensador	4 litros	38	$ 25.334	$ 962.692
4	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 litros	34	$ 26.677	$ 907.018
5	Escoba con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
6	trapeadora con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440

7	Recogedor con mango plástico	unidad	36	$ 14.040	$ 505.440
VALOR TOTAL					$ 5.285.390

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	40 LB	A demanda de acuerdo a la necesidad de cada escuela se realizará la entrega del tamaño de la pipeta de acuerdo al número de estudiantes. Sin superar el presupuesto	$ 200.000	$5.000.000
Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	100 LB		$ 400.000	

2.2.1 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

Dando cumplimiento el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el objeto del presente proceso contractual se encuentra clasificado en los siguientes códigos UNSPSC:

CODIGO UNSPSC	DESCRICION
93131608	Servicios de suministro de alimentos

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO

Se realizaron 3 cotizaciones del mercado para determinar el presupuesto oficial del presente proceso de selección:

RACIONES

Cotización 1

CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES Y SUMINISTROS J.F.A. S.A.S
NIT 900.824.176-9 RÉGIMEN COMÚN

Itagüí, 22 de Septiembre 2026

Señores,
MUNICIPIO DE SAN JERONIMO
Ciudad

Atendiendo su amable solicitud, hacemos envío de cotización del siguiente productos:

FORMATO DE COTIZACION			
PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RACIONES ALIMENTARIAS [illegible]	29.448	5331	$ 156.987.288

Nombre CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES Y SUMINISTROS J.F.A S.A.S
Representante Legal: JHON FREDY ARBELAEZ AGUDELO
C.C. No. 98.625.099 de ITAGUI, ANTIOQUIA
Nit ó Rut 900.824.176-9
Dirección CR 43 # 24 - 86
Teléfonos, fax 3777579 - 3148300643
Correo Electrónico [illegible]

Cotización 2

ARHO
SOLUCIONES

Señores
MUNICIPIO DE SAN JERONIMO
Antioquia.

Cordial saludo.

De acuerdo a lo solicitado, nos permitimos allegar la siguiente cotización:

PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNIRARIO	VALOR TOTAL
RACIONES ALIMENTARIOAS	29.448	5236	$ 154.189.728

La presente se expide el 22 de Sept de 2026

Atentamente.

Firma Katherine Arbeláez
Nombre ARHO SOLUCIONES S.A.S
Representante Legal: KATHERINE ARBELAEZ HENAO
C.C. No. 1.152.452.740 de MEDELLIN, ANTIOQUIA
Nit ó Rut 901.340.136-1
Dirección CALLE 122 SUR # 50 - 62
Teléfonos, fax. 3148300643
Correo Electrónico arhosoluciones@gmail.com

Cotización 3

Medellín, Septiembre 22 de 2026

Señores:
MUNICIPIO DE SAN JERONIMO
Departamento de Antioquia

Asunto: COTIZACION SUMINISTROS DE RACION ALIMENTARIA

Apreciados señores;

De la manera más comedida extendemos cotizacion en atencion a la solicitud realizada por ustedes.

Detalle :

ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Suministro de Racion Industrializada y Ración alimentaria preparada en sitio	29.445	$4.760	$140.172.400

Cordialmente,

JOHVANY LOAIZA ALVAREZ
CC 71.798.142 REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACIÓN ACCIÓN SOLIDARIA POR COLOMBIA
NIT 900.569.044-1

COTIZACIÓN PRODUTOS DE ASEO

Cotización 1

CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES
Y SUMINISTROS J.F.A. S.A.S
NIT. 900.824.1764-9 RÉGIMEN COMUN

Itagüí, 22 de Septiembre 2026

Señores,
MUNICIPIO DE SAN JERONIMO
Ciudad

Atendiendo su amable solicitud, hacemos envío de cotización de los siguientes productos de Aseo:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Jabón liquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha tecnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	46	$ 29.680	$ 1.365.280
2	HIPOCLORITO que contenga la ficha tecnica del fabricante, concentracion de 5.25%	4 Litros	46	$ 13.059	$ 600.714
3	Jabón liquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	36	$ 29.374	$ 1.078.212
4	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	34	$ 29.878	$ 1.015.652
5	Escoba con mango plastico	unidad	36	$ 17.964	$ 646.704
6	trapeadora con mango plastico	unidad	36	$ 18.870	$ 679.320
7	Recojedor con mango plastico	unidad	36	$ 15.724	$ 566.064
VALOR TOTAL					$ 5.952.146

