ESTUDIOS PREVIOS

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993 y el DECRETO 1082del 26 de mayo de 2015, LA **SECRETARIA DE EDUCACION, CULTURA Y DEPORTE** presenta los siguientes estudios y documentos previos en los cuales se analiza la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación respectiva, así:

1. DATOS GENERALES	
Nombre de Proyecto:	Alimentación Escolar a los Estudiantes vinculados al sistema de educación oficial del municipio de Magangué, Vigencias 2025 y 2026.
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN	
Fecha de elaboración del estudio previo	Noviembre 6 de 2024
Unidad de Origen	Cobertura Educativa de la Secretará de Educación, Cultura y Deportesdel Municipio de Magangué.

3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Artículo 2.2.1.1.2.1.1 Decreto 1082 de 2015)	
3.1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación.	El presente estudio previo se configura en sujeción a lo señalado en el decreto 1082 de 2015, la Ley 80 de 1.993 y sus normas concordantes para contratar la: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES VINCULADOS AL SISTEMA DE EDUCACIÓN OFICIAL DEL MUNICIPIO DE MAGANGUE BOLÍVAR VIGENCIAS 2025 Y 2026." La Constitución Política de Colombia, entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del Estado "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes…", lo cual se logra entre otros a través de la prestación de los distintos servicios que presta el estado a sus habitantes. En ese sentido los Municipios, tal como establece la Ley 1551 de 2012, deben concretar tal precepto constitucional a través de la adopción de planes y programas que garanticen además del mandato superior, el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio. Así, y de conformidad con las directrices del MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, la Unidad Administrativa para Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UAPA -, lo preceptuado en el decreto 1852 de 2015 y la Resolución 335 de 2021 y las normas sanitarias emitidas por el Ministerio de Salud; se construye el presente estudio previo al pliego de condiciones para ofrecer a los niños escolares del Municipio de Magangué delimitados en el SIMAT, el programa de Alimentación Escolar PAE. En mérito de lo expuesto, la necesidad a satisfacer la demanda para la prestación del servicio para suministrar alimentos en las IE públicas del Municipio, apoyando con ello el proceso educativo, reduciendo la deserción escolar, y coadyuvando el fortalecimiento nutricional de los beneficiarios con observancia de los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN. Para este programa, específicamente, consiste en la entrega de una ración alimentaria preparada en sitio de consumo, con una minuta diferencial y ciclos de menús con lista de intercambios, (ración preparada en sitio tipo almuerzo); manteniendo estilos de vida saludable, y otras actividades complementarias que fortalezcan el tejido social, promoviendo la sensibilización acerca del programa, el control social y la participación. El plan de adquisiciones precisa que la contratación a realizar se ejecutará a partir del 27 del mes de enero del año 2025, obrando de conformidad con los lineamientos técnicos definidos por la Unidad Administrativa para Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UAPA - en su resolución 335 de 2021 con sus anexos técnicos, para las instituciones educativas públicas y cupos asignados previa verificación del SIMAT, tal como aparecen relacionados en el presente documento.

Que para la priorización de acuerdo con la ley 1176 de 2007 y sus decretos reglamentarios, las entidades territoriales deben aplicar para el programa de alimentación escolar, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa para Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UAPA - para el desarrollo del programa.

Desde el **Plan Nacional de Desarrollo PND 2022-2026: Colombia, potencia mundial de la vida**, tiene dentro de sus pilares fundamentales la eliminación del hambre en la Primera infancia, cuyo propósito pretende ser alcanzado con la disminución de la mortalidad de niños por desnutrición menores de 5 años, reduciéndola a 3,37 por cada 100.000. Para ello el artículo 216 de la Ley 2294 de 2023, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, "Colombia Potencia Mundial de la Vida" señala que se creará el Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación - SNGPDA- y coordinará el Programa Hambre Cero, creado y liderado por el Departamento Administrativo de la Presidencia de la República - DAPRE y que el programa Hambre Cero articulará cuanto menos: el Programa de Alimentación Escolar (PAE) y la Ley de Compras Públicas a la Agricultura Familiar. Así mis, dentro del PND 2022-2026 se contempla ampliar el alcance del PAE como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional.

Adicionalmente que el Municipio de Magangué cuenta con población escolar focalizada para el PAE, la cual se encuentra cargada en la estrategia alimentación escolar en SIMAT, y sobre el cual se ha determinado el presupuesto requerido para atender el Programa de Alimentación Escolar en las cantidades y calidades establecidas en el presente documento.

Ahora bien desde el punto de vista nutricional se considera de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo que afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia. Antes de presentarse la desnutrición aparece el hambre de corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad.

Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos. El programa de Seguridad Alimentaria se fundamenta y nace ante la posibilidad insuficiente e inadecuada de alimentos por parte de la población y un acceso inequitativo a los mismos, además del consumo que no tiene en cuenta la calidad e inocuidad de los alimentos ni el enfoque diferencial de una población diversa, generando estados nutricionales y de salud deficiente, lo cual resta competitividad frente a la sociedad.

Del alcance del objeto se dejará constancia en los pliegos de condiciones que establezcan todas las condiciones de participación para los posibles proponentes.

