PROPUESTA ECONOMICA

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA No.

ITEM	DETALLE O PRODUCTO	CANTIDAD POR PAQUETE ALIMENTARIO	PRESENTACIÓN	VALOR UNT IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
1	**Arroz blanco:** - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. • Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • No se debe adicionar aceite mineral. • No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. • Producto natural sin conservantes. • Humedad menor al 14%. • Debe corresponder a tipo 1 grado 2. • Procesado en el País • Empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional	6	500 GR		
2	**Pasta fortificada para el consumo humano:** De la variedad triticum durum (trigo duro). Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta pude contener sal, huevo u otros ingredientes.	6	250 GR C/U		

	• Debe corresponder a pasta tipo espagueti, codos, macarrón o tornillo. • Para cada ración debe incluir tres paquetes de pasta tipo espagueti y dos de cualquiera de los otros tipos de pastas solicitadas en la presente ficha técnica. • Color amarillo. • Consistencia: Dura. • Olor y sabor: propios del producto. • Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales. • Empacado y rotulado según INVIMA				
3	**Avena en hojuelas:** Avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. Para obtener la avena laminada, el grano perlado es sometido al proceso de laminado, que consiste pasar el grano por dos rodillos lisos separados a una determinada distancia dependiendo del grosor deseado de la hojuela. Posteriormente la avena laminada somete a un proceso de secado, hasta que el producto final presente un sabor tostado deseado. La avena en hojuelas se clasificará en grados de calidad según lo establece la NTC 2159. • Debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. • Deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. • Debe estar libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.) y un sabor y aroma agradables de avena tostada. • Textura en hojuelas.	3	400 Gr C/U		

	• Empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque código sanitario y tabla nutricional.				
4	**Leche en polvo pasteurizada:** Leche deshidratada, mediante proceso de atomización aire caliente, polvo con granulometría malla 120. - Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. • No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. • En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. • No se permite leche en polvo reempacada.	3	375 Gr C/U		
5	**Huevos** de gallina cubeta por 30 unidades, doble AA • Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. • Debe cumplir con las siguientes características sensoriales, condiciones observadas macroscópicamente, al ovoscopio o por medios físicos: - Olor: característico al producto. - Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme. - Clara o albumen: viscosa, limpia, consistencia firme, de aspecto homogéneo. - El límite de residuos de medicamentes veterinarios para el huevo fresco debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius. • Producto - natural sin preservativos y/o aditivos. • Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. • Empacado en cajas de cartón reciclable, limpias, secas y desinfectadas con 30 unidades por cubeta, con cascara intacta de color uniforme. Sin manchas de suciedad, sangre o residuos	1	30 UNIDADES		

	• Peso promedio entre 60 y 67 gramos correspondiente a la TC NTC 1240 • Debe evidenciarse la fecha de postura o empaque reciente • No congelado ni sometido a procesos de conservación artificial.				
6	**Lenteja:** - Lenteja seca y limpia. Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64”). - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. • Humedad máxima 13%. • Empacado con todas las normas sanitarias debidamente especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional.	2	500 GR C/U		
7	**Alverja verde:** Granos procedentes de la especie Pisum sativum L. Arveja verde seca para consumo tipo 1, grado 2 - Olor característico. − Color verde. - Limpia, libre de impurezas y materiales extraños – • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • Humedad máxima 13%. • Producto natural sin preservativos y/o aditivos. • El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. • Empacado con todas las normas sanitarias debidamente especificadas	2	500 GR C/U		

	en el empaque, código sanitario y tabla nutricional.				
8	**Frijol Cargamanto:** - Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. - Fríjol para consumo. Rojo tipo cargamanto. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. • No debe presentar signos de infestación o infecciones. • El fríjol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. • Humedad máxima 15%. • Olor característico, color rojo, limpio, no debe contener más de 1 % de impurezas. • Empacado con todas las normas sanitarias debidamente especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional.	2	500 C/U		
9	**Aceite:** Vegetal de cualquier marca • Libre de impurezas • Consistencia liquida • Color amarillo claro y fresco • Empacado bajo todas las normas sanitarias	1	900 ml		
10	**Empaque:** Bolsa plástica transparente, calibre 1.5 ML de grosor, medidas 16 cm de ancho por 24 cm de largo. Que contenga el logo de la alcaldía municipal impreso en hoja tamaño carta direccionado por el supervisor del contrato	1	Bolsa		
TOTAL POR CADA PAQUETE ALIMENTARIO				$	$
TOTAL POR LOS 5.500 PAQUETES ALIMENTARIOS				$	$