Cotización 2

ARHO

Señores
MUNICIPIO DE SAN JERONIMO
Antioquia.

Cordial saludo.

De acuerdo a lo solicitado, nos permitimos allegar la siguiente cotización de implementos de Aseo.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Jabón liquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	46	$ 29.150	$ 1.340.900
HIPOCLORITO que contenga la ficha técnica del fabricante, concentración de 5.25%	4 Litros	46	$ 12.826	$ 589.996
Jabon liquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	38	$ 27.867	$ 1.058.946
Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha tecnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	34	$ 29.344	$ 997.696
Escoba con mango plastico	unidad	36	$ 17.644	$ 635.184
trapeadora con mango plastico	unidad	36	$ 18.500	$ 666.000
Recojedor con mango plastico	unidad	36	$ 15.444	$ 555.984
			Total	$ 5.844.706

Cotización 3

Medellín, Septiembre 22 de 2026

Señores:
Municipio de SAN JERONIMO
Departamento de Antioquia

Asunto: IMPLEMENTOS DE ASEO

Apreciados señores,

De la manera más comedida extendemos cotizacion en atencion a la solicitud realizada por ustedes.

Detalle :

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Jabon liquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	46	$ 26.500	$ 1.219.000
2	HIPOCLORITO que contenga la ficha tecnica del fabricante. concentracion de 5.25%	4 Litros	46	$ 11.660	$ 536.360
3	Jabon liquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha tecnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	30	$ 25.334	$ 962.692

4	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha tecnica del fabricante (Olor neutro)	4 Litros	34	$ 26.677	$ 907.018
5	Escoba con mango plastico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
6	trapeadora con mango plastico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
7	Recojedor con mango plastico	unidad	36	$ 14.040	$ 505.440
VALOR TOTAL					$ 5.285.390

Cordialmente,

JOHVANY LOAIZA ALVAREZ
CC 71.798.142 REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACIÓN ACCIÓN SOLIDARIA POR COLOMBIA
NIT 900.569.044-1

COTIZACION COMBUSTIBLE (GAS)

Cotización 1

ARHO
SOLUCIONES

Señores
MUNICIPIO DE SANTA FE DE ANTIOQUIA
Antioquia

Cordial saludo,

De acuerdo a lo solicitado, nos permitimos allegar la siguiente cotización de Combustible:

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Combustible (Pipeta de GAS)	40 LIBRAS	1	$ 224.000,00	$ 224.000,00
Combustible (Pipeta de GAS)	100 LIBRAS	1	$ 448.000,00	$ 448.000,00

La presente se expide el 22 de Sept de 2026

Atentamente,

Firma Katherine Arbeláez
Nombre ARHO SOLUCIONES S.A.S
Representante Legal: KATHERINE ARBELAEZ HENAO
C.C. No. 1.152.452.740 de MEDELLIN, ANTIOQUIA
Nit ó Rut 901.340.136-1
Dirección CALLE 122 SUR # 50 - 62
Teléfonos, fax, 3148300643
Correo Electrónico arhosoluciones@gmail.com

Cotización 2

CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES
Y SUMINISTROS J.F.A. S.A.S
NIT. 900.824.176-9 RÉGIMEN COMUN

Itagüí, 22 de Septiembre 2026

Señores,
MUNICIPIO DE SAN JERONIMO
Ciudad

Atendiendo su amable solicitud, hacemos envío de cotización de los siguientes productos de Combustible:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Combustible (Pipeta de GAS)	40 LIBRAS	1	$ 220.000,00	$ 220.000,00
2	Combustible (Pipeta de GAS)	100 LIBRAS	1	$ 440.000,00	$ 440.000,00

