

**ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL NORTE ANTIOQUEÑO
(AMUNORTE)**

DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA

**PROCESO CONTRACTUAL
PS066-2025**

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

OBJETO:

**“CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA
EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA
OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PUEBLORRICO ANTIOQUIA PARA LA
VIGENCIA 2025-1, SEGÚN CONTRATO CI 001-2025.”.**

2025

ASUNTO: Estudio y documento previo
MODALIDAD DE SELECCIÓN: Contratación sin FP. ☒ X____
Solicitud plural de ofertas: ____
Convocatoria pública: ____

CONTRATANTE: AMUNORTE

OBJETO A CONTRATAR: “CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PUEBLORRICO ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2025-1, SEGÚN CONTRATO CI 001-2025”.

PRESUPUESTO OFICIAL: CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MILLÓN CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS (\$491.199.500).

PLAZO: CIENTO (120) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR

CONSIDERACION PREVIAS:

Establece el manual de contratación de AMUNORTE en su artículo **14° de los ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS** que: “los estudios y documentos previos son los documentos e información mínima necesaria para determinar cada modalidad de selección que permitan determinar la oportunidad, conveniencia y elaborar la invitación y el contrato de la futura Contratación, los cuales deberán contener los siguientes elementos, además de los establecidos por AMUNORTE que considere y necesarios para el proceso contractual:

1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso contractual.
2. Objeto del contrato con sus especificaciones técnicas del bien o servicio a contratar sustentado conforme a la cotización allegada o precios históricos recientes de la entidad.
3. El valor estimado del contrato u orden de pedido justificado en estudios de mercado, cotización y soportado en Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
4. Condiciones mínimas del contrato. (plazo, forma de pago, garantías, multas, entrega, etc.).
5. Documentos del contratista.
6. Garantías de ser necesarias y requeridas por la ASOCIACION

JUSTIFICACION JURIDICA:

Que la Asociación de Municipios del Norte - AMUNORTE es una entidad pública de régimen especial que tiene por objeto el desarrollo y progreso integral de los municipios asociados, conforme a sus estatutos, que conforme a lo regulado en la ley 136 de 1.994, Artículo 148 a 153, goza de autonomía para adoptar un régimen de contratación, el cual deberá regirse en su forma y efectos por las normas civiles y comerciales.

Que Las Entidades Estatales de régimen especial están facultadas para aplicar en su actividad contractual unas reglas distintas a las de las leyes 80 de 1993 y ley 1150 de 2007 en su actividad contractual, y para ello adoptar las contenidas en la norma que crea el régimen especial y en su manual de contratación.

Que La Ley 1150 de 2007, además de introducir medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993, dicta “otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos”, entre las cuales dispone que estas Entidades “aplicarán en desarrollo de su actividad contractual, acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal” (artículo 14). Esta ley señala además que el Sistema Electrónico para la Contratación Pública -SECOP- cuenta con la información oficial de la contratación realizada con dineros públicos y sirve de punto único de ingreso de información de las Entidades Estatales (artículo 3)

Al efecto La junta Directiva adopto el Manual de Contratación el Cual en el artículo 14° de los ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS que: “los estudios y documentos previos son los documentos e información mínima necesaria para determinar cada modalidad de selección que permitan determinar la oportunidad, conveniencia y elaborar la invitación y el contrato de la futura Contratación

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD.

Teniendo en cuenta que la Asociación de Municipios del Norte Antioqueño suscribió CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N.º-01 DE 2025 con el municipio de Pueblo Rico, surge la necesidad de suscribir un contrato de prestación de servicios para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de Pueblorrico Antioquia para la vigencia 2025-1, según contrato CI 001-2025

Que el municipio de Pueblorrico ha venido gestionando la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE) para asegurar el bienestar y la nutrición de los estudiantes, conforme a las políticas públicas nacionales. Para ello, se han adelantado dos procesos contractuales públicos, los cuales se declararon desiertos debido a la falta de presentación de ofertas por parte de los proveedores interesados.

La declaratoria de desierto de ambos procesos contractuales pone en evidencia que no existen ofertas válidas, lo que impide la continuación de la contratación mediante los procedimientos de selección tradicionales como licitación pública o concurso de méritos, según lo establecido en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007. Frente a esta situación, y para garantizar la continuidad del programa y prestación de del servicio, es necesario recurrir a la contratación directa.

Queda Ley 80 de 1993, en su artículo 41, establece que se podrá recurrir a la contratación directa en los siguientes casos:

1. **Declaratoria de desierto de procesos de licitación pública o concurso de méritos:** según lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 80, cuando un proceso de licitación pública o concurso de méritos es declarado desierto, la entidad contratante podrá contratar directamente con los oferentes que se presentaron o cualquier otro proveedor, de acuerdo con las condiciones del proceso fallido. En este caso como ambos procesos han sido declarados desiertos, el municipio de Pueblorrico se encuentra facultado para realizar la contratación directa del PAE sin necesidad de iniciar un nuevo proceso licitatorio.
2. **Principio de continuidad del servicio público:** La Ley 142 de 1994, en su artículo consagrada el principio de continuidad de los servicios públicos domiciliarios, que implica que no puede interrumpirse la presentación de servicios esenciales como el suministro de alimentos a los estudiantes, especialmente cuando se trata de un programa financiado con recursos públicos para la protección de los derechos fundamentales de la población escolar. En este contexto, la alimentación escolar es un servicio esencial y, por lo tanto, debe garantizarse sin demora.
3. **Normativa sobre PAE:** la resolución 2025 de 2015 del ministerio de educación nacional establece las directrices para la ejecución del PAE, indicando la necesidad de asegurar la prestación continua del servicio, que en este caso se va a afectar por los procesos fallidos. Esta situación permite que el municipio utilice la contratación directa para no vulnerar los derechos de los estudiantes del programa.