En el Municipio de Magangué, la falta de alimentación en los hogares de las niñas, niños y adolescentes que asisten a las instituciones educativas en los sectores urbanos y Rurales hace que el municipio contribuya a suplir esta necesidad básica insatisfecha de los hogares, para lograr la permanencia y disminuir la deserción escolar de los educandos, suministrando complementosalimenticios de desayunos y almuerzos durante el calendario escolar de los años 2025 y 2026.

En el Departamento de Bolívar y correlativamente en Magangué las necesidadesBásicas insatisfechas y el alto índice de pobreza Multimodal, indican claramenteuna situación socioeconómica de la población que explican por qué los niños, niñas y adolescentes que asisten a las Instituciones Educativas se encuentran mal alimentados y se demuestra en los bajos niveles nutricionales y problemas de salud lo que contribuye directamente en la deserción escolar.

A través de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar –PAE- el Municipio de Magangué ha contribuido a mejorar las condiciones alimenticias para que los estudiantes de los 83 establecimientos educativos que conforman las 20 Instituciones educativas oficiales de Magangué, rurales y urbanas, permanezcan en las aulas de clase, lo cual se evidencia en el siguiente cuadro de Coberturas de 2019 a 2024:

COBERTURAS DEL PAE DE 2019 A 2023 EN EL MUNICIPIO DE MAGANGUE

AÑO	TITULARES	TOTAL ALUMNOS	COBERTURA
2019	21.908	26219	84%
2020	23865	26129	91%
2021	13544	26714	51%
2022	9243	27487	34%
2023	9160	25940	35.31%
2024	12735	24411	52%

La poca alimentación o falta de ella en la población infantil trae como consecuencia la desnutrición que dada su magnitud afecta principalmente a la población pobre y vulnerable y para el caso específico afecta el bienestar de la población infantil en edad escolar trayendo como consecuencia:

- Deserción y Ausentismo Escolar.
- Inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial.
- Bajo rendimiento académico y físico.
- Altos índices de Agresividad.
- Baja estatura y peso con relación a la edad.
- Apatía, desconcentración e indiferencia.
- Disminución de la capacidad visual, anemia y problemas en la cavidad bucal.

Aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades por debilidad en el sistema inmunológico.

Por todo lo anterior y debido a la escasa capacidad económica de gran parte de la población del Municipio de Magangué y los malos hábitos alimenticios practicados por la familia, se hace necesario que los gobiernos apoyen los programas de alimentación y seguridad alimentaria escolar. Se pretende satisfacer la necesidad alimentaría, mediante un complemento alimentario Jornada mañana o Jornada tarde para los niños, niñas y jóvenes matriculados en la modalidad de Jornada Regular y de un almuerzo para los matriculados en jornada única, tomando como base los lineamientos técnicos y administrativos establecidos por La Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar – UAPA - mediante la resolución 335 de 2021 y por el gobierno Nacional a través de los Decreto 1852 de 2015, el cual se incorpora al Decreto 1075 de 2015 o Decreto único de la educación Colombiana, y de esta forma brindar una alimentación balanceada, rica en nutrientes, con el fin de mejorar el estado nutricional de los niños que viven en condiciones de vulnerabilidad.

De esta forma se cumple con el mandato de la Ley 715 de 2001, que establece la necesidad de apoyar la alimentación escolar de acuerdo con las orientaciones que para tal fin determine la nación.

Para darle cumplimiento a lo mandado por la Ley antes citada, la Secretaría de Educación Municipal no cuenta con la infraestructura tecnológica, ni con el recurso humano requerido para implementar el programa de alimentación Escolar – PAE – de tal forma que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan acceso a complementos alimentarios am/pm, en el caso de jornada regular y un almuerzo en el caso de jornada única, que contribuya a mantener o mejorar la condición nutricional de estos, necesarios para cumplir los objetivos del sector educativo y desarrollar una educación con cobertura y calidad, que beneficie a toda la comunidad y en especial al desarrollo del municipio.

La alimentación escolar contribuye a mejorar el estado nutricional y productivo de los menores y contribuye en la permanencia de los alumnos en las instituciones, así como al mejoramiento de la Calidad educativa. Así la educación se convierte en forma concreta en el presente y futuro de las naciones, ya que es un verdadero motor de desarrollo económico y social.

La Alimentación escolar es, sin lugar a duda, un servicio simple, pero de probado valor, que aporta los más altos e integrales beneficios a la sociedad. No solo contribuye a mejorar las condiciones nutricionales de las niñas y niños beneficiados, sino que su acción trasciende a otros sectores productivos: contribuye a mejorar el rendimiento académico de los escolares; se constituye en uno de los mejores y más concretos incentivos a la producción agropecuaria, a la industria de trasformación, al transporte y el servicio de alimentos al ofrecer un importante y permanente demanda agregada de los mismos; mejora las condiciones de salud de la población, y al incidir sobre los anteriores factores, permite aprovechar mejor las cuantiosas inversiones de educación, ayuda a prevenir enfermedades, a incrementar los estándares de salubridad, a disminuir la presión sobre los recargos servicios sanitarios y elaborar la productividad general de una nación.

Dentro de la política educativa implementadas por el Ministerio de Educación Nacional, está previsto el mejoramiento de la calidad, el mantenimiento y ampliación de la cobertura, y para ambos es fundamental garantizar alimentos a los estudiantes, por ser factor de inasistencia a clases de manera normal.