Nombre CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES Y SUMINISTROS J.F.A S.A.S
Representante Legal: JHON FREDY ARBELAEZ AGUDELO
C.C. No. 98.625.099 de ITAGUI, ANTIOQUIA.
Nit ó Rut 900.824.176-9
Dirección CR 42 # 24 - 96
Teléfonos, fax. 3777578 - 3148300643
Correo Electrónico jcamilohi@hotmail.com

Cotizacion 3

Medellín, Septiembre 22 de 2026

Señores:
Municipio de SAN JERONIMO
Departamento de Antioquia

Asunto: SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE

Apreciados señores,

De la manera más comedida extendemos cotización en atención a la solicitud realizada por ustedes.

Detalle :

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Combustible (Pipeta de GAS)	40 LIBRAS	1	$ 200.000.00	$ 200.000.00
2	Combustible (Pipeta de GAS)	100 LIBRAS	1	$ 400.000.00	$ 400.000.00

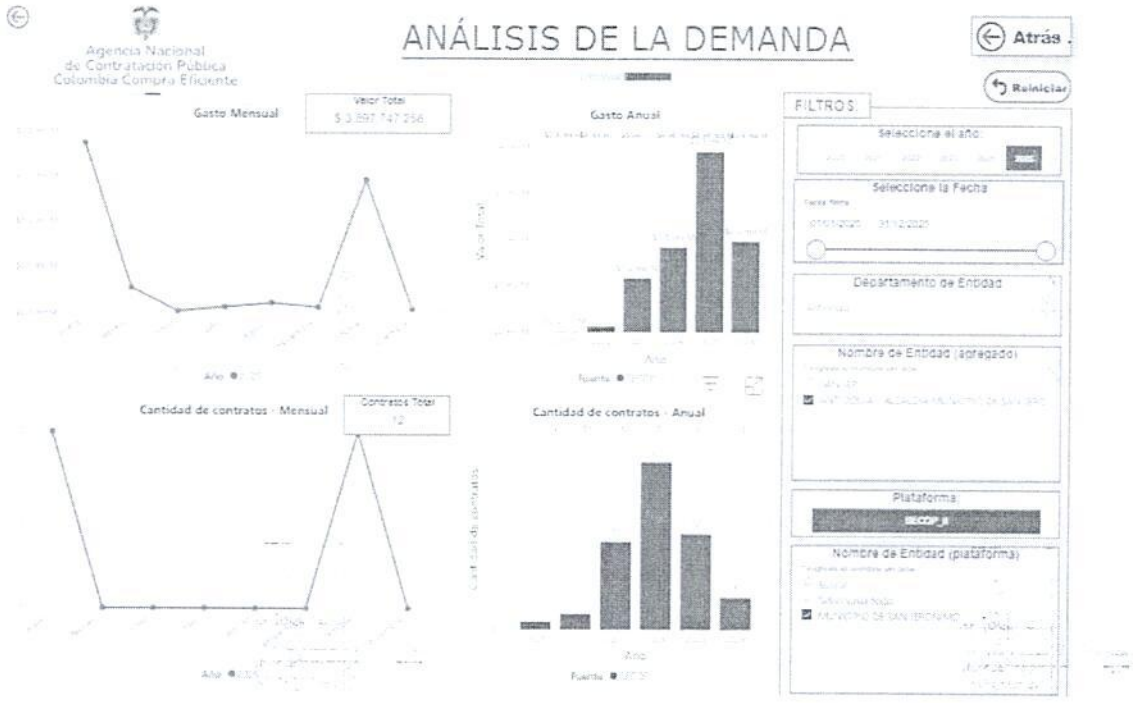
Cordialmente,

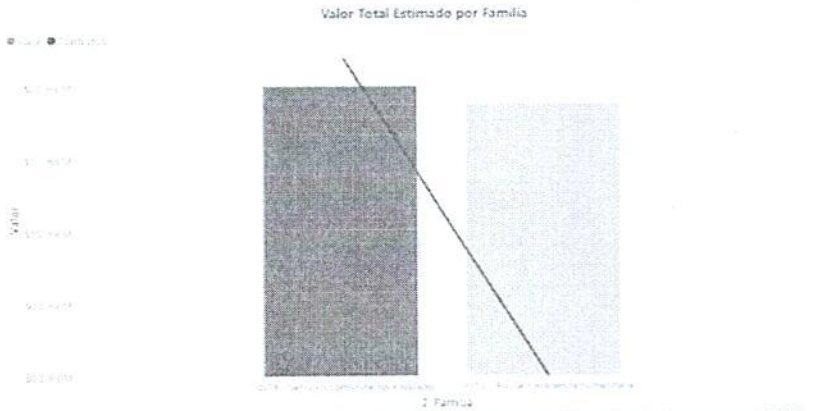
JOHVANY LOAIZA ALVAREZ
CC 71.798.142 REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACIÓN ACCIÓN SOLIDARIA POR COLOMBIA
NIT 900.569.044-1

ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

Desde el Modelo de Abastecimiento Estratégico – MAE y los datos actuales de compra pública relacionados con el clasificador de bienes y servicios, se han celebrado contratos relacionados

con el presente objeto por la Administración municipal de San Jerónimo, se detalla la vigencia 2025:

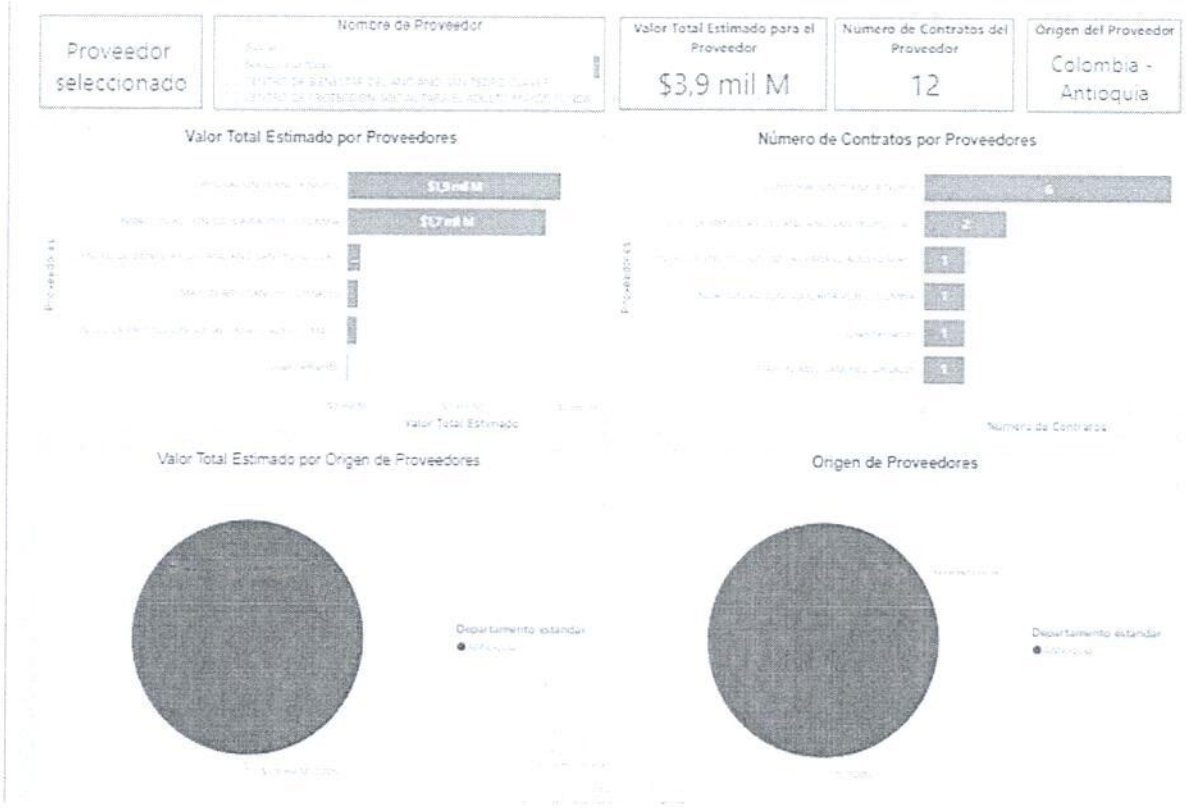


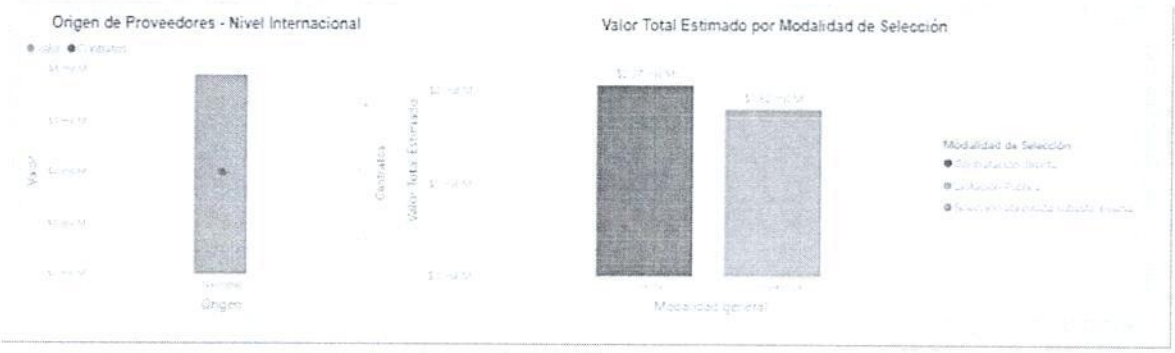




Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

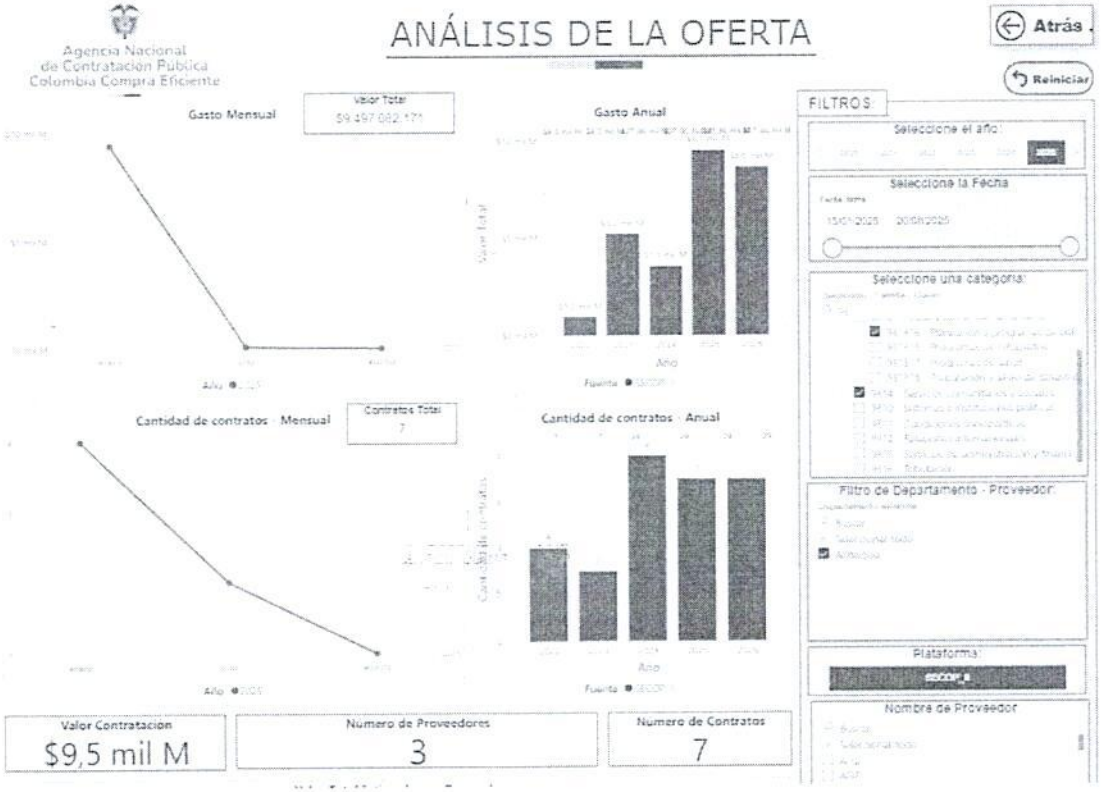
Fila	Unidad			Total		
Clasificación de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9314 - Servicios comunitarios y sociales	9	$2.012.973.049	61,84%	9	$2.012.973.049	61,84%
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	3	$1.384.774.209	42,58%	3	$1.384.774.209	42,58%
Total	12	$3.397.747.258	100,00%	12	$3.397.747.258	100,00%