Por tanto y atendiendo a la necesidad sentida de garantizar la alimentación escolar. La falta de ofertas en los procesos licitatorios anteriores no puede generar un vacío en la presentación del servicio, pues esto afectaría directamente el bienestar de los estudiantes. La contratación directa, en este caso, se justifica plenamente para asegurar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación escolar.

Así mismo el plazo razonable y ejecución eficiente: A través de la contratación directa se podrá realizar la gestión del PAE en los tiempos establecidos, sin dilaciones innecesarias que puedan generar afecciones al normal desarrollo del calendario escolar; a pesar de la modalidad directa, se procederá a la selección de un contratista que cumpla con todos los requisitos legales, técnicos y financieros necesarios para garantizar la

calidad en la ejecución del PAE. En este sentido, se buscará el cumplimiento de las especificaciones del programa y la adecuada distribución de los alimentos.

El programa de alimentación escolar – PAE, es la estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar y fomentar estilos de vida saludables.

La atención nutricional a las escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional, y se encuentran direccionados por los siguientes lineamientos, del orden nacional.

- El artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6° de la Ley de 2012, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio ejecutar el PAE con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la Nación, los cuales podrán realizar acompañamiento técnico, acorde con sus competencias.
- Ley 715 de 2001, artículo 76, numeral 76.17 “Restaurantes escolares corresponde a las distritos y municipios garantizar el servicio de restaurantes para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán delegar programas de alimentación escolar.
- Decreto 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.3., numeral 10 establece dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben ejecutar directamente o indirectamente el PAE con su sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional.
- Decreto 1852 de 2015 por medio del cual establece, los criterios de funcionamiento del PAE, las competencias de los diferentes actores en su implementación y la concurrencia de recursos para la financiación del mismo.

- Resolución 00335 de diciembre 2021, por la cual se expiden los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar PAE, incluidas las condiciones que se debe cumplir el personal manipulador de alimentos y la dotación mínima necesaria para garantizar la prestación del servicio.

En el orden Departamental, la ordenanza 17 de 2003 de mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia y En el orden Municipal, plan de Desarrollo 2024-2027, “comprometidos con la gente”: línea N°1 compromiso social en acción”, se enmarca en el programa “Pueblorrico encanta los valores y calidad educativa, y en este la existencia del producto “ Implementar estrategia de permanencia con alimentación escolar”, con el propósito de fortalecer la permanencia educativa, la calidad y las acciones de la educación en nuestras instituciones educativas, al proveer de alimentos básicos a los 904 suscritos de derecho existentes en la zona rural y urbana del municipio Pueblorrico.

Se hace necesario establecer en el municipio estrategias que den respuesta a lineamientos del PAE y el convenio firmado con la secretaria de inclusión social y familia del Gobernación de Antioquia, donde se requiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que solo para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no solo menos sino también a la familia y comunidad en general.

Igualmente es deber de la administración municipal, incluir en el presupuesto de la entidad, las partidas necesarias para los gastos de alimentación de los comedores escolares, de conformidad con el artículo 44 de la constitución política que consagra como derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre, nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, asimismo, impone que la familia, la sociedad y el estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de estos sobre los derechos de los demás.

El objetivo general del PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial. Fomentando hábitos alimentarios saludables. Además, el programa contribuye a mejorar

las tasas de matrícula escolar, estabilizar las tasas de asistencia, reducir el ausentismo e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y desarrollo cognitivo. Se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102,091, Ley 1098 de noviembre de 8 de 2006-2019, política nacional de seguridad Alimentaria en, dos objetos específicos incluidos en el eje de consumo) Decreto 1852 de 16 de septiembre de 2015, Resolución 00335 de 2021, y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes.

Teniendo en cuenta la necesidad y normativa antes descrita, la secretaria de inclusión social y familia, gerencia de seguridad alimentaria y Nutricional de Antioquia MANÁ, y el equipo del programa de alimentación Escolar- PAE en atención a la resolución 00335 del 23 de diciembre de 202, por la cual se expiden los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE expedida por la unidad Administrativa especial de alimentación escolar-Alimentos para aprender – UpA, adscritas al Ministerio de Educación, emite las consideraciones para la selección de la modalidad de atención para favorecer el bienestar de los niñas, niños y adolescentes beneficiarios del programa, partiendo del objetivo mismo del programa el cual es: *“ Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanecía, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial desde preescolar, básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando el logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad”*, el suministro del complemento alimentario se hace bajo diferentes modalidades de atención que se convierten en la oportunidad idónea para fomentar hábitos y estilos de vida saludables.

Así las cosas, el departamento de Antioquia- secretaria de inclusión social y Familia- Gerencia de seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia- MANÁ y la Administración municipal de Pueblorrico: **Celebraron convenio interadministrativo N°25as133d1922 de 2024 firmado el 21 de noviembre de 2024, PARA EL PORGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE REGULAR (REFRIGERIO)**, se resalta la importancia que tiene este convenio interadministrativo para el programa de alimentación Escolar **PAE REGULAR(REFRIGERIO REFORZADA-MINUTA INDUSTRIALIZADA LASRGA VIDA)** Para el municipio de Pueblorrico Antioquia; además de contribuir notablemente en temas de promoción, prevención en salud y seguridad alimentaria y nutricional, ofreciendo un valor agregado a la prestación de un servicio integral de alimentación escolar mediante el cual se debe al **CONTRATO ININTERADMINISTRATIVO DE EJECUSIÓN DE 120 DIAS CALENDARIO ESCOLAR DEL PORGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLECENTES DE LA**

MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PUEBLORRICO ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2023-2024

Ahora, es importante dar claridad en el presente proceso contractual sobre la modalidad de atención en el PAE que hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación, y distribución de los alimentos a suministrar, con base en el convenio interadministrativo suscrito con la Gobernación de Antioquia.