Para darle cumplimiento a la intención de satisfacer la necesidad presentada en los niños, niñas y jóvenes matriculados en los establecimientos educativos oficiales del municipio de Magangué, es preciso acoger la ley 715 de 2001 en su Artículo 2 del Parágrafo 2, que determina un porcentaje con determinación específica para programas de alimentos escolar, en el Artículo 76 de la misma ley se asigna como competencia del municipio de invertir recursos del Sistema General de Participaciones y recursos propios en restaurantes escolares.

La alimentación escolar es una herramienta de política social territorial, en la cual participan organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil, quienes comparten la responsabilidad en la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez. De hecho, en Colombia la alimentación escolar ha ido convirtiéndose en programa de asistencia social alimentaria en la lucha contra el hambre, tal como quedó planteado en **Plan Nacional de Desarrollo PND 2022-2026: Colombia, potencia mundial de la vida,** con mayor concurrencia de recursos de la Nación, departamentos, municipios, familias y la comunidad en general, con la participación de esta el ejercicio del control social.

3.2. OBJETO POR CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIASREQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

3.2.1. Objeto contractual

"Prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes vinculados al sistema de educación oficial del municipio de Magangué Bolívar - Vigencias 2025 y 2026".

3.2.2. Clasificación UNSPSC

CONTRATO – CODIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
Asuntos Nutricionales	85	15	16
Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición.	93	13	16
SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING	90	10	16
SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y ADOMICILIO	90	10	18
PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	93	13	16

3.2.3 Especificaciones del Objeto Contractual	**CONDICIONES TÉCNICAS:** **Fases de Ejecución del PAE:** **3.2.3.1. Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador:** Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para esta fase es de siete días. En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el anexo de los Lineamientos Técnico Administrativos adoptados por la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender en la Resolución 335 de 2021: a) Adecuar, con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las bodegas de almacenamiento; b) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato; c) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAF: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros; d) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar; e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: – Programa de Limpieza y Desinfección. – Programa de Residuos. – Programa de Control de Plagas. – Programa de Monitoreo de la Calidad del Agua. f) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos; g) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar;

3.2.3.1.1. **Necesidad de recurso humano:** El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

a) Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo 3 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. El profesional debe contar mínimo con diplomado en inocuidad de alimentos actualizado con la norma ISO 22:000-2018.

b) Manipuladores de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

– Ser mayor de 18 años.
– Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
– Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
– Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

El proponente tendrá en cuenta al momento de presentar su propuesta, que el número de manipuladoras de alimentos sea suficiente y acorde a la Resolución 335 de 2021 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos Para Aprender; y teniendo en cuenta la carga de trabajo que requiere la ración preparada en sitio. Sin

embargo, en la operación del programa, se verificará la suficiencia y carga de trabajo del personal y se podrá requerir al operador que aumente el personal para cumplir eficientemente con el servicio mientras que se protege el bienestar de las manipuladoras destinadas al programa.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Magangué.

3.2.3.2. Fase de operación del Programa:

En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, los lineamientos establecidos en los anexos de la resolución 335 de 2021, emanada de la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender –UAPA -, y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

3.2.3.2.1. Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por les parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulado de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

– Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
– Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La

copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

3.2.3.2.2. Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo con las condiciones establecidas en las actividades de Alistamiento.

3.2.3.2.3. Transporte*:* El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

3.2.3.2.4. Implementos de aseo: Es responsabilidad del Operador garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con el numeral 5.1.1. del anexo técnico “Calidad e Inocuidad” de la resolución 335 de 2021, Programa de Limpieza y Desinfección”. Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

3.2.3.2.5. Características de calidad de los alimentos: Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el anexo Técnico “Alimentación Saludable y Sostenible” de la Resolución 335 de 2021”. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución

2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

3.2.3.2.6. Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

3.2.4. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Aporte Nutricional: Conforme al Anexo Técnico "Alimentación Saludable y Sostenible" de la Resolución 335 de 2021, las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, corresponde a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho son:

Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN, Por grados y Niveles Escolares enmodalidad Preparada en Sitio y Comida Transportada Caliente							
RECOMENDACINESNIVEL/GRADO	CALORIAS Kcal	PROTEINAS gr	GRASAS gr	CARBOHIDATOS gr	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Preescolar	1300	45,5	43,3,	182,0	700	5,6	1133
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y Quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y Ciclo	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016							

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes en las minuta patrón, así:

• Proteínas: 12-14%

• Grasa: 28-32%
• Carbohidratos: 55 a 65%

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes, así:

– Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN, Por grados y Niveles Escolares enmodalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada , según tipo de Complemento							
RECOMENDACINESNIVEL/GRADO	CALORIAS Kcal	PROTEINAS gr	GRASAS gr	CARBOHIDATOS gr	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: Primero, Segundo y	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: Cuarto y Quinto	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y Ciclo	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

– Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN, Por grados y Niveles Escolares enmodalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada , según tipo de Complemento							
ALMUERZO (30% RIEN)							
RECOMENDACINESNIVEL/GRADO	CALORIAS Kcal	PROTEINAS gr	GRASAS gr	CARBOHIDATOS gr	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
Preescolar	390	13,7	13	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, Segundo y	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: Cuarto y Quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y Ciclo	870	30,5	29	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