Proveedor seleccionado
Nombre de Proveedor
Valor Total Estimado para el Proveedor
$3,9 mil M
Numero de Contratos del Proveedor
12
Origen del Proveedor
Colombia - Antioquia
Valor Total Estimado por Proveedores
Número de Contratos por Proveedores
Valor Total Estimado por Origen de Proveedores
Origen de Proveedores
Departamento estandar


Origen de Proveedores - Nivel Internacional
Valor Total Estimado por Modalidad de Selección
Modalidad de Selección

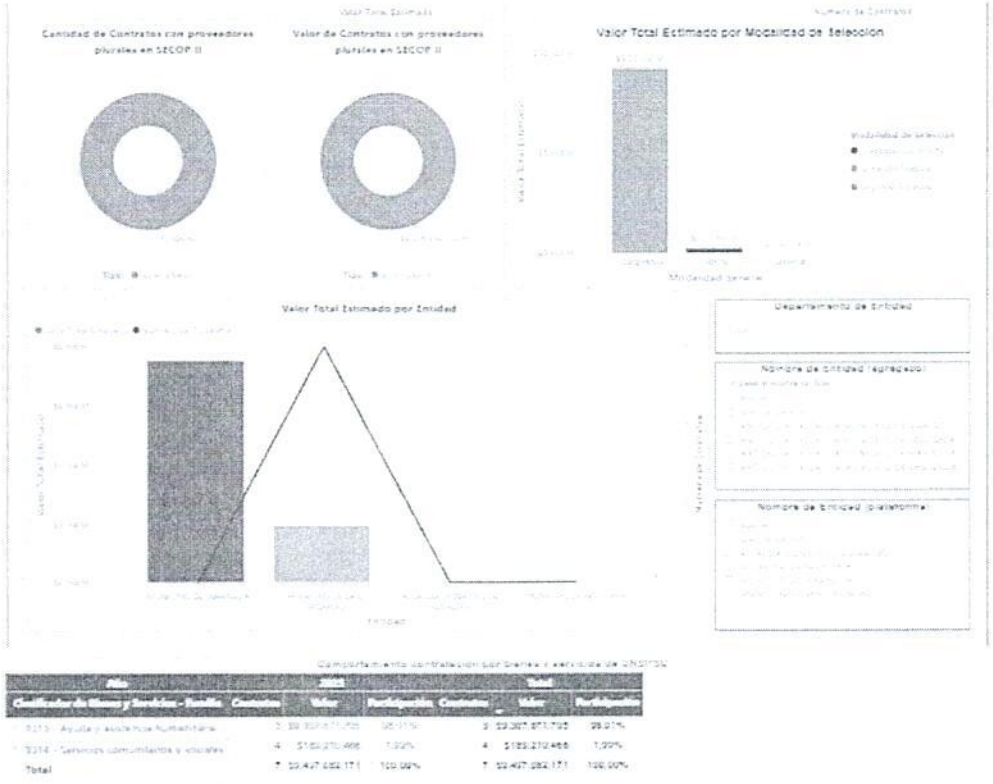
ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se consulta el análisis de la oferta vigencia 2025 a través del Modelo de Abastecimiento Estratégico – MAE de Colombia Compra Eficiente, relacionado con el municipio de San Jerónimo y atendiendo al clasificador de bienes y servicios:




Valor Total Estimado por Proveedor
Documento de Proveedor (Plataforma)
Valor contratado:
Modalidad de selección


Valor Total Estimado por Proveedor
Número de Contratos por Proveedor
Proveedor
Valor Total Estimado
Numero de Contratos



ANALISIS DE LOS RIESGOS

MATRIZ DE RIESGOS						
TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO						
TIPO DE SELECCIÓN: SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA						
TIPICACIÓN DEL RIESGO					ESTIMACIÓN DEL RIESGO	
No.	TIPO DE RIESGO	FUENTE O PELIGRO (CAUSA)	RIESGO (Riesgos previsibles que pueden	RESPONSABLE	ESTIMACIÓN SUBJETIVA DEL RIESGO SIN CONTROLES	ESTIMACIÓN SUBJETIVA DEL RIESGO CON CONTROLES EXISTENTES

			afectar el equilibrio económico del contrato)		PROBABILIDAD	IMPACTO	ADMINISTRACIÓN	CALIFICACION DEL CONTROL	RIESGO INHERENTE Y RESIDUAL
1	Fuerza mayor Asegurable	Hechos de la naturaleza o por un tercero que haga más gravosa la ejecución del contrato o que impidan la ejecución del mismo en el tiempo establecido.	Que se haga más gravosa la situación al contratista o que la entidad se vea afectada por la entrega extemporánea del material.	La Naturaleza o un tercero	Baja	Menor	No aplica	Inapropiado	Baja
2	Regulatorio	Reforma tributaria	Aumento en la base para tributar	La Nación o los Municipios Departamentos y Distritos	Baja	Menor	No aplica	Inapropiado	Bajo
3	Regulatorio	Menoscabo patrimonial o individual ocasionado por la imposición de normas (leyes,decretos,resoluciones) por razones de interés público o general, y que deben ser acatadas por el contratista, implicando mayores costos de los productos	Aumento en los costos del contrato.	La Nación	Baja	Menor	Cláusulas establecidas en el contrato	Apropiado	Bajo
4	Legal	Cuando el prestador del servicio hace un mal cálculo de sus costos e incurre en pérdidas.	Aumento en los costos del contrato	El Contratista	Baja	Menor	Con las condiciones del pliego, las cláusulas del contrato, el	Apropiado	Bajo

			para el contratista				control de ejecución y con la figura de precios artificialmente bajos		
5	Legal	Cumplimiento defectuoso por parte del contratista del objeto del contrato	Aumento en los costos del contrato para la Entidad	El Contratista	Baja	Menor	A través del control de ejecución y de la aplicación de las cláusulas del contrato	Apropiado	Bajo
6	Riesgo de Operación	La entrega del suministro o servicio de manera tardía originando fallas en la prestación del servicio	No se satisfizo la necesidad de la entidad teniendo ésta que entrar a solventar dicha situación aplicando planes de contingencias	El Contratista.	Baja	Menor	Las Cláusulas establecidas en el contrato	Apropiado	Bajo

Laura Gonzalez

LAURA MARCELA GONZALEZ LOPEZ

Secretaria de Salud y Protección Social