SUMATORIA VALORES POR PAQUETE ALIMENTARIOS INCLUIDO IVA $

VALOR TOTAL DE LOS 5.500 PAQUETES ALIMENTARIOS INCLUIDO IVA $

El proveedor deberá tener en cuenta que:

- La propuesta económica que supere el presupuesto total del presente proceso de selección será rechazada.
- Se reitera una vez más, que el precio ofrecido deberá incorporar la totalidad de los descuentos que el proponente esté dispuesto a ofrecer, así como los impuestos que se causen, si a ello hubiere lugar.
- Las sumas cotizadas por el proponente, se entenderá que dichas sumas contemplan la totalidad de los costos en que incurra el contratista para la ejecución y cumplimiento del contrato, razón por la cual Alcaldía Municipal de Girardot no reconocerá costo adicional alguno por este concepto.
- La propuesta tiene una vigencia mínima de noventa (90) días, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.
- De acuerdo con la ficha técnica, es lo que debe contener cada paquete nutricional para los adultos mayores y/o población vulnerable del municipio del Girardot.
- Todos los alimentos incluidos deben contar con los criterios básicos de elaboración y estandarización contemplados en las normas técnicas colombianas respectivas para cada línea de producción. Los sistemas de gestión de calidad implementados en la industria alimentaria se ven reflejados en el precio del producto en el mercado, estos sistemas de gestión de calidad garantizan la inocuidad de este.
- El futuro contratista deberá garantizar el transporte que cumpla con los requisitos de seguridad para la entrega parcial de los paquetes alimentarios según lo indique el supervisor del contrato.
- Se verificará los estados de los paquetes alimentarios al momento de la recepción.
- El futuro contratista deberá cumplir con los plazos establecidos para la recogida y entrega de los paquetes alimentarios.
- Para la selección del siguiente proceso se tendrá en cuenta el menor precio ofrecido por paquete nutricional establecido en la tabla mencionada anteriormente, el cual se determinará con base en los valores unitarios de cada ítem ofertado. Por lo que el valor total de la oferta deberá ser el del presupuesto oficial.
- Productos en buen estado de conservación, debidamente identificados, exentos de microorganismos o sustancias toxicas.
- El futuro contratista deberá entregar los paquetes alimentarios en lugares (barrios y veredas) y cantidades establecidas por el supervisor del contrato.
- Evitar la contaminación cruzada
- Los paquetes nutricionales deben entregarse parcialmente de acuerdo con las cantidades de paquetes que solicite el supervisor.
- Todos los productos entregados en los paquetes alimenticios deben tener la fecha de vencimiento mayor a seis (6) meses al momento de la entrega del municipio, con excepción de los productos perecederos, que deberán tener una fecha de vencimiento NO más allá de dos (2) meses.
- El oferente debe tener la capacidad de realizar las entregas en el tiempo que solicite el supervisor del contrato.
- El futuro contratista se compromete a adoptar y acatar el protocolo de bioseguridad e

instrucciones complementarias que se impartan desde el gobierno nacional, departamental y municipal, con relación a las actividades a realizar.

- Todos los productos alimenticios que integran los paquetes deberán cumplir estrictamente con los estándares de inocuidad e higiene de la Resolución 2674 de 2013 y contar con Registro, Permiso o Notificación Sanitaria del INVIMA vigente, garantizando una vida útil al momento de su entrega. El contratista será responsable de asegurar que el almacenamiento, el transporte terrestre y la distribución se realicen en condiciones óptimas que impidan la contaminación cruzada, utilizando vehículos limpios y adecuados para el traslado de alimentos. Asimismo, cada bien debe presentarse en su empaque original de fábrica, herméticamente sellado, con rotulado legible bajo las Resoluciones 5109 de 2005 y 2492 de 2022 que permita su total trazabilidad por lotes; el incumplimiento de cualquiera de estas pautas, o la presencia de empaques rotos, húmedos, abollados, con fechas vencidas o signos de adulteración, constituirá causal de rechazo automático, obligando al proveedor a su reposición inmediata a costo propio dentro de las 24 horas siguientes.
- Las cantidad total de paquetes alimentarios a suministrar son cinco mil quinientas (5.500) paquetes alimentarios (mercados).