3.2.4.2. Minuta Patrón: La unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos Para Aprender en el anexo Técnico “Alimentación Saludable y Sostenible” de la Resolución 335 de 2021 establece las minutas patrón, modalidad comida caliente transportado y preparada en sitio por tipos de complemento y niveles educativos.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

	La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. **3.2.4.3. Ciclo de menús:** Son responsabilidad del Ente Territorial que a través del profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guías de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional. El ciclo de menús se elaborará conforme al anexo Técnico “Alimentación Saludable y Sostenible” de la Resolución 335 de 2021 y deben publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. **CICLOS DE MENU ALMUERZO:**

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL - MAGANGUÉ BOLIVAR**
MUNICIPIO	**MAGANGUE**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	30-60 / 15- 120	MEDALLÓN DE CERDO EN SALSA DE MARACUYÁ	FAJITAS DE POLLO EN BISTEC	SOBREBARRIGA DESMECHADA CON SOPA DE LENTEJAS	POLLO A LA NARANJA CONSOMÉ	HUEVO COCIDO CON SOPA DE FRIJOL
CEREAL	55 - 145	ARROZ ARCOIRIS	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE FIDEO
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	40 - 140	PLATANO AMARILLO COCIDO	PAN TAJADO TOSTADO EN AJO Y MANTEQUILLA	PURÉ DE YUCA	BASTONES DE PLATANO VERDE	CROQUETAS DE PAPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 - 90	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	HOGAO	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLA Y TOMATE
FRUTA	200 CC	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYÁ	SORBETE DE GUAYABA DULCE
LACTEO						
AGUA	180 CC - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	30-60 / 15- 120	SOBREBARRIGA EN BISTEC	PESCADO APANADO CON LENTEJA GUISADA	CERDO A LA NARANJA	TORTILLA DE HUEVO Y ZANAHORIA CON FRIJOL GUISADO	PECHUGA GOULASH
CEREAL	55 - 145	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	ARROZ DE FIDEO	PASTAS EN SALSA CRIOLLA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	40 - 140	PURÉ DE PAPA	PAPAS EN SALSA CRIOLLA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	YUCA COCIDA	PATACÓN
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 - 90	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	HOGAO
FRUTA	200 CC	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYÁ	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE MORA
LACTEO						
AGUA	180 CC - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	30-60 15- 120	CERDO EN BISTEC	PESCADO APANADO CON LENTEJA GUISADA	HUEVO PERICO CON FRIJOL GUISADO	PECHUGA GUISADA	CARNE GOULASH
CEREAL	55 - 145	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ ARCOIRIS	ARROZ DE FIDEOS	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	ARROZ DE CEBOLLA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	40 - 140	BASTONES DE PLATANO VERDE	PURÉ DE YUCA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	PAN TAJADO	PURÉ DE PAPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 - 90	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y MANGO	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA
FRUTA	200 CC	SORBETE DE MORA	JUGO DE MARACUYÁ	SORBETE DE BANANO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LACTEO						
AGUA	180 CC - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	30-60 15- 120	HAMBURGUESA DE POLLO CONSOMÉ	CHOMMY DE POLLO	PESCADO APANADO CON SOPA DE FRIJOL	CERDO GOULASH	HUEVO REVUELTO CON LENTEJA GUISADA
CEREAL	55 - 145	ARROZ DE CEBOLLA	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE FIDEO	ARROZ DE PIMENTÓN
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	40 - 140	PAPA COCIDA EN SALSA CRIOLLA	PAN TOSTADO EN AJO Y MANTEQUILLA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	CROQUETAS DE PAPA	DEDITOS DE MAIZ
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 - 90	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	HOGAO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y MANGO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	200 CC	SORBETE DE BANANO	JUGO DE MORA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE GUAYABA
LACTEO						
AGUA	180 CC - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		**DANIELA CURE BRAVO**	
FIRMA	Daniela Cure B	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**1053004658**

CICLOS DE MENU COMPLEMENTO:

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL - MAGANGUÉ BOLIVAR
MUNICIPIO	MAGANGUE
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LACTEOS)	200-220	PANELA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA	PETO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	15-135	HUEVO PERICO		CARNE DESMECHADA	CHOMMY DE POLLO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	14- 155	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	AREPA DE CHOCLO	ARROZ DE PIMENTÓN	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	AREPA ANDINA
FRUTA	MINIMO 80		FRUTA ENTERA			FRUTA ENTERA
AGUA	180 - 220					

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LACTEOS)	200-220	CREMA DE ARROZ	PETO CON LECHE	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15-135	HUEVO REVUELTO CON ZANAHORIA	CERDO AL BISTEC		LENTEJA GUISADA	QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	14- 155	PURÉ DE YUCA	ARROZ BLANCO	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	ARROZ DE ZANAHORIA	CABEZA DE GATO CON PLATANO MADURO
FRUTA	MINIMO 80			FRUTA ENTERA		FRUTA ENTERA
AGUA	180 - 220					

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LACTEOS)	200-220	PANELA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	CREMA DE ARROZ	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	15-135	TORTILLA DE HUEVO CON CEBOLLA Y ZANAHORIA		CROQUETAS DE LENTEJAS	PECHUGA GUISADA	CARNE GOULAH
CEREAL ACOMPAÑANTE	14- 155	PLATANO MADURO COCIDO	AREPA DE ANIS	ARROZ DE PIMENTÓN	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	ARROZ DE PIMENTÓN
FRUTA	MINIMO 80		FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA		
AGUA	180 - 220					