En el PAE se tienen previstas las siguientes modalidades de entrega (EN EL MUNICIPIO PUEBLORRICO) del complemento alimentario, cuya elección depende, a su vez, de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

- Modalidad preparada en sitio, como principio general para la atención.
- Modalidad industrializada, debe considerarse como última opción o de manera temporal o transitoria, teniendo en cuenta las condiciones para su implementación establecidas en el Artículo 6 Resolución UApA 0335 de 2021 y el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible En el PAE numeral 4.1.3. esta modalidad deberá estar debidamente soportada y con acata de comité territorial de planeación y seguimiento estableciendo el periodo de tiempo durante el cual se implementará, información que deberá ser enviada a la supervisión, previo al inicio de la ejecución del programa.

Si bien, la elección de la modalidad de atención esta sujeta a asuntos estructurales de las instituciones educativas, es necesario también considerar los aspectos culturales que influyen en la elección de alimentos, a través de los cuales se moldean los hábitos alimentarios que estructuran finalmente el estilo de vida de un adulto. Es indispensable pensar que la garantía de una alimentación saludable definida como aquella completa, equilibrada, adecuada, suficiente, implica entonces que los alimentos ofrecidos, sean variados, mínimamente procesados y en espacial culturalmente aceptados.

Que actualmente se establece en el municipio estrategias que dan respuesta a lineamientos del PAE y al CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N°25AS133D1922 de 2024 firmado el 21 de noviembre de 2024 suscrito con la gerencia de seguridad Alimentaria y nutricional MANA de la Gobernación de Antioquia , donde se requiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entere ellos motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que solo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implemente una estrategia

educativa en hábitos saludables, con la cual se impacta no solo al menor sino también a la familia y comunidad en general.

Que de acuerdo a las dificultades que se han presentado en Antioquia para la garantía de la prestación de servicio preparado en sitio, la gobernación de Antioquia, toma la decisión de motivar el pago de las procesadoras de alimentos, con la exigencia al operador para garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio (20 manipuladoras de alimentos). En caso de afiliación al sistema de seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al SGS , por encontrarse vinculados al régimen subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.

La modalidad de contratación que el municipio defina para la operación del programa de alimentación Escolar -PAE será a su arbitrio. Aclarando que la proyección de los recursos se realiza bajo la consideración de contrato por obra o labor determinada en consideración a que el trabajador bajo la dependencia del empleador tiene una jornada laboral que de conformidad con el artículo 197 del código sustantivo del trabajo puede limitarse a unas pocas horas al día, algunos días a la semana o algunas semanas al mes. Donde el cálculo de los valores económicos para el reconocimiento se realiza sobre esta perspectiva y comprende los componentes básicos y necesarios para la modalidad de seguridad social de cotizante 51 en tanto se liquidan las prestaciones sociales de manera proporcional al tiempo laborado a excepción de la salud, puesto que el ordenamiento jurídico permite que los trabajadores sujetos a esta modalidad continúen en el régimen subsidiado en caso de estarlo.

Características contractuales sugeridas:

- Tiempo de labor: Inferior a treinta (30) días.
- Máximo de horas semanales: cuarenta (40) horas Máximo de horas diarias: ocho (8) horas.

Notas.

La relación del personal manipulador de alimentos versus el numero de beneficiarios corresponde a 1 por cada 100 cupos a excepción de la modalidad de atención de PAE con enfoque diferencial que corresponde a 1 por cada 75 cupos de acuerdo a la Resolución 18858 DE 2018- Las horas día de acuerdo con le rango de cupos de cada sede, se proyecta así : 4 horas días (entre 1 y 40 cupos), 5 horas día (Entre 41 y 140 cupos), 7 horas día (Entre 141 y 500 cupos), 8 horas día (por encima de 500 cupos) .

De acuerdo al análisis realizado por la Gobernación de Antioquia y las variables de medición de las condiciones sanitarias ya las condiciones de infraestructura garantizando así los requerimientos

nutricionales establecidos por el MEN y las normas sanitarias vigentes requeridas, en cuanto a infraestructura de cocinas, dotación, menaje, agua potable, y pago de manipuladoras se encontró la necesidad del pago de veinte manipuladoras de alimentos (raciones preparadas en sitio), sin embargo, el municipio para la fecha requiere diez (10) procesadoras de alimentos **QUE DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS DE LA** Gobernación de Antioquia, se pagara hora laborada y se proyectan las mismas, de acuerdo ala cantidad de niños beneficiados por el programa para las siguientes sedes educativas.

I.E	SEDE	MODALIDAD	JORNADA	N° DE MANIPULADORAS	N° DE ESTUDIANTES	N° HORAS REQUERIDAS POR MANIPULADORA
I.E EL SALVADOR	BERTILDA POSADA HENAO	Ración preparada en sitio	Jornada única	Tres (3)	266	8 HORAS
	LA SEVILLA	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	15	4 HORAS
	MULATICO	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	11	4 HORAS
I.E FELIPE RESTREPO	CALIFORNIA	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	40	5 HORAS
	CORINTO	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	44	5 HORAS
	LA GOMEZ	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	40	4 HORAS
	SANTA BARBARA	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	16	4 HORAS
	LUIS FELIPE RESTREPO	Ración preparada en sitio	Jornada única	Una (1)	56	5 HORAS

Es impórtate resaltar que el número de manipuladoras de alimentos para la fecha requiere el municipio este sujeto a cambios (aumentando la cantidad o disminuyéndola) por diversos factores: ambientales, habitacionales, entre otros.