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LACTEOS)	200-220	COLADA DE AVENA	PANELA CON LECHE	CREMA DE ARROZ	CHOCOLATE CON LECHE	REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	15-135		OMELETTE DE HUEVO CON VERDURAS	ALBONDIGAS DE CERDO	HAMBURGUESAS DE POLLO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	14- 155	AREPA DE CHOCLO	CABEZA DE GATO DE PLATANO AMARILLO	ARROZ BLANCO	PASTAS EN SALSA CRIOLLA	AREPA DE ANIS
FRUTA	MINIMO 80	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA
AGUA	180 - 220					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		DANIELA CURE BRAVO	
FIRMA	Daniela Cure B	MATRÍCULA PROFESIONAL	1053004658

3.2.5. **Autorizaciones, permisos y Licencias Requeridos para la Ejecución del Objeto Contractual.**	La Contratación que se va a suscribir, en lo referente al compromiso de vigencias futuras, está debidamente autorizada por el Honorable concejo Municipal, mediante Acuerdo Municipal No. 29 De Noviembre 6 de 2024.
3.2.6. Documentos Técnicos para el desarrollo del Contrato.	La Ejecución del Contrato que se va a suscribir se ha de ceñir a los lineamientos técnicos Administrativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial Alimentos – UAPA - Para Aprender mediante la resolución 335 de 2021.

3.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y DEL MUNICIPIO DE MAGANGUE.

3.3.1. Obligacionesdel Contratista.	En desarrollo del contrato, el contratista se obliga con la alcaldía Municipal de Magangué a cumplir el objeto del contrato en los plazos establecidos. ✓ Informar de inmediato por escrito a la SEM, al supervisor del contrato, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar. ✓ Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa; ✓ Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido; ✓ Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente; ✓ En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes; ✓ Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan; ✓ Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos tendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad; ✓ Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en el Anexo Técnico “Alimentación Saludable y Sostenible” de la resolución 335 de 2021. ✓ Entregar mensualmente a la supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento alimenticio,

como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

- ✓ Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente;
- ✓ Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan;
- ✓ Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender - UAPA - de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UAPA;
- ✓ Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el anexo Técnico “Calidad e Inocuidad” de la Resolución 335 de 2021 – 5.1 CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD -;
- ✓ Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la SEM para el pago, en los formatos establecidos por la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender - UAPA -; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlos a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
- ✓ Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar la economía en la región que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria;
- ✓ Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos;
- ✓ Informar periódicamente a la SEM, la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender - UAPA -, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido;
- ✓ Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio;
- ✓ Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- ✓ Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para

	Aprender - UAPA -, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control; ✓ Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado; ✓ Apoyar los procesos que desarrolle la SEM para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa; ✓ Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación del Municipio de Magangué y/o de la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender - UAPA -; ✓ Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, la Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender - UAPA -, y demás actores que participan en el PAE. ✓ Velar porque el personal manipulador de alimentos cumpla cabalmente con su responsabilidad, establecida por los lineamientos técnico administrativos aplicables al programa de alimentación escolar: ✓ Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; ✓ Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores; ✓ Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; ✓ Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; ✓ Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos, y diligenciando los formatos establecidos; ✓ Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; ✓ Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos; ✓ Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; ✓ Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; ✓ Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón; ✓ Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente; ✓ Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar; ✓ Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la

	interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.
3.3.2. Obligaciones del Municipio de Magangué.	En desarrollo del contrato, El municipio de Magangué se obliga a: ✓ Exigir el cumplimiento cabal y satisfactorio del contrato. ✓ Adelantar los trámites y cumplir con los requisitos para la ejecución del contrato. ✓ Realizar la supervisión del contrato. Para lo cual designará a la Secretaría de Educación Municipal quien conformará un equipo interdisciplinario conformado profesionales de la Ingeniería de Alimentos, Nutrición y Dietética, del Derecho, Financiero y del Trabajo Social. ✓ Realizar los pagos con el que se obliga en calidad de contratante. ✓ Las demás relacionadas con el objeto y naturaleza del contrato y aquellas que se deriven del cumplimiento de los derechos y obligaciones del MUNICIPIO en virtud de lo previsto en la Ley 80 de 1993.
3.4 Modalidad de selección, justificación y fundamentos jurídicos.	La Modalidad de Selección será la Licitación Pública. El proceso de selección, así como el contrato que de él se derive están sujetos al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993, y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.
3.5 Valor Estimado del Contrato y Justificación del Mismo.	El presupuesto oficial para la presente contratación es la suma de **DIECISEIS MIL TRESCIENTOS QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS PESOS M.CTE ($16.315.483.500).** Este valor corresponde al presupuesto del Programa de Alimentación Escolar proyectado parea 180 días calendario escolar de 2025 y 180 días calendario escolar para 2026; y se soporta en las proyecciones de recursos mínimos de las fuentes: Asignación Unidad Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para Aprender" y del Sistema General de Participaciones para Alimentación Escolar, en observancia de lo dispuesto en el Parágrafo segundo del Articulo Segundo de la Ley 2167 de 2021, "Por medio de la cual se garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE - durante el Calendario Académico".
3.5.1. Certificado de disponibilidad Presupuestal	Para la apertura de este proceso el Municipio de Magangué ha recibido la autorización del Honorable Concejo municipal para la asunción de compromisos y obligaciones que afectan presupuesto de vigencias futuras excepcional, con el fin deadelantar el proceso de contratación del suministro de Alimentación Escolar – PAE -, en todos sus componentes, para las vigencias 2025 y 2026 mediante el Acuerdo Municipal No. 29 De Noviembre 6 de 2024. Posteriormente, la Secretaría de hará los ajustes necesarios conforme al Decreto 1068 de 2015.
3.5.2. Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial.	**RESULTADOS ESTUDIO DE MERCADO.** Para determinar El Valor del Contrato La Secretaría de Educación ha elaborado sendos estudios de Costos para los Complementos am/pm y para los almuerzos, para lo cual se valió de la lista de precios de tres almacenes de grandes superficies y del Boletín de precios del DANE (SIPSA) de octubre de 2024. Posteriormente, con base en el número de días calendario Escolar a suministrar y el número de Titulares de derecho priorizados por modalidad se calcula el valor total del Proyecto.

Las demás variables consideradas para calcular el presupuesto oficial se encuentran en el análisis del sector previo a estos estudios.

PRESUPUESTO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR			
PRESUPEUSTO 180 DIASCALENDARIO ESCOLAR DE 2025.			
CONCEPTO	**JORNADA REGULAR**	**JORNADA UNICA**	**TOTALES**
	Complemento am/pm	**ALMUERZOS**	
No. DE RACIONES	6.682	2.251	**8.933**
VALOR RACION	$ 4.650,00	$ 6.032,00	
DIAS CALENDARIO ACADEMICO	180	180	180 DIAS CLAENDARIO ESCOLAR / VIGENCIA 2025
VALOR TOTAL POR JORNADA	$ 5.592.834.000	$ 2.444.045.760	**$ 8.036.879.760**
VALOR/DIA	$ 31.071.300	$ 13.578.032	$ 44.649.332
RACIONES TOTALES	1.202.760	405.180	1.607.940
TOTAL PAE VIGENCIA 2025			**$ 8.036.879.760**
PRESUPEUSTO 180 DIASCALENDARIO ESCOLAR DE 2026.			
CONCEPTO	**JORNADA REGULAR**	**JORNADA UNICA**	**TOTALES**
	Complemento am/pm	**ALMUERZOS**	
No. DE RACIONES	6.682	2.251	**8.933**
VALOR RACION	$ 4.790	$ 6.213	
DIAS CALENDARIO ACADEMICO	180	180	180 DIAS CLAENDARIO ESCOLAR / VIGENCIA 2026
VALOR TOTAL POR JORNADA	$ 5.761.220.400	$ 2.517.383.340	**$ 8.278.603.740**
VALOR/DIA	$ 32.006.780	$ 13.985.463	$ 45.992.243
RACIONES TOTALES	1.202.760	405.180	1.607.940
TOTAL PAE VIGENCIA 2026			**$ 8.278.603.740**
TOTAL PAE VIGENCIAS 2025 - 2026			$ 16.315.483.500

PRESUPUESTO PARA 180 DIAS, CALENDARIO DE ESCOLAR 2025 Y 2026, DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LAS JORNADAS REGULAR Y UNICA DEL MUNICIPIO DE MAGANGUE							
No. Orden	Institución Educativa	COMPLEMENTOS AM/PM	DIAS CALENDARIO ECOLAR	2025		2026	
				VALOR RACION	VALOR PARCIAL	VALOR RACION	VALOR PARCIAL
1	NS DEL CARMEN - Barbosa	552	180	$ 4.650	$ 462.024.000	$ 4.790	$ 475.934.400
2	TA SANTA BARBAR -Barranca Yuca	754	180	$ 4.650	$ 631.098.000	$ 4.790	$ 650.098.800
3	TA DE Cascajal	463	180	$ 4.650	$ 387.531.000	$ 4.790	$ 399.198.600
4	Coyongal	571	180	$ 4.650	$ 477.927.000	$ 4.790	$ 492.316.200
5	Isla Grnade	189	180	$ 4.650	$ 158.193.000	$ 4.790	$ 162.955.800
6	La Pascuala	253	180	$ 4.650	$ 211.761.000	$ 4.790	$ 218.136.600
7	San Mateo	992	180	$ 4.650	$ 830.304.000	$ 4.790	$ 855.302.400
8	Yatí	687	180	$ 4.650	$ 575.019.000	$ 4.790	$ 592.331.400
9	NS DE FÁTIMA OLAYA	394	180	$ 4.650	$ 329.778.000	$ 4.790	$ 339.706.800
10	LICEO MODERNO	382	180	$ 4.650	$ 319.734.000	$ 4.790	$ 329.360.400
11	SAN JOSÉ 1	936	180	$ 4.650	$ 783.432.000	$ 4.790	$ 807.019.200
12	SAN JOSÉ 2	509	180	$ 4.650	$ 426.033.000	$ 4.790	$ 438.859.800
SUBTOTAL RACIONES IE JORNADA REGULAR		6.682		5.592.834.000		$ 5.761.220.400	
No. Orden	Institución Educativa	ALMUERZOS	DIAS CALENDARIO ECOLAR	2025		2026	
				VALOR RACION	VALOR PARCIAL	VALOR RACION	VALOR PARCIAL
13	Ceibal	262	180	$ 6.032	$ 284.469.120	$ 6.213	$ 293.005.080
14	Juan Arias	863	180	$ 6.032	$ 937.010.880	$ 6.213	$ 965.127.420
15	San Sebastian de Madrid	266	180	$ 6.032	$ 288.812.160	$ 6.213	$ 297.478.440
16	San Juan Baujtista de Retiro	543	180	$ 6.032	$ 589.567.680	$ 6.213	$ 607.258.620
17	TA Faustino Diaz P - Tacaloa	317	180	$ 6.032	$ 344.185.920	$ 6.213	$ 354.513.780
SUBTOTAL RACIONES IE JORNADA UNICA		2.251		$ 2.444.045.760		$ 2.517.383.340	
TOTALES		8.933		8.036.879.760		$ 8.278.603.740	
TOTAL PRESUPUESTO PAE VIGENCIAS 2025 - 2026				$ 16.315.483.500			