Es de resaltar que el municipio de Pueblorrico se cuenta con 16 sedes Educativas ubicadas 2 en la zona urbana y 14 sedes en el área rural del Municipio de las cuales 8 requieren de ración industrializada por las siguientes razones:

SEDES EDUCATIVAS	DESCRIPCION DE LA NECESIDAD PROPIA
Sinaí	No se cuenta con infraestructura adecuada para la concina y el comedor estudiantil.
Lourdes	La infraestructura no cumple las condiciones técnicas necesarias para soportar la estructura y está cediendo y ha s superado las deflexiones máximas permitidas de cubierta y por lo tanto es inminente el riesgo de colapso, además el soporte para preparar las comidas no cumple con los requerimientos de la baldosa y se está infiltrando el agua por el concreto de la cocina presenta humedad por la placa del techo.
Hoyo Grande	Cuenta con tres estudiantes y la infraestructura requiere adecuaciones
CER La paz Vereda Corinto)	Se deben mejorar las condiciones de infraestructura.
CER Mulata	No hay infraestructura para el restaurante y comedor escolar.
I.E El Salvador	No se cuenta con la infraestructura adecuada para la cocina y el comedor estudiantil
CER La unión	No hay infraestructura para el restaurante y comedor escolar.
CER La pica	No hay infraestructura debida a un derrumbe ocasionado Por la ola invernal que afecto la escuela.

Por lo antes expuesto se hace imperioso tutelar el derecho fundamental a la alimentación que le es propia a los niños, niñas y adolescentes del Departamento de Antioquia adelantando todas las acciones administrativas para lograr le ejecución del programa de alimentación escolar- PAE desde en los días calendario escolar como lo establece la Resolución 29452 del 2017, ahora bien, en atención a lo conforme a los alimentos, estándares y condiciones mínimas.

2. ESTUDIO DEL SECTOR

2.1. ASPECTO GENERALES.

- **ECONOMICO.**

Al respecto la entidad adelanto el respectivo proceso como estudio económico que arrojó, entre otras cosas, un análisis de precios y costos de los elementos requeridos; teniendo en cuenta que la actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos así:

- Sector primario o sector agropecuario.
- Sector secundario o sector Industrial.
- Sector terciario o sector de servicios.

El Sector terciario o de servicios, incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc. Dada la naturaleza del objeto del contrato, se ubica dentro de este sector.

Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

El boletín de Indicadores Económicos Alrededor de la Construcción (IEAC), presenta información de 13 investigaciones, categorizadas en indicadores macroeconómicos, oferta, demanda y precios. Los indicadores de construcción se publican considerando las coberturas geográficas disponibles, a partir de las variaciones mensuales y anuales.

La más reciente actualización metodológica del IPC, implementada a partir de enero de 2019, incluyó el uso de una nomenclatura basada en el estándar internacional COICOP (Clasificación del consumo individual por finalidades, por sus siglas en inglés). Atendiendo el estándar internacional, el primer nivel agregativo pasa de nueve grupos de gasto a doce divisiones de gasto.

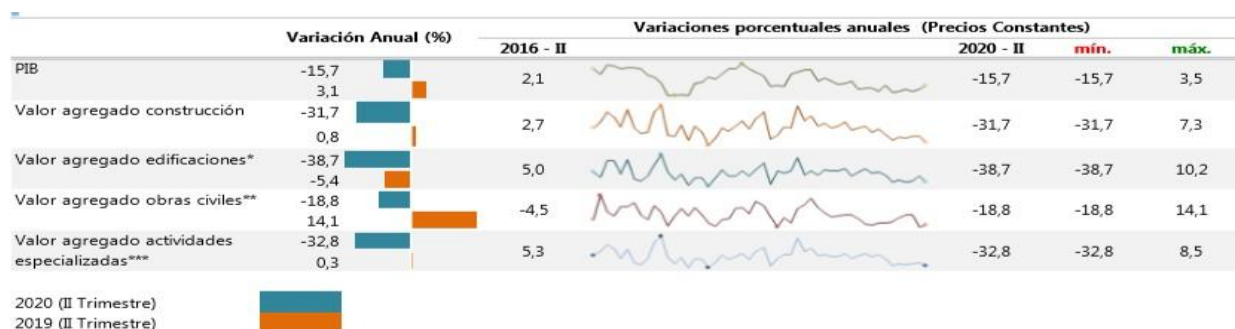
Debido a que los resultados del IPC para 2018 fueron generados usando la estructura de ponderaciones vigente para el periodo 2009-2018, y que, por otro lado, los resultados de 2019 utilizan las nuevas

ponderaciones actualizadas a partir de los resultados de la ENPH (DANE; 2016- 2017), no es posible calcular las contribuciones a la variación anual durante el año 2019.

Producto Interno Bruto (PIB) 1

En el segundo trimestre de 2020 (abril-junio), el PIB a precios constantes disminuyó 15,7% con relación al mismo trimestre de 2019. Al analizar el resultado del valor agregado por grandes ramas de actividad, se observa un decrecimiento de 31,7% del valor agregado del sector construcción. Este resultado se explica principalmente por la variación anual negativa presentada en el valor agregado de las edificaciones (-38,7%), el valor agregado de las actividades especializadas (-32,8%) y el valor agregado de las obras civiles (-18,8%) respectivamente.

Gráfico 1. Variación anual del PIB total, valor agregado construcción y subsectores (a precios constantes) 2016 – 2020pr (II trimestre)



Fuente: DANE, Cuentas trimestrales.

Pr: cifras provisionales

Nota: La diferencia de la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación en el nivel de los dígitos trabajados en el índice.

* El valor agregado de edificaciones incluye construcción de edificaciones residenciales y no residenciales.

** Incluye construcción de carreteras y vías de ferrocarril, de proyectos de servicio público y de otras obras de ingeniería civil.

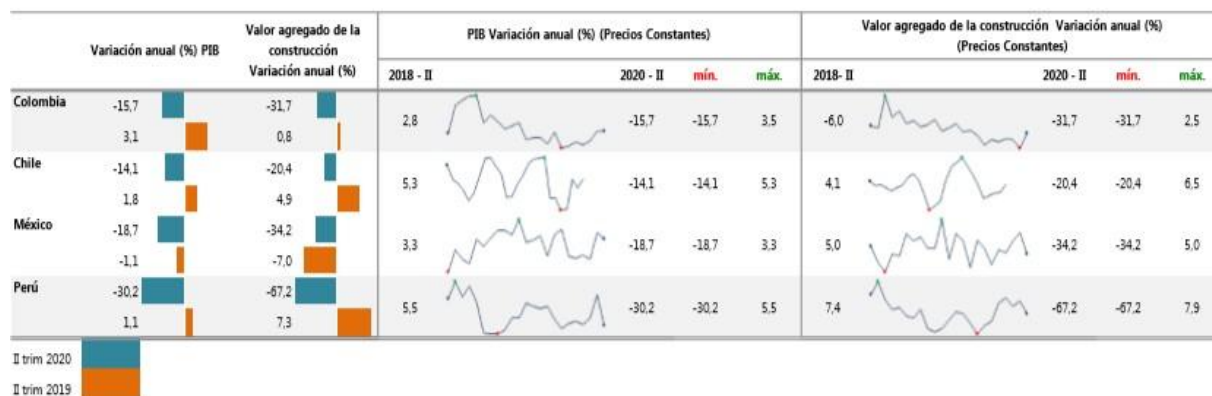
*** A partir del primer trimestre del año 2018 se realiza cambio del año base a 2015 y se incorpora actividades especializadas para la construcción de edificaciones y obras de ingeniería civil (Alquiler de maquinaria y equipo de construcción con operadores).

Al analizar el crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB), para el segundo trimestre de 2020 (abril-junio) frente al mismo periodo del año anterior para algunos países de América Latina, se observa que cada uno de estos países presentó un decrecimiento significativo, la mayor disminución es presentada por Perú (-30,2%) y México (-18,7%). En lo referente al valor agregado de la construcción, se observa un decrecimiento en los cuatro países de análisis, los decrecimientos más significativos se encuentran en Perú (-67,2%) y México (-34,2%).

Gráfico 2. PIB total, valor agregado de la rama construcción para algunos países de Latinoamérica2

Variación anual 2018 (II trimestre) – 2020pr (II trimestre)

Gráfico 3. PIB total, valor agregado de la rama construcción para algunos países de Latinoamérica²
Variación anual
2018 (II trimestre) – 2020^{pr} (II trimestre)



Fuente: DANE (Colombia), INEGI (México), INEI (Perú), Banco central de Chile (Chile).

Pr: Cifras provisionales

Nota: La diferencia de la suma de las variables, obedece al sistema de aproximación en el nivel de los dígitos trabajados en el índice.

- **TÉCNICO.**

Los elementos o servicios que se pretenden adquirir son de características técnicas definidas y ofrecidos por diferentes constructores de la zona, no requiriéndose condiciones técnicas agregadas por innovación, desarrollo técnico para crear productos finales, puesto que los productos demandados por la entidad son terminados y listos para su uso por parte de la entidad.

De la misma forma, se aprecia que los servicios requeridos además de ser terminados y dispuestos para su uso, estos deben ser de suficiente calidad y garantías que permita suplir la necesidad y dada la oferta y demanda del mismo en el mercado es factible su entrega en el plazo establecido en los presentes estudios.

a) Cámara Colombiana de la Construcción. Camacol Antioquia

Camacol Antioquia es una asociación gremial sin ánimo de lucro, que agrupa y representa a las empresas y entidades de la cadena productiva de la construcción y contribuye significativamente a la consolidación de la actividad edificadora, a la dinamización del sector y al desarrollo de Antioquia.

Desde sus orígenes la regional Antioquia ha centrado su empeño en impulsar proyectos de gran impacto que fomenten el crecimiento y dinamización del sector y ha jugado un papel importante perfilándose como gremio líder en esta actividad económica.

Hoy representamos a más de 280 empresas e instituciones que se encuentran dentro de la cadena de valor de la construcción, las cuales se benefician de los diferentes productos y servicios tales como eventos, ferias nacionales e internacionales, investigaciones, capacitaciones, publicaciones técnicas e informativas, estudios especializados, programas de responsabilidad social, entre otros, que se caracterizan por su alto grado de calidad, oportunidad y competitividad buscando generar desarrollo en el departamento y procurando mantener el liderazgo mediante una permanente innovación, contribuyendo así al crecimiento del país.

b) Sociedad Colombiana de Ingenieros SCI

La Sociedad Colombiana de Ingenieros, SCI, fundada el 29 de mayo de 1887, con personería jurídica concedida el 8 de mayo de 1886 y declarada por la ley 46 de 1904 como Centro Consultivo del Gobierno Nacional, es una corporación sin ánimo de lucro, de carácter académico, científico y gremial, cuya misión es el mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar de la humanidad mediante el avance de las ciencias y de la ingeniería

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS REQUERIDOS:**

En el desarrollo del objeto de este Contrato EL CONTRATISTA se compromete Cumplir a cabalidad con todo lo relacionado en el anexo técnico y/o presupuesto.