3.5.3 Forma de Pago del Contrato

El valor del presente contrato, o sea la suma de **DIECISEIS MIL TRESCIENTOS QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS PESOS M.CTE ($16.315.483.500)**, se pagará de la siguiente manera: Para la vigencia de 2025 como para la de 2026, se pagará por mensualidades vencidas de acuerdo al número de raciones efectivamente suministrada a las Instituciones educativas focalizadas, para lo cual el contratista deberá presentar a la secretaria de educación Municipal la certificación proporcional de recibido a entera satisfacción por parte de los rectores de las Instituciones Educativas en donde estén matriculados los titulares del derecho, soportado en la factura original en la cual se relacione la descripción de los servicios suministrados, con el valor unitario, valor total, y demás soportes requeridos, previa aprobación y certificación de la Interventoría y/o Supervisión designada de conformidad con las planillas de entrega, las cuales se entregaran firmadas por la Supervisión del contrato quien a su vez, consolidara la información y certificará las raciones efectivamente suministradas, siendo esta certificación la que se anexará a la factura y correspondiente orden de pago, como constancia de cumplimiento de la ejecución del objeto del contrato a satisfacción de la administración y previa verificación del pago de

	los sistemas de seguridad social integral conforme los requerimiento de ley. El MUNICIPIO no reconocerá ningún reajuste realizado por el CONTRATISTA en relación con los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requería para la ejecución del contrato y que fueron previsibles al momento de la presentación de la propuesta. Requisitos: Su tramité se hará previo cumplimiento de los siguientes requisitos: • Elaboración y presentación de informes de SUPERVISIÓN, . • Presentación de factura de conformidad con los trámites administrativos a que haya lugar y de acuerdo a disponibilidad de PAC. • Presentación de las Planillas de Pago del Sistema de Seguridad Social en salud, Pensión y Riesgos así como los propios del SENA, ICBF, y Cajas de Compensación Familiar del personal vinculado a la operación del programa de Alimentación Escolar.

3.6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

Las ofertas que cumplan con los requisitos habilitantes de verificación jurídica, técnica y financiera, pasaran a la etapa de ponderación, conforme a los siguientes criterios: Para efectos de la ponderación y la conformación del orden de elegibilidad se consideran propuestas hábiles aquellas que cumplan con la totalidad de los requisitos habilitantes de verificación de orden jurídico, financiero y técnico, exigidos en el pliego de condiciones, de conformidad con lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y decreto 1082 de 2015.

El ofrecimiento más favorable para la entidad a que se refiere el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 se determinará de la siguiente manera: La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntaje y formulas señaladas en el pliego de condiciones.

De igual forma, los pliegos definirán la forma como se hará la evaluación de las propuestas y sobre qué base de puntajes se hará para ser aplicada a los criterios que estos establezcan.

3.6.1. Requisitos Habilitantes	Los requisitos habilitantes se encuentran establecidos en el Pliego de condiciones que se ha de elaborar por el municipio de Magangué para escoger al contratista u operador del Programa de alimentación Escolar. La documentación será validada por el Municipio de Magangué para la habilitaciónde proponentes.
3.6.1.1 Experiencia	El operador que se contrate debe cumplir las siguientes condiciones mínimas de Experiencia y capacidad financiera: – Acreditar experiencia específica en la prestación del servicio de suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales. – La experiencia específica y la capacidad financiera debe ser mínimo equivalente al tiempo, cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso que se adelanta. – Acreditar la capacidad financiera en índices de endeudamiento, liquidez y capital de trabajo, según lo exigido en el pliego de Condiciones. – Los contratos presentados para acreditar experiencia deben estar terminados. – Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se

	pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disímiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa. – Las personas naturales, jurídicas, consorcios y uniones temporales o cualquier otra forma de asociación acreditarán la experiencia de conformidad con lo que se establece en los pliegos de Condiciones. De igual forma, la experiencia específica se verificará, como requisito habilitante de conformidad con lo que se establece en los pliegos de Condiciones.
3.3.6.1.2 Capacidad Financiera	Para determinar la capacidad financiera se tomarán los indicadores del Registro Único de Proponentes – RUP- de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.
3.6.1.3. Capacidad Organizacional	Para determinar la capacidad de organización se tomarán los indicadores del Registro Único de Proponentes – RUP-, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015
3.6.1.4. condiciones Técnicas Exigidas	La Ejecución del Contrato que se va a suscribir se ha de ceñir a los lineamientos técnicos Administrativos establecidos por La Unidad Administrativa Especial Alimentos Para Aprender – UAPA - mediante la resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.
3.6.2. Factores deEvaluación	La evaluación de las propuestas se hará conforme a como lo establezcan los pliegos de condiciones.
3.6.3 Reglas de desempate de Oferta	Para el caso de empate entre varias propuestas que se encuentren en igualdadde condiciones, se resolverá tal como lo dispone el artículo 2.2.11.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
3.7 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo.	De conformidad con lo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 reglamentario de la Ley 1150 de 2007, se entienden como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, puedan alterar el equilibrio financiero delmismo; así el riesgo será previsible en la medida en que el mismo sea identificable y cuantificable. Los Pliegos de Condiciones definirán la Matriz de riesgos.