- 1) Utilizar los recursos del Contrato, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.
- 2) Atender los llamados y observaciones del contratante y del Municipio.
- 3) Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, lo cual será verificado por la Secretaría de Salud, Bienestar Social y Educación del Municipio
- 4) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 5) Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del Contrato, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los

empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.

6) Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.

7) Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos.

8) Garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio (20 manipuladoras de alimentos) para el municipio son 10 de acuerdo a la necesidad. En caso de afiliación al sistema de seguridad social, como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al SGS, por encontrarse vinculados al régimen subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.

9) Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

10) Garantizar las entregas en sitio, es decir, que contratista garantizará la entrega de los alimentos tanto en el casco urbano como en la zona rural del Municipio de Pueblorrico.

11) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

12) Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.

13) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.

b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

c) Acorde con lo establecido en el título III, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de minuta preparada en sitio, según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El Contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.

e) El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación Escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El Contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.

f) El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

g) La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.

h) El contratista deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional:

Para llevar a cabo el objeto del presente contrato, el contratista debe realizar las actividades y cantidades del PRESUPUESTO OFICIAL, las cuales se describen a continuación:

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS JORNADA REGULAR PARA PREPARACIÓN EN 120 días ESCOLARES

DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	HORAS LABORADAS	CANTIDAD DE MANIPULADORAS	VALOR UNITARIO * HORA LABORADA CALENDARIO	VALOR TOTAL DIAS CALENDARIO X MANIPULADORA	VALOR TOTAL
Manipuladora de alimentos	120	4	5	12.993	6.236.640	31.183.200
		5	2	12.993	7.795.800	15.591.600
		8	3	12.993	12.473.280	37.419.840
		TOTAL				84.194.640

ALIMENTOS JORNADA REGULAR PARA 904 CUPOS X 120 días ESCOLARES.

La entrega efectiva de las raciones alimentarias de acuerdo a la modalidad aplicable en atención a las directrices del Ministerio de Educación Nacional y seleccionada por el Municipio a los titulares de derecho en el plazo pactado a partir de la suscripción del acta de inicio y para la ejecución de los días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el contrato, se hará en los términos que se detalla a continuación:

MODALIDAD	RACIONES	TITULARES DE DERECHO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN PAE REGULAR	VALOR TOTAL
PAE Regular	58.560	488	120	3.530	206.714.193
PAE Industrializado	49.920	416	120	3.530	176.215.377

LO QUE TRADUCE A:

MODALIDAD	RACIONES	TITULARES DE DERECHO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN PAE REGULAR	VALOR TOTAL
PAE Regular	108.480	904	120	3.530	382.929.570

LA CIFRA DE LOS TITULARES DE DERECHO DE LAS MINUTAS REGULARES E INDUSTRIALIZADAS PUEDE VARIAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR LAS DINÁMICAS DE LA MATRÍCULA, RELACIONADAS CON EL CAMBIO DE SEDE EDUCATIVA DE LOS ESTUDIANTES O POR LA DESERCIÓN ESCOLAR.

TRANSPORTE Y EMPAQUE

Edificio Torre Nuevo Centro la Alpujarra. Carrera 55 N°40ª - 20. Oficina 406.

Medellín-Antioquia Teléfono: (604) 5574355

correo electrónico: amunorte@gmail.com

NIT 811.030.395-4

Código Postal 050015

Se debe garantizar la entrega de los paquetes debidamente empacados de manera individual en la sede de cada Institución Educativa, según se detalla

Rurales: 14

Urbanas: 2

LOGISTICA PARA 13 ENTREGAS				
TRANSPORTE:	DESCARGUE:	SEPARADA Y EMPAQUE	ENTREGA EN LAS SEDES	TOTAL
1.049.724	161.496	75.934	121.122	1.408.276
LOGISTICA PARA 13 ENTREGAS				18.307.588

- El valor total incluye los impuestos.
- Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

DOTACIÓN A 8 SEDES 120 DIAS CALENDARIO ESCOLAR

DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	SEDES EDUCATIVAS	CANTIDAD PRODUCTO X SEDE EDUCATIVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Escobas cerdas suave para piso con mango	120	8	2	11.294	180.705
Trapera de hilo con mango		8	2	13.206	211.297
Jabón multiusos en polvo x kilogramo		8	12	7.534	723.274
Blanqueador multiusos x1.8 litros		8	15	6.944	833.234
Esponja abrasiva x 12 unidades		8	1	27.568	220.545
Jabón en crema para platos		8	10	7.097	567.726
Esponjilla alambre para brillar ollas x 12		8	1	7.893	63.147

Edificio Torre Nuevo Centro la Alpujarra. Carrera 55 N°40ª - 20. Oficina 406.

Medellín-Antioquia Teléfono: (604) 5574355

correo electrónico: amunorte@gmail.com

NIT 811.030.395-4

Código Postal 050015

Guante caucho industrial calibre 35 10	8	2	9.071	145.133
Toalla secadora multiusos	8	1	3.163	25.306
TOTAL				2.970.367

SUMINISTRO DE GAS 120 DIAS CALENDARIO ESCOLAR PARA 8 SEDES EDUCATIVAS.

DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	SEDES EDUCATIVAS	CANTIDAD PRODUCTO X SEDE EDUCATIVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SUMINISTRO DE GAS	120	8	1 CILINDRO	238.505	1.908.036

EXAMEN MEDICO LABORAL PARA 10 MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

EXAMEN MEDICO LABORAL PARA 10 MANIPULADORAS DE ALIMENTOS					
DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	SEDES EDUCATIVAS	CANTIDAD PRODUCTO DE MANIPULADORAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
EXAMEN MEDICO LABORAL ESPECIALIZADO	1 AÑO	8	10	88.930	889.300

CONDICIONES TÉCNICAS.

Teniendo en cuenta los criterios de focalización, los cupos asignados por el Departamento de Antioquia, a través del cual se realiza la invitación para celebrar el convenio interadministrativo para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, y los demás ampliados por el municipio, serán distribuidos según la siguiente relación:

- Tiempo de ejecución: 120 días calendario escolar
- Instituciones educativas: 16

Rurales: 14

Urbanas: 2

Ciclos de menú.

El ciclo de menú que se ofrece en el Programa de Alimentación escolar, obedece a los lineamientos técnico-administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución 29452 del

29 de diciembre de 2017, no obstante, la minuta industrializada se programará con el contratista y estará sujeta a la resolución en mención y a la aprobación de la Gobernación de Antioquia.

Para las modalidades de atención fue diseñado un ciclo de menú, compuesto por los días calendarios requeridos, en los cuales se incluye variedad de preparaciones. Así mismo, se cuenta con un ciclo de menú de ración industrializada, para la atención de aquellos establecimientos que no cuentan con las condiciones para la elaboración de la minuta en sitio.

Para dar cumplimiento al objeto del presente, el municipio realizará quincenalmente la actualización del número de cupos, por cada institución educativa.

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos y en los listados de marca autorizados desde la Gerencia de MANA. Debe contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás normas vigentes que lo modifiquen con relación a la obligatoriedad del registro, permiso o notificación sanitario, con las excepciones registradas en estos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS:

El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013, “por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento (...)” y en ningún caso podrá exceder el presupuesto oficial destinado para la contratación, por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control de los suministro efectivamente realizados y de las entregas en sitio, es decir, que contratista garantizará la entrega de los alimentos tanto en el casco urbano como en las zona rural.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Res. 2674, artículo 29).

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de

las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.

- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

SUMINISTRO ALIMENTOS

Generalidades.

- Suministrar los insumos necesarios para preparar las minutas de los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE establecidos por el

Ministerio de Educación Nacional – MEN, Resolución 29452 de 2017 y en los nuevos lineamientos del programa de alimentación escolar PAE para el año 2025 y los demás anexos.

- Garantizar las entregas en sitio, es decir, que contratista garantizará la entrega de los alimentos tanto en el casco urbano como en la zona rural del Municipio de Pueblorrico.
- Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.
- Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS:

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% m/m Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b. Lecitina máxima 0.5% m/m – Vida Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006. Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Quesito	-El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano.
ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS

Leche líquida	Leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, Sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. -Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente Resolución 2905/2007.
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

	- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomititos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.
Frijol	Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma. colores característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de:

	Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. *Variedad contrastante: Granos de frijol que, por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización). Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.

Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 3594 Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. -No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo

	como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir NTC 778. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente. Requisitos del Proveedor: Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.

Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 . Debe cumplir la NTC 734.
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 – Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.

	-No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil. Pulpa de fruta: Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud). Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 100% natural. No diluido. No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.					
Verduras	Deberán presentarse frescas y limpias. Deben presentar turbidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984. Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table><tr><td>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</td><td>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</td><td>VIDA ÚTIL</td></tr></table>			VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL				

	Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15oC	5 días
	Cebolla cabezona blanca	4 oC aplicando técnicas de prelistamiento	5 días
Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. -Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. -No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. -La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.		
Salsa Rosada	En buen estado, con buena fecha de vencimiento, de buena calidad, con las propiedades y condiciones adecuadas al producto. Características fisicoquímicas Norma que Deben Cumplir: NTC 400 Empaque: Este debe ser individual, con peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.		
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14%		

	Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empacado en 20 gramos.

EL CONTRATISTA se obliga a:

- 1) Destinar los recursos a la adquisición de los elementos, respetando los ítems, las cantidades y los valores establecidos en las especificaciones técnicas.
- 2) Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.
- 3) Disponer de los medios a su alcance para garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
- 4) Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del Contrato.
- 5) Atender los llamados y observaciones del Municipio.
- 6) Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, verificando conjuntamente con la Secretaría de Salud, Bienestar Social y Educación del Municipio.
- 7) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 8) Utilizar los recursos del Contrato, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
- 9) Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del Contrato, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
- 10) Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.

- 11) Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 12) Suministrar los equipos, utensilios, menaje y vajilla necesarios para ejecutar el presente Contrato.
- 13) garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio (20 manipuladoras de alimentos). En caso de afiliación al sistema de seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al SGS, por encontrarse vinculados al régimen subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar
- 14) Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.
- 15) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.
- 16) Elaborar y presentar a la supervisora, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.
- 17) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:
 - a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.
 - b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes
 - c) Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.
 - d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar en esta modalidad (para preparar en sitio) según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El Contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que

le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.

e) El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, generando circuitos cortos de comercialización en el Municipio de Pueblorrico, por lo tanto, deberá garantizar el equivalente mínimo del 20% de compra pública local, dando cumplimiento al anexo técnico N°3 de la Resolución N°29452 de 2017. Además de asistir a los eventos programados por la Gerencia MANÁ en lo referente a las compras públicas locales (Ruedas de Negocios). El operador deberá aportar mensualmente los formatos de compra pública local establecidos por el MEN o por la Gerencia MANÁ.

f) El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales contenidas en el Anexo A. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

g) La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos.

2.2 ESTUDIO DE LA OFERTA.

¿Quién vende?

La entidad ha podido identificar posibles oferentes en el mercado local, nacional y extranjero con capacidad de proveer los bienes o servicios requeridos objeto del presente estudio, los cuales tienen la posibilidad de participar en el proceso contractual y suministrar a la entidad el bien o servicio que permita cubrir la necesidad.