3.8 Clausulas penales.	**MULTAS.** El **MUNICIPIO** estará facultado, con la firma del contrato que resulte del proceso licitatorio, para imponer multas diarias en caso de mora en incumplimiento parcial hasta de un 1% del valor del contrato hasta alcanzar un total de 10% y, a partir de la suscripción del contrato, EL **CONTRATISTA**, autorizará en forma expresa e irrevocable al **MUNICIPIO** para que dicha suma de dinero le sea compensada de las sumas que tuviera a su favor. **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, ELCONTRATISTA pagará al MUNICIPIO a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause al MUNICIPIO. No obstante, EL MUNICIPIO se reserva el derecho de tasar los perjuicios adicionales por encima del monto a pactar, siempre que los mismos se acrediten. El valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria ingresaráa la Tesorería del MUNICIPIO y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor del contratista, si las hubiere, o de la garantía de cumplimiento. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción competente.
3.9 Cláusulas excepcionales	Al contrato resultante del proceso licitatorio le son aplicables, por parte del MUNICIPIO DE MAGANGUE BOLÍVAR, las cláusulas excepcionales de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, conforme a la autorización del inciso segundo del numeral 2º del artículo 14 de la Ley 80 de1993, en los términos de los artículos 15, 16, 17 y 18 de la misma ley.
3.10 Garantías:	**GARANTIA UNICA E INDEMNIDAD**. El CONTRATISTA que resulte del proceso licitatorio deberá constituir, dentro de los Tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, a favor del MUNICIPIO DE MAGANGUE-BOLÍVAR, una garantía única, bajo lamodalidad "A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES" que consistirá en garantía bancaria o póliza expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, y en general cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo autorizados por el Decreto reglamentario de la Ley 1150 de 2007; que ampare los siguientes riesgos: **a) Cumplimiento:**de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas el pago demultas y cláusula penal pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá al MUNICIPIO de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimientodefectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además deesos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado. El valor amparado será del 10% del valor del contrato y con una vigencia igual a la duración contrato y cuatro (4) meses más. **b) De Calidad:** Ampara al Beneficiario en la calidad del suministro, cuyo valor amparado sea del diez por ciento (10%) del valor del contrato y con una vigencia de la duración de este y cuatro (4) meses más. **c) Pago de salarios, prestacionessociales legales e indemnizaciones laborales:** El amparo de pago de salarios, prestaciones sociales legales e

	indemnizaciones laborales cubrirá al MUNICIPIO de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato. El valor amparado será igual al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y su vigencia será igual a la del contrato (incluidas las adiciones y ampliaciones) y tres (3) años más. d**) De Responsabilidad Civil Extracontractual:** por un valor asegurado equivalente a 500 SMLMV por una duración igual a la vigencia del contrato.
3.11. Supervisión	La supervisión del cumplimiento de todas las obligaciones del contrato estará a cargo de la secretaria de Educación Municipal, Cultura y Deportes del Municipio de Magangué, quien podrá designar un funcionario y apoyarse en personal de su área de trabajo vinculado por contrato de prestación de servicios que cumplan este tipo de labores. Para el caso de ejercer la supervisión del servicio en las instituciones educativas oficiales, el supervisor y/o interventor contará con el apoyo de los rectores de estas, dado que son quienes reciben el servicio de manera directa en el sitio en donde se ubican cada una de las instituciones educativa.
3.12. Plazo de Ejecución del contrato.	El plazo será TRESCIENTOS SESENTA (360) DIAS CALENDARIO ESCOLAR 0 VEINTICUATRO MESES SIN EXCEDER EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026, discriminados así: 1. CIENTO OCHENTA (180) DIAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2025. 2. CIENTO OCHENTA (180) DIAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026. El término del contrato será a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. El convenio se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías, la expedición del registro presupuestal y la suscripción del acta de inicio.
3.13. Lugar de Ejecución	Municipio de Magangué, Bolívar.
3.14. Liquidación del Contrato.	El contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes dentro del término establecido en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Si el **CONTRATISTA** nose presenta a la liquidación, o las partes no llegan a un acuerdo sobre el contenido de esta, el **MUNICIPIO** practicará la liquidación unilateral en los términos definidos en el citado Art. 11 de la Ley 1150 de 2007.
3.15. Constancia del cumplimiento del deber de análisis del sector por parte de las entidades estatales.	Se deja constancia que el municipio de Magangué ha realizado el análisis del sector correspondiente al servicio de alimentación escolar **– PAE.**

Original Firmado

Leonardo Enrique Cárcamo Vega.
Secretario de educación cultura y deportes.