De conformidad con la XXI feria internacional de la construcción, la arquitectura y el diseño, se realizó un ranking de las 700 compañías que tuvieron mayores ingresos operacionales en 2011, con base en la información financiera reportada a la Superintendencia de Sociedades. En esta clasificación aparecen 200 constructoras de obras civiles, 200 de obras residenciales y 100 de adecuación de obras de construcción, lo que garantiza que está disponible en el mercado nacional posibles oferentes con capacidad jurídica para ofertar en la presente contratación.

Además de las empresas de la construcción existen 50 compañías proveedoras de cemento y concreto, 100 de acero y 50 de ladrillo y cerámica. En las tablas de los rankings, se manejaron los siguientes indicadores

financieros: Ingresos operacionales 2011, variación de los ingresos operacionales con respecto a 2010, utilidad operacional, utilidad neta, activo, patrimonio, margen operacional, margen neto, liquidez y deuda.

Además de lo anterior en el banco de datos de contratistas se encuentran registrados personas y empresas con capacidad para ejecutar las obras a contratar a quienes se les extenderá la respectiva invitación para la presentación de ofertas.

Dinámica de producción, distribución y entrega del bien o servicio.

Los oferentes identificados tienen la capacidad de entregar el bien o servicio requerido para cubrir la necesidad en el tiempo y condiciones requeridas, al igual que el término de respuesta de las garantías requeridas.

Es así que los costos asociados con el proceso de elaboración del bien o servicio al igual que su distribución y entrega están incluidos en el valor establecido en los estudios de la demanda y presupuesto oficial.

2.3 ESTUDIO DE LA DEMANDA.

Por medio de procesos públicos o invitaciones la entidad en el pasado ha podido establecer que es posible suplir la necesidad del bien o servicio requerido en el presente estudio sin contratiempo alguno, toda vez que en el mercado local, nacional o extranjero existe pluralidad de personas naturales o jurídicas en capacidad de suplir los bienes o servicios demandados. Es así como han participado y presentado oferta los proveedores interesados a quienes se les ha adjudicado el contrato, sin que existan antecedentes de incumplimiento por parte de los mismos.

Los bienes y servicios demandados por la entidad y plasmados en los presentes estudios para suplir la necesidad de la unidad han sido contratados en vigencias anteriores sin que se presente contratiempo o limitante alguna en su entrega por parte del contratista, al igual que han sido recibidos y cancelado previo el cumplimiento de los requisitos legales que demanda la unidad y la legislación colombiana.

3 PRESUPUESTO ASIGNADO.

CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MILLÓN CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS (\$491.199.500).

DESCRIPCIÓN	VALOR
Manipuladora de alimentos	84.194.640
PAE Regular	382.929.570
Logística para 13 entregas	18.307.588
Dotación a 8 sedes 120 días calendario escolar	2.970.367

NUTRICIONAL MANA al Municipio, y de los desembolsos del municipio a AMUNORTE, los cobros deben estar acompañados de cuenta de cobro o factura, afiliación o planilla de pago de seguridad social integral y certificado de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y un informe de actividades que dé cuenta que cada una de las entregas. y una vez el municipio de Pueblo Rico, Antioquia, realice el respectivo pago la Tesorera de AMUNORTE contara con TRES DÍAS hábiles para realizar el respectivo pago al CONTRATISTA **PARAGRAFO PRIMERO.** solo se aprobará el pago final de aquellas actividades que sean comprobables y efectivamente soportadas y que, en consecuencia, hayan sido debidamente ejecutadas por el Contratista. Para causar el pago final del contrato, el Contratista deberá acreditar que se encuentra a paz y salvo con la totalidad de proveedores, subcontratistas y empleados que haya utilizado en la ejecución de las actividades contratadas. Hasta no entregar dichos soportes, la Entidad no hará el respectivo recibo de factura final de pago al contrato. **PARAGRAFO SEGUNDO:** el pago del presente contrato se encuentra sujeto a los desembolsos que realice el municipio de Pueblo Rico, en razón del CONTRATO N°CI 001-2025 suscrito entre la Asociación de municipios del Norte Antioqueño AMUNORTE y el municipio de Pueblo Rico, Antioquia. **PARAGRAFO TERCERO:** EL CONTRATISTA solo podrá facturar cuando el municipio realice el pago AL CONTRATANTE y la tesorera de AMUNORTE se lo indique.

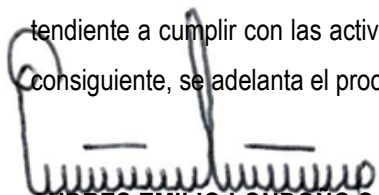
Del contratista

- Cumplir a cabalidad con las obligaciones inherentes al presente contrato, y lo definido en **Especificaciones técnicas de los bienes o servicios requeridos** el contratista se compromete.
- (las demás que la entidad considere necesarias de acuerdo con el contrato y su alcance particular)

Obligaciones del contratante

- Cumplir con las condiciones establecidas en la ley, en el pliego de condiciones definitivo.
- Pagar el valor del presente contrato.
- Recibir los bienes objeto del presente proceso de selección, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.

RECOMENDACIÓN: Con la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad del contrato tendiente a cumplir con las actividades propias asignadas por el Municipio de Pueblo Rico, Antioquia, por consiguiente, se adelanta el procedimiento contractual respectivo.



ANDRES EMILIO LONDONO SANCHEZ
Representante Legal



ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS
DEL NORTE ANTIOQUEÑO
AMUNORTE
ANTIOQUEÑO
NIT: 811.030.